



GUIDAVINI

GUIDAVINI

Signore di Marlengo	4
Tenuta Casate	6
Weindorf	8
I Telchi	10
Pisoni	12
Jacopo Maestri	14
Privè Lounge & Palladio	16
Accordini	18
Sigillo	20
Campofaino	22
Vigna Levante	24
Campofaino & Benaco	25
Casteldama	26
Le Crêuze	28
La Doja	29

INDICE

Le Proposte (Piemonte)	30
Borgognotte	32
Incanti	34
Le Proposte (Colli Piacentini)	36
La Doja & Conte Pazzo	38
Duca Majore	39
Colli Ducali & Jacopo Maestri	40
Vigna del Colombaio	41
Casa Antica	42
Frondina	44
Villa Diana & PePa	46
Borgotufato	48
Le Odi	50
Terra Moresca	52
Rocca Taghendas	53
Champagne de Montguy	54



Ben difficilmente esiste al mondo una terra dotata di ricchezze storiche, ambientali e artistiche come l'Italia, capace di suscitare forti sentimenti di ammirazione nella gente di ogni parte del mondo. Il vino italiano, con la sua grande varietà e diversità, è l'espressione quotidiana della ricchezza di questa nostra terra. Elemento tipico della cultura italica, il

UN VIAGGIO attraverso LA migliOR SELEZIONE *di VINI del NOSTRO Paese*

vino è da sempre un fattore chiave della vita della nostra penisola: legato alla tradizione antica dell'amore per la terra, immancabile sulle nostre tavole, ricco di profumi, saperi, echi, ricordi, sentimenti e passioni.

Selezionare i vini di una terra così ricca come l'Italia è sempre difficile. Le pagine che seguono sono tutte dedicate al vino e alle sue tante tipologie, quasi come in un viaggio ideale attraverso tutta la nostra penisola.

Abbiamo selezionato per voi alcuni dei migliori vini del nostro Bel Paese, dandovi la possibilità di scegliere fra un'ampia gamma di prodotti di qualità, dall'immagine curata e dalle importanti caratteristiche, all'interno della quale poter individuare i prodotti più adatti alle vostre esigenze. E siamo certi che nessuno resterà deluso. Questa Guida si propone di offrire una visione il più completa possibile sui vini selezionati per voi dal nostro Gruppo. Vuole fornire dettagli non solo sui prodotti presentati, ma più in generale sul



vino e sulla sua regione d'origine. In particolare potrete trovare indicate, nelle svariate cartine, le Doc e Docg di provenienza, laddove esistono, dei vini da noi selezionati. Tutte le pagine sono dotate di una parte introduttiva discorsiva sulla regione con le sue principali peculiarità e di foto relative ai prodotti con una descrizione approfondita sulle caratteristiche del vino. Si possono trovare infine consigli sugli abbinamenti vino-cibo e sul servizio.

Il Territorio Le Grave si estendono su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccatà originalità. Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi

Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolanamente nella parte settentrionale della

Doc, più minuti man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle Grave, lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite. Vi è

però un'altra ragione che rende le Grave adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da un'ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccatà dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.



PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC



UVE

Pinot Grigio (almeno 90%).

GRAD. ALC.

12,5% vol.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Pinot Grigio coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

SERVIRE

A:
10/12°C

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro talvolta con leggeri riflessi ramati; un profumo fruttato, caratteristico; un sapore asciutto e morbido al palato.

SI CONSIGLIA

oltre che come vino da aperitivo, con gli antipasti magri e con i piatti a base di pesce.
Da bere prevalentemente giovane.



REFOSCO DAL PEDUNCOL ROSSO FRIULI GRAVE DOC



UVE

Refosco dal Peduncolo Rosso (almeno 90%).

GRAD. ALC.

12,5% vol.

PROVENIENZA

dai terreni ricchi di calcare, tipici della pianura del Grave, zona centrale della regione del Friuli.

SERVIRE

A:
18/20°C

CARATTERISTICHE

colore rosso violaceo intenso; profumo caratteristico, sapore pieno, con retrogusto lievemente amarognolo, di notevole corpo, un po' tannico, affina generose qualità con un modesto invecchiamento.

SI CONSIGLIA

si accompagna magnificamente con le carni rosse lessate, selvaggina ed arrosti; con formaggi semiduri.



PINOT BIANCO FRIULI GRAVE DOC



UVE

Pinot Bianco (almeno 90%).

GRAD. ALC.

12,5% vol.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Pinot Bianco coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro; il profumo delicato e caratteristico; il sapore vellutato e morbido.

SI CONSIGLIA

oltre che come vino da aperitivo, con gli antipasti magri, frittate e con i piatti a base di pesce.
Da bere prevalentemente giovane.



MERLOT FRIULI GRAVE DOC



UVE

Merlot (almeno 90%).

GRAD. ALC.

12,5% vol.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Merlot coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino vivace, tendente al granato se invecchiato; profumo vinoso intenso, franco e persistente; sapore secco e armonico dall'equilibrato fondo erbaceo, con leggero tono amarognolo.

SI CONSIGLIA

con minestre e zuppe, con volatili, grigliate e spezzatini con polenta.

Da stappare alcuni minuti prima.



SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOC



UVE

Sauvignon.

GRAD. ALC.

12,5% vol.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino lucido; il profumo è delicato con un bouquet fiorito; è asciutto di corpo, fruttato e morbido.

SI CONSIGLIA

da tutto pasto, indicato in particolare con gli antipasti delicati, minestre di verdura e risotti a base di erbe e con i piatti a base di pesce. Da bere entro 8 mesi.



CABERNET SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOC



UVE

Cabernet e Sauvignon.

GRAD. ALC.

12,5% vol.

PROVENIENZA

ottenuto da uve Cabernet e Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino intenso e profumo caratteristico; sapore gradevole, corposo e armonico.

SI CONSIGLIA

si consiglia con carni bianche e rosse alla griglia e con formaggi semiduri.

Il Territorio La zona Doc Isonzo è una delle denominazioni di origine più interessanti della pianura friulana. Nell'ultimo decennio ha portato alla ribalta numerosi produttori di ottimo livello, sicuramente stimolati dal "fratello maggiore", il Collio. L'area comprende quella fascia pianeggiante della pianura isontina

che si estende a sud della zona collinare compresa tra il Carso e lo Judrio. In particolare, il territorio a sinistra del fiume Isonzo si contraddistingue per i terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse, mentre quello a destra si rivela invece molto calcareo grazie alla presenza di ghiaie bianche. Elemento

unificatore: l'Isonzo che segna costantemente il territorio con il suo passaggio, gli spostamenti, le alluvioni, il dilavamento di sostanze organiche nobili. La temperatura è ottimale grazie all'azione termoregolatrice del mare ed alle montagne che racchiudono la piana e frenano la penetrazione dei venti da nord. L'area è

vocata alla produzione di uve a bacca sia rossa che bianca, che conferiscono struttura e colore ai vini rossi, intensi e vellutati, ed aromi eleganti ed armoniosi a quelli bianchi. La produzione è mantenuta tra i 60 e i 90 quintali per ettaro.



CABERNET FRANC ISONZO DOC



UVE

100% uve Cabernet Franc.

PROVENIENZA

originario della zona di Bordeaux, è stato importato in Friuli alla fine dell'800 e da allora è coltivato in maniera diffusa.

CARATTERISTICHE

ha colore rosso rubino intenso tendente al blu, con un bouquet pieno e fragrante di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, saporito. L'affinamento in botti di rovere gli dona eleganza senza togliergli tipicità.

SI CONSIGLIA

con carni rosse, alla griglia, ai ferri o agli arrosti, con selvaggina da piuma o con formaggi stagionati. Nella cucina friulana è abbinato al salame in padella con cipolla e aceto, lepre in salmì, salsicce secche e cinghiale in umido.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°C



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ISONZO DOC



UVE

100% uve Refosco dal Peduncolo Rosso.

PROVENIENZA

è un antico vitigno friulano, dai caratteri ben definiti.

CARATTERISTICHE

ha colore rosso rubino granato tendente al violaceo, ha profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e sottobosco. È saporito, leggermente tannico, di corpo amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto. Giovane e vinoso, è fragrante e scarsamente erbaceo.

SI CONSIGLIA

è perfetto con carni grasse, pollame, umidi con esclusione della selvaggina in salsa piccante. Ottimo con le tagliatelle al sugo di cacciagione e frico, cinghiale in umido, gulasch, salame in aceto, stracotto d'asino.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°C



TRAMINER AROMATICO FRIULI AQUILEIA DOC



UVE

100% Traminer Aromatico.

PROVENIENZA

varietà aromatiche che prende il nome da Termeno (Tramin), comune dell'Alto Adige nel quale la coltivazione di questo vino è molto diffusa. Da alcuni decenni è giunto in Friuli raggiungendo la perfetta simbiosi col territorio.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verde-oro e un profumo molto intenso e complesso, dalle note floreali che ricordano la rosa e quelle fruttate che ricordano l'albicocca. In bocca si presenta pieno e avvolgente, corposo e vellutato, leggermente secco e saporito, con un persistente ed elegante retrogusto floreale e fruttato.

SI CONSIGLIA

ottimo come aperitivo, con antipasti caldi e freddi, creme vellutate, asparagi, crostacei e formaggi.

GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



I vini con
denominazione
Friuli Aquileia DOC
si producono nel
territorio di numerosi
comuni in provincia
di Udine, nelle diverse
varianti bianco
(anche spumante) e
rosso, con l'eventuale
indicazione del vitigno
di provenienza.



PINOT GRIGIO ISONZO DOC



UVE

100% uve Pinot Grigio.

PROVENIENZA

è un vitigno di origine francese, mutazione gemmaria del Pinot Nero. Ha trovato in Friuli condizioni ambientali molto favorevoli.

CARATTERISTICHE

il bouquet è distinto e spiccatò, ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

SI CONSIGLIA

con prosciutto, formaggi freschi, primi piatti con sughi rossi e carni bianche. Tra i piatti regionali: gli gnocchi di zucca, uova e asparagi, risotti alle erbe, specie quello alle ortiche, e ancora lumache in umido, oca in vari modi, brodetto alla Paesana, trota leggermente affumicata, crostacei.

GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



SAUVIGNON ISONZO DOC



UVE

100% uve Sauvignon.

PROVENIENZA

è un vitigno originario della Francia che ha trovato diffusione in Friuli da molto tempo.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine, elegante, nobile. Ha un profumo che ricorda l'albicocca, la frutta esotica, il peperone giallo. Il sapore è grasso e invitante.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, da abbinare con pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità, come primi piatti speziati, creme e minestre con erbe aromatiche, formaggi erborinati o di media stagionatura; ma anche pesce di lago o di laguna, anguilla allo spiedo. Speciale con aringhe in saor.

GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT



UVE

100% uve Ribolla Gialla.

PROVENIENZA

di antica origine friulana, è un vitigno molto diffuso sulle colline e si presta alle più svariate vinificazioni. Deve il suo nome al caratteristico alto contenuto di acidità malica che nei tempi passati portava il vino a "ribollire" nelle damigiane.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, un sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Ricorda tutte le sfumature dei fiori di limone e arancio. Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato.

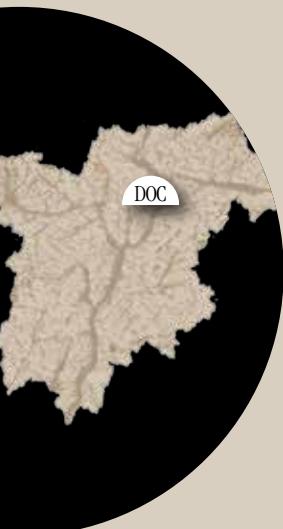
SI CONSIGLIA

con antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e fritture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure). Ottimo come aperitivo.

GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C





MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

UVE

Müller Thurgau.

PROVENIENZA

Cornaiano, Valle Isarco.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino, ha un profumo delicato con note erbacee e di noce moscata.

Il sapore è fresco e aromatico.

SI CONSIGLIA

con antipasti a base di frutti di mare, pesce alla griglia e carne bianca.

Il Territorio L'Alto Adige è una delle zone viticole meno estese d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica, è una delle più sfaccettate. I vigneti altoatesini si dipanano come un filo di perle lungo i versanti che costeggiano l'Isarco e l'Adige, scandendo il loro eterno defluire dai nevai alpini fino alle piane più soleggiate e mediterranee della Bassa Atesina, a ridosso del Trentino, dove le brezze più tiepide agitano le fronde dei fichi e degli ulivi. In tutto, la superficie coltivata a vite è meno di 5.300 ettari, ma comprende le fasce climatiche più disparate, terreni molto diversi fra loro, e una ventina di vitigni che prosperano fra i 200 e i 1.000 metri di quota. È su questo pentagramma che i vignaioli altoatesini compongono, anno dopo anno, un ventaglio di vini d'eccellenza fra i più ampi e variegati d'Italia. La topografia delle aree viticole altoatesine ricorda i puzzle più complicati, con una miriade di vigneti con esposizioni diverse e situati a quote variabili, immersi in microclimi cangianti e ubicati su terreni molto eterogenei: dal porfido vulcanico alla roccia metamorfica di quarzo e mica, dalle rocce calcaree e dolomitiche alle marne. È in questa varietà di terreni che trovano condizioni di crescita ideali sia i vitigni autoctoni, sia quelli internazionali.



PINOT NERO (BLAUBURGUNDER) ALTO ADIGE DOC



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

UVE

Pinot Nero.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino scuro e un bouquet delicato con sentore di bacche mature.

Il sapore è fine, vellutato e gradevole.

SI CONSIGLIA

con pietanze a base di carne, selvaggina ungulata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati.



GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC



GRAD.
ALC.
13,5% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

UVE

Gewürztraminer.

PROVENIENZA

Cornaiano, Mazon.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino e un aroma fine e intenso; supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso.

SI CONSIGLIA

con antipasti di pesce, paté, fegato d'oca, è adatto anche come aperitivo o vino da dessert.



LAGREIN ALTO ADIGE DOC



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
16°/18°C

UVE

Lagrein.

PROVENIENZA

Egna, Ora.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino chiaro, un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola.

Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno.

Si conserva a lungo.

SI CONSIGLIA

con grigliate di carne, arrosti, selvaggina e formaggi piccanti.

TRENTINO ALTO ADIGE

I TELCHI



Il Territorio Il Trentino Alto Adige indiscutibilmente è la regione italiana che ha le più antiche e costanti tradizioni di disciplina vitivinicola. A difficoltà di ordine ambientale e climatico, si contrappongono altri fattori molto positivi, quali la purezza dell'aria, l'intensità della luce, i terreni favorevoli, le cure dedicate alle viti

dai vignaioli altoatesini. Le viti rispondono a questi sforzi fornendo uve di ottima qualità, da cui si ottengono vini ricchi di profumi, di buon corpo, aromatici e delicati. Stessi vitigni, stesso clima, ma vini spesso diversi: il Trentino e l'Alto Adige sono due regioni distinte che si accomunano nella qualità e nell'originalità dei vini che producono.



TEROLDEGO ROTALIANO DOC



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°/20°C

UVE
Teroldego (100%).
PROVENIENZA

ottenuto da uve Teroldego dei territori posti in provincia di Trento denominati del "Campo Rotaliano", compresi tra i comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino intenso, ha un profumo intenso e gradevolmente fruttato e un sapore asciutto, lievemente amarognolo con caratteristico retrogusto di mandorla.

È maturo a 3-4 anni.

SI CONSIGLIA

con zuppa di porcini, piatti di carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi duri.

È un vino che ben si presta all'invecchiamento.



SCHIAVA VALDADIGE DOC



GRAD.
ALC.
11,5% vol.

SERVIRE
A:
13°/14°C

UVE
Schiava gentile, grossa, grigia (85%).
PROVENIENZA

ottenuto da uve Schiava della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore dal rosato al rubino tenue, brillante, un profumo vinoso e gradevole e un sapore morbido, moderatamente acido.

SI CONSIGLIA

con tutti i primi piatti, salumi, carni bianche.

Si gusta meglio giovane.

L'area vitivinicola doc (Trentino Doc) si snoda sostanzialmente lungo il corso dell'Adige e può essere suddivisa in quattro zone: la Valle dell'Adige, che da Aldeno arriva a Roverè della Luna; a sud della città di Trento si colloca la Vallagarina, che si spinge sino ad Avio; a nord est, tra Lavis e Faver, si sviluppa la Val di Cembra; infine, la Valle dei Laghi compresa tra il Gruppo del Brenta e il Monte Bondone. Accanto ai vitigni internazionali, come lo Chardonnay, i Pinot, i Riesling, il Müller Thurgau, i Cabernet e il Merlot, il Trentino vanta alcune varietà uniche come la Nosiola, il Marzemino, il Teroldego e il Rebo. La prima Doc. del Trentino è infatti il Teroldego Rotaliano, che risale al 1971.



MÜLLER THURGAU TRENTINO DOC

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE
Müller Thurgau.
PROVENIENZA

i comuni della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino piuttosto scarico, un profumo distinto, con note floreali, intenso, gradevole e un sapore secco, piacevole, giustamente acidulo.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, è ideale per i piatti a base di frutti di mare e di pesce. Da consumare giovane per apprezzare il profumo aromatico, ma può invecchiare fino a 2 anni.



PINOT GRIGIO TRENTINO DOC



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
11°/12°C

UVE
Pinot Grigio.
PROVENIENZA

ottenuto da uve Pinot Grigio provenienti da circa 50 comuni della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino lucido, un profumo caratteristico, con leggera fragranza di acacia. Il suo sapore è pieno e asciutto.

SI CONSIGLIA

con le minestre, pesci salsati e piatti a base di uova.

È vino da bere giovane,
ma può invecchiare fino a due anni.



CHARDONNAY TRENTINO DOC



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
11°/12°C

UVE
Chardonnay.
PROVENIENZA

ottenuto da uve Chardonnay provenienti da circa 50 comuni della provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, profumo delicato e caratteristico con un sapore secco e armonico.

SI CONSIGLIA

con gli antipasti magri, formaggi molli e piatti di pesce bolliti. Non è un vino da invecchiamento.



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
10°C



MÜLLER THURGAU FRIZZANTE DELLE DOLOMITI IGT



esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 100 hl per ettaro.

PROVENIENZA
l'alta collina o addirittura la montagna in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uve bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico).

CARATTERISTICHE
ha una spuma delicata e persistente, il colore è paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Ha un profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Il sapore è secco, piacevolmente fresco, a timbro sicuro e di ottimo carattere.

SI CONSIGLIA
come aperitivo o con salumi e pasticci di maccheroni.
Da bersi giovane.



CHARDONNAY VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

UVE
100% Chardonnay.
PROVENIENZA
Trentino, proprietà di Ponte del Gobbo e Cesura.
CARATTERISTICHE
dal colore giallo paglierino, ha un profumo fruttato con sentore di mela matura.
Il sapore è ricco, secco e persistente.
SI CONSIGLIA
ottimo con primi piatti di pesce e primi piatti in genere.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

UVE
100% Teroldego.
PROVENIENZA
Trentino, terre vocate alla produzione.
CARATTERISTICHE
dal colore rosso rubino ha un profumo floreale e avvolgente. Il gusto è deciso, morbido, rotondo con giusta tannicità.
SI CONSIGLIA
con carni rosse ed ai secondi piatti in genere.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
16°C



MOSCATO GIALLO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

UVE
100% Moscato Giallo.
PROVENIENZA
Trentino, zona della Valle dei Laghi.
CARATTERISTICHE
dal colore giallo paglierino, ha un profumo tipico di Moscato e un sapore secco, asciutto, piacevole e intenso.
SI CONSIGLIA
ottimo come aperitivo, si accompagna bene ai formaggi e ai primi piatti saporiti. Si presta anche per accompagnare i dessert.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



NOSIOLA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

UVE
100% Nosiola.
PROVENIENZA
Trentino, zona della Valle dei Laghi.
CARATTERISTICHE
dal colore verde paglierino, ha un profumo di albicocca e sambuco. Il retrogusto è leggermente amarognolo, ricorda la mandorla e la nocciola, da cui probabilmente deriva il nome del vitigno.
SI CONSIGLIA
si abbina magnificamente a tutti i tipi di pesce specialmente quello di lago, come la trota e il salmerino alpestre.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



VINO SANTO CLASSICO TRENTINO DOC

UVE
100% Nosiola.
PROVENIENZA
Trentino, zone vocate vicino al lago di Toblino.
CARATTERISTICHE
dal colore giallo ambrato, molto carico con riflessi dorati, ha un profumo intenso, persistente che ricorda la frutta esotica. Il gusto è delicato, rotondo, estremamente armonico, di intensissima struttura.



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C



SI CONSIGLIA
favoloso con la Torta di fregoloti trentina, specialità tipica, ma è ottimo anche con formaggi maturi. Può essere gustato anche da solo come vino da meditazione.

L'Azienda

Dal 1852 l'Azienda agricola Fratelli Pisoni, ha cura dei propri vigneti situati in Trentino Alto Adige, tra le Dolomiti del Brenta ed il lago di Garda. I suoi vini provengono da uve che maturano esclusivamente nei vigneti di proprietà di famiglia, senza l'ausilio di prodotti chimici. Le diverse specie di vigneti, con sempre più attenzione a quelli autoctoni, sono sottoposti a rigorosa cura che, unitamente ad altri importanti elementi, assicura vini superiori e esclusivi di ottima struttura ed eleganza. Le tecniche di vinificazione, assolutamente naturali, sono felice coesistenza fra tradizione e metodi innovativi.

I Pisoni sono stati tra i primi a condurre nel vigneto la tecnica di produzione biologico-integrata per la salvaguardia dell'ambiente e per la genuinità del prodotto finale. I vini prodotti in questa cantina sono tutti ottenuti da uve biologiche con metodo biodinamico.

*Lo Chardonnay*

Il vitigno. Lo Chardonnay è un vitigno assai precoce, che si adatta particolarmente nelle zone piovose; ha origine dalla Francia dove è molto diffuso e anche nel nostro paese si sta sempre più diffondendo. Nasce dalle omonime uve, ed è di colore giallo verdognolo accompagnato da un delicato odore fruttato. Il suo sapore è asciutto, sapido, pieno e ben riconoscibile. Il suo minimo è di 11°. È da consumarsi entro il primo anno di età. È prevista la versione spumante.

CHARDONNAY
SPUMANTE BRUTGRAD.
ALC.
11,5% vol.UVE
Chardonnay.

PROVENIENZA

il territorio in provincia di Trento.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico e un profumo elegante e raffinato. Il sapore è tipico, vivace e moderatamente fruttato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, con antipasti magri e a fine pasto.

*Conservare le bottiglie coricate**e stapparle al momento del consumo,
assicurandosi che il vino sia ancora giovane.*SERVIRE
FRESCO A:
8°/10°CVALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
SPUMANTE EXTRA DRY
JACOPO MAESTRIGRAD.
ALC.
11% vol.UVE
Glera.

PROVENIENZA

il territorio collinare posto nei comuni di Valdobbiadene e Collalto.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino brillante, ha una spuma persistente. Il profumo ha ricordi di acacia e fiori campestri. Il sapore è asciutto, sapido, di corpo.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.

VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
SPUMANTE BRUT
JACOPO MAESTRIGRAD.
ALC.
11,5% vol.UVE
Glera.

PROVENIENZA

il territorio collinare posto nei comuni di Valdobbiadene e Collalto.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino brillante, vivace, ha una spuma fine e persistente. Ha un profumo gradevole, fruttato e caratteristico e un sapore secco, di corpo, fruttato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.

VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE BRUT
MILLESIMATO
JACOPO MAESTRIGRAD.
ALC.
11,5% vol.UVE
Glera.

PROVENIENZA

il territorio collinare posto nei comuni di Valdobbiadene e Collalto.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino brillante, vivace, ha una spuma fine e persistente, con un ottimo perlage. Il profumo è gradevole, fruttato e caratteristico, con un bouquet elegante e deciso. Il sapore è secco, di corpo, fruttato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.

Il Prosecco Superiore

Il Conegliano Valdobbiadene è ottenuto con alcune varietà di vitigni locali. Il più importante è il Glera, rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato, immersi nel verde brillante delle foglie. Il Glera garantisce la struttura base al vino di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte Verdiso, Perera e Bianchetta, varietà locali considerate minori ma preziose per completare la struttura del vino, e Pinot e Chardonnay. Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto, secondo il disciplinare, con un minimo dell'85% di uve del vitigno Glera e, per un massimo del 15%, delle altre varietà citate.



PRIVÈ LOUNGE PALLADIO

VENETO

Il Territorio La storia del vino in questa regione ha radici profonde e nobili. Oggi, in Veneto si è affermata una cultura enologica che interpreta in modo moderno e brillante una gloriosa tradizione. Una delle peculiarità è di privilegiare quelle caratteristiche di unicità e di tipicità che le varie zone di produzione vinicola hanno

PRIVÈ LOUNGE SPUMANTE GLERA MILLESIMATO EXTRA DRY



UVE
Glera 100%

PROVENIENZA

colline dei comuni Trevigiani.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino tenue, ha un perlage fine e persistente, profumi di fiori bianchi, frutta fresca e agrumi. Le bollicine si presentano morbide al palato ed esaltano le note agrumate. Una buona freschezza mette in evidenza le durezze e mineralità. Buona la persistenza.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto, con dessert.



**GRAD.
ALC.**
12% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

PROSECCO DOC TREVISO VINO FRIZZANTE



UVE
quasi esclusivamente uve Glera.

PROVENIENZA

la zona di produzione comprende circa 15 comuni, tra cui Conegliano, San Vendemiano, Valdobbiadene, tutti posti nel territorio collinare della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE

di colore giallo paglierino brillante, ha sapore asciutto e armonico e profumo sottile e fruttato.

SI CONSIGLIA

per tutto il pasto. Con le pietanze delicate, i piatti di pesce e le carni bianche. Da bere giovane.



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
7°/8°C

VINO SPUMANTE DRY ROSÈ



UVE
ottenuto dalle migliori uve Raboso dell'annata.

PROVENIENZA

zone del fiume Piave.

CARATTERISTICHE

dal perlage fine e persistente, ha un colore rosa con riflessi violacei, un profumo fruttato, delicato e fresco che ricorda la marasca e la mora selvatica. Al gusto si presenta armonico, elegante vellutato e fruttato.

SI CONSIGLIA

ottimo come aperitivo.



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

PROSECCO DOC TREVISO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DI TIPO AROMATICO DRY



UVE
Glera.

PROVENIENZA

circa 15 comuni tra Conegliano, San Vendemiano, Valdobbiadene nel territorio collinare della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino brillante, ha un profumo fruttato. Il sapore è leggermente abboccato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto, con dessert.

**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

SPUMANTE PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO



UVE
selezione di uve Glera.

PROVENIENZA

nelle zone vocate alla produzione del prodotto.

CARATTERISTICHE

colore giallo con riflessi paglierini; profumo fruttato e sapore asciutto.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

PROSECCO DOC TREVISO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DI TIPO AROMATICO EXTRA DRY



UVE
Glera.

PROVENIENZA

nelle zone vocate alla produzione del prodotto.

CARATTERISTICHE

colore giallo con riflessi paglierini; profumo fruttato e sapore asciutto.

SI CONSIGLIA

come aperitivo o a fine pasto.

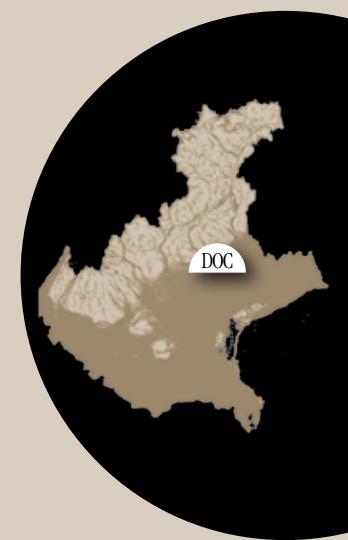
**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

Il Prosecco Doc

Oggi il Prosecco Doc ha origine da 9 province del Nord-Est d'Italia, nelle regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, e cioè da: Treviso, Belluno, Padova, Vicenza, Venezia, Trieste, Udine, Gorizia e Pordenone. Secondo le attuali disposizioni di legge il Prosecco prodotto nella zona situata entro la provincia di Treviso, può fregiarsi della denominazione Prosecco Doc Treviso. Le uve di questo vino, dunque, provengono da zone dove la diffusione della viticoltura è già ben radicata, dove il clima e il terreno influiscono in modo positivo e determinante sul buon risultato finale nel rispetto della tipicità unica di questo prodotto.

VENETO Treviso



Il Territorio Posta all'incirca a nord ovest della città di Verona, racchiusa tra l'Adige a ovest e la Lessinia a nord, la Valpolicella è la terra che dà origine ad alcuni dei più grandi vini rossi italiani. Il cuore della produzione si localizza nella zona della "Valpolicella Classica", che comprende i comuni di Marano, Fumane, Negrar,

Sant'Ambrogio e San Pietro in Cariano. Contrapposta a questa è la zona Doc cosiddetta "allargata" o "estesa", che contempla, nella parte più orientale della denominazione, oltre alla Valpantena, anche le valli di Marcellise, Mezzane, Illasi e Tramigna. Complessivamente, la zona di produzione della Doc "Valpolicella" si estende per circa

45 chilometri ed è larga dai 5 agli 8 chilometri. La regione è molto variegata dal punto di vista delle caratteristiche del clima e del territorio. L'eccellente posizione pedo-climatica fa di essa una zona da secoli altamente vocata alla coltivazione della vite. In questa realtà tanto composita, i numerosi vitigni coltivati riescono ad esprimere

risultati produttivi molto diversificati. I vini Doc della Valpolicella sono il Valpolicella, il Valpolicella Superiore, il Recioto e l'Amarone. In funzione dell'areale di produzione possono essere denominati semplicemente Valpolicella, oppure Classico se prodotti nella Valpolicella Classica, o Valpantena se prodotti nell'omonima vallata.



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE LE BESSOLE



GRAD.
ALC.
14% vol.

SERVIRE
A:
18°C

UVE
Corvina 70%, Rondinella 20%, Rossignola 10%

PROVENIENZA
vigneto situato alle pendici delle colline del comune di Negrar, Valpolicella.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino con riflessi sgrinati, un profumo intenso e fruttato con note di amarena, il sapore è morbido e persistente. Il segreto della qualità di questo prodotto è racchiuso nella selezione di uve messe ad appassire sui graticci fino a Novembre e in seguito vinificato sulle vinacce per 15 giorni, a temperatura tra i 23° -30°C. La prevalenza di uva Corvina imprime a questo grande vino una nota qualitativa che lo caratterizza facendolo apprezzare a tutti i palati e i gusti più raffinati.

SI CONSIGLIA

con bolliti misti, arrosti e grigliate,
ideale a tutto pasto.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO LE BESSOLE



GRAD.
ALC.
15,5% vol.

SERVIRE
A:
18°C

UVE
Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinoni 10%.

PROVENIENZA
Colline di Moron, Comune di Negrar.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso granato intenso, un profumo di confetture di amarene e lamponi, un sapore pieno e persistente, molto strutturato. Le uve utilizzate per ottenere questo vino sono vendemmiate nelle prime due settimane del mese di ottobre (secondo il clima) e adagiare delicatamente sui graticci in un unico strato per far meglio circolare l'aria. L'affinamento di questo meraviglioso vino avviene inizialmente in piccole botti di rovere da 7hl e in seguito in barrique. Il periodo che intercorre tra la vinificazione e l'imballaggio non è inferiore ai 3 anni.

SI CONSIGLIA

con bolliti misti, arrosti e grigliate, aragosta.

Qualche cenno storico sull'Amarone

Il nome di questo vino rosso veronese di grande struttura deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto da cui ebbe, seppure involontariamente, origine. L'epiteto Amarone nasce nella primavera del 1936 nella Cantina Sociale Valpolicella per opera del capo cantina Adelino Lucchese dal palato e fiuto eccezionali. Questi, grazie al fortunato e casuale ritrovamento di una botte di Recioto dimenticata in cantina, spillandolo dal fusto di fermentazione, pronunciò entusiasticamente: "Questo non è un Amaro, è un Amarone". Quel contadino aveva regalato alla Valpolicella la parola "magica" che fu subito utilizzata in etichetta. In sostanza il Recioto, messo in botte e poi dimenticato, aveva continuato a fermentare fino a diventare secco. Gli zuccheri si erano così trasformati tutti in alcol e avevano fatto perdere al vino la sua dolcezza tipica. La prima etichetta e il primo documento di vendita dell'Amarone risalgono quindi al 1938, ma la commercializzazione ufficiale avvenne dal 1953. Questo vino ottenne subito un grande successo, anche se presso un pubblico contenuto di appassionati.



RIPASSO VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE



GRAD.
ALC.
14,5% vol.

SERVIRE
A:
18°C

UVE
Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinoni 20%.

PROVENIENZA
Colline di Pedemonte,
Comune di S. Pietro in Cariano.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso intenso con riflessi granati, questo vino ha un profumo pieno con aromi di mandorla e noci fresche e un sapore corposo. È un vino rosso di ottima struttura, ma di stoffa morbida.

La tecnica adottata per ottenere questo grande prodotto è tipicamente veronese. Dopo la svinatura dell'Amarone, le vinacce rimangono in vasca, non vengono torchiate e si procede alla colmatura della stessa immettendo dell'ottimo Valpolicella e lasciando rifermentare per circa 10-15 giorni.

SI CONSIGLIA

con carni bianche e arrosti, a tutto pasto.



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO LE VIOLE



GRAD.
ALC.
15% vol.

SERVIRE
A:
16°C

UVE
Corvina 65%, Rondinella 20%, Corvioni 15%.

PROVENIENZA
Vigneto Le Viole, collina di Negrar.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso intenso con riflessi granati, il profumo è delicato, caratteristico con piacevole ricordo di fiori, violetta selvatica, ha un sapore persistente con sentore di mandorla e vaniglia. Le uve da cui si ottiene questo vino vengono selezionate già sulla pianta e sono sottoposte ad appassimento sui graticci fino a metà Febbraio. Dopo una parziale fermentazione in piccole vasche, di acciaio inox da 20 hl, il vino è trasferito in piccole botti da 7 hl. Il contatto con il legno ne esalta le caratteristiche organolettiche del prodotto facendone risaltare il suo intenso profumo e il suo sapore vellutato.

SI CONSIGLIA

con formaggi erborigati, quali gorgonzola, stilton e roquefort, a pasta semidura e a crosta fiorita. L'abbinamento principe è con crostata di fragole e crema pasticcera.

L'Azienda

La storia dell'azienda Igino Accordini ha inizio nel 1821, quando il nonno degli attuali proprietari ereditò uno stazzo di 3 ettari in Valpolicella, in un'area già famosa per essere particolarmente adatta alla viticoltura. Negli anni '70 fu venduto il primo vino con etichetta Accordini, un Amarone radicalmente differente da quelli già presenti sul mercato: più ricco, più fragrante, più amabile e più longevo di altri vini più noti. Nei primi anni '80 il figlio Guido cominciò a lavorare in azienda investendo le sue energie in una difficile sfida: fare dell'Azienda agricola Accordini un leader nella produzione di vini di alta qualità.

Il Territorio La storia del vino veneto ha particolari radici. Ogni provincia si distingueva per una produzione di vino che aveva già spiccate caratteristiche di tipicità. Il desiderio di migliorare spinse i viticoltori a continue sperimentazioni che si perfezionarono per generazioni. Si trovarono così per ogni terreno, i vitigni ideali e si

perfezionò l'arte di miscelare con cura e attenzione uve di grande qualità. Al giorno d'oggi nel Veneto si è affermata una cultura del vino che interpreta in modo moderno e brillante una gloriosa tradizione. Una delle peculiarità del vino di questa regione è di privilegiare quelle caratteristiche di unicità e di tipicità che le

varie zone di produzione vinicola hanno saputo delimitare ed affinare nel tempo. Il vino veneto possiede una vasta gamma di prodotti che si distinguono per spiccate caratteristiche diverse, ma che hanno nella qualità un denominatore comune.



PINOT BIANCO DEL VENETO IGT



UVE

Pinot.

PROVENIENZA

aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato e persistente, con lievi sentori di crosta di pane.

Il sapore è asciutto, fresco, vivace e fruttato.

SI CONSIGLIA

con antipasti magri, minestre, risotti con salse a base di verdure e pesce e con piatti di pesce in genere.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



CABERNET DEL VENETO IGT



UVE

Cabernet.

PROVENIENZA

aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE

di colore rosso rubino leggermente carico, il suo profumo è vinoso, intenso e caratteristico.

Ha un sapore asciutto, pieno, armonico che si distingue per il gusto erbaceo.

SI CONSIGLIA

con arrosti di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
18°/20°C



SAUVIGNON DEL VENETO IGT



UVE

Sauvignon.

PROVENIENZA

aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino brillante ed intenso. Il profumo è leggermente aromatico, molto piacevole, con sentore di peperone dolce. Il sapore è armonico, fresco, elegante e caratteristico.

SI CONSIGLIA

anche fuori pasto oppure con minestre, soufflè, sformati di verdure e piatti a base di uova, ravioli di magro e insalate di mare.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



FRIULANO GRAVE DEL FRIULI DOC



UVE

Tocai.

PROVENIENZA

territori del Piave.

CARATTERISTICHE

di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato e caratteristico, dal sapore armonico con retrogusto piacevolmente amarognolo.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, trova i suoi migliori accostamenti con antipasti magri, risotti e con salse a base di pesce.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



MERLOT DEL VENETO IGT



UVE

Merlot.

PROVENIENZA

aree vitate della pianura veneta.

CARATTERISTICHE

di colore rosso rubino leggermente carico, ha un profumo vinoso e caratteristico. Il suo sapore è asciutto, pieno e ben armonizzato.

SI CONSIGLIA

con tutti i piatti a base di carne.

GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
6°/8°C



Il Territorio La città di Verona è posta sulle due rive dell'Adige che in questo luogo forma una caratteristica serpentina, tra la pianura e il piede dei Lessini. La sua provincia è estesa fra Prealpi, colline e pianure. Qui si producono vini di qualità come quelli appartenenti alla Linea Campofaino. Questa linea propone infatti

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC



UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

area classica di produzione indicata dal disciplinare che comprende la fascia nord-ovest della città di Verona.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino, un profumo muschiato, delicato e caratteristico e un sapore sapido, vellutato e armonico.

SI CONSIGLIA

con piatti a base di carne rossa, ma si presta egregiamente anche a tutto pasto.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva ottimamente per circa 2 anni.

GRAD. ALC.

12% vol.

SERVIRE A:

18°/20°C

SOAVE CLASSICO DOC



UVE

Garganega, Trebbiano di Soave.

PROVENIENZA

zona a nord di Soave.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, un profumo vinoso, intenso, delicato e leggermente mandorlato. Il sapore è asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo.

SI CONSIGLIA

con antipasti magri, minestre leggere, pesce d'acqua dolce o carni magre alla griglia.

Affinato 4 mesi, è maturo in 8-12 mesi.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva per circa 2 anni.

GRAD. ALC.

12% vol.

SERVIRE A:

8°/9°C

BARDOLINO CLASSICO DOC



UVE

Corvina, Rondinella, Molinara.

PROVENIENZA

area classica di produzione indicata dal disciplinare che da Verona lambisce il lago di Garda.

CARATTERISTICHE

di colore rosso rubino chiaro, ha un profumo fine, vinoso e caratteristico, con un sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo.

SI CONSIGLIA

con i primi piatti e in abbinamento alle pietanze leggere. Discreto l'accostamento con formaggi non fermentati o leggermente piccanti.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva ottimamente per circa 2 anni.

GRAD. ALC.

12% vol.

SERVIRE A:

16°C

BIANCO DI CUSTOZA DOC



UVE

Trebbiano toscano, Garganega, Tocai friulano, Bianca Fernanda.

PROVENIENZA

comuni nella provincia di Verona nel versante sud-est del lago di Garda.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino, un profumo vinoso, fruttato e leggermente aromatico e un sapore sapido, morbido, con il giusto corpo.

SI CONSIGLIA

con antipasti, primi piatti leggeri, pietanze a base di pesce, baccalà alla vicentina, carni bianche, formaggi molli. È maturo a 8-12 mesi.

Se mantenuto in ambiente fresco e al riparo della luce si conserva ottimamente per circa 15 mesi.

GRAD. ALC.

12% vol.

SERVIRE A:

8°/9°C

la classica gamma dei vini veronesi: Soave, Bardolino, Valpolicella e Bianco di Custoza, che per il loro rapporto qualità/ prezzo e per la piacevolezza rappresentano referenze indispensabili in ogni assortimento.



VIGNA LEVANTE

VENETO



VINO BIANCO FRIZZANTE



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE
Prosecco, Chardonnay, Verduzzo.

PROVENIENZA
zone delle colline trevigiane.

CARATTERISTICHE

colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato. Al gusto si presenta armonico con sentore di mela accompagnato da sapori che ricordano la frutta secca. Abboccato. Fresco e vivace.

SI CONSIGLIA

è un vino da bersi fresco, adatto come aperitivo, accompagna primi piatti, menù a base di pesce e carni bianche.



CHARDONNAY DEL VENETO IGT FRIZZANTE



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE

Chardonnay.

PROVENIENZA

in vari comuni del Veneto.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, il profumo è fruttato, fine e caratteristico, ricorda la mela golden e la crosta di pane.

Ha sentori di frutta acerba e fiori di tiglio.

Al palato è rotondo e fruttato.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, con gli antipasti di verdure o di pesce. Indicato con le minestre asciutte bianche o in brodo, coi

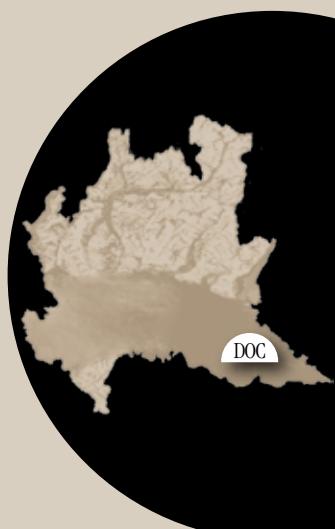
risotti alle erbe e i piatti di pesce.

Non è un vino adatto all'invecchiamento, si consiglia di berlo entro l'anno.

Il Territorio La fascia morenica del basso Garda è particolarmente conosciuta per la produzione del vino Lugana. Profondamente legato al suo territorio, che gli conferisce naturale unicità, il Lugana è prodotto su un particolare terreno molto argilloso, residuo delle ultime glaciazioni, ossia la base di quello che era il

ghiacciaio che formò il Lago di Garda. L'impronta organolettica di questo vino è indebolibilmente marcata dalla terra da cui proviene, che ha generato un vitigno autoctono: il Trebbiano di Lugana o Turbiana, esclusivo di questa zona di produzione.

CAMPOFAINO BENACO



LUGANA DOC



GRAD.
ALC.
11,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE

Trebbiano di Lugana.

PROVENIENZA

zone a sud del lago di Garda.

CARATTERISTICHE

il colore è paglierino chiaro con lievi riflessi verdini, il profumo delicatamente uvaceo e il sapore è asciutto, con finale gradevolmente amarognolo.

SI CONSIGLIA

con pesce di lago, risotti marinari e torte di verdura.



LUGANA DOC



GRAD.
ALC.
13% vol.

SERVIRE
A:
12°/13°C

UVE

Trebbiano di Lugana.

PROVENIENZA

colline moreniche a sud del Lago di Garda.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, un profumo fruttato, con delicate sensazioni vegetali di clorofilla, si distingue per la sua sottile mineralità al gusto, che ne aumenta la complessità nel tempo. Il Lugana è uno dei rari vini bianchi italiani a prestarsi ad un lungo affinamento in bottiglia (anche 3-4 anni). Bevuto in giovinezza, offre la caratteristica freschezza e sapidità.

SI CONSIGLIA

con antipasti, primi piatti come risotti o paste mediamente condite e secondi a base di pesce, sia di mare sia di acqua dolce.

Il Territorio La zona della Franciacorta raggruppa 21 comuni della provincia di Brescia situati fra i fiumi Oglio e Mella, un territorio collinare esposto a sud e difeso a nord dalle montagne e dal Lago d'Iseo, che ne mitiga naturalmente il clima. L'enologia qui ha tradizioni antichissime: sin dall'epoca romana, al pieno medioevo, i

vigneti in questa regione crescevano grazie alle favorevoli condizioni climatiche. Con alti e bassi la viticoltura in queste terre non si interruppe mai. Oggi la produzione di Franciacorta ha raggiunto l'eccellenza tanto da essere riconosciuto come il metodo di produzione per i vini a rifermentazione in bottiglia più rigido al mondo.



SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG BRUT



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

UVE
Chardonnay e Pinot Nero.

PROVENIENZA
la zona del Franciacorta.

CARATTERISTICHE

ha un perlage elegante. Profumi gradevoli di fiori bianchi e ricordi di agrumi, miele e vaniglia, presenti anche nella sensazione aromatica del gusto, arricchita da sentori di fiori, gelsomino, mandorla tostata e vaniglia.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, adatto da tutto pasto, soprattutto con antipasti a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare, scampi, pesci bolliti e alla griglia.

SERVIRE
A:
8/10°C

Si consiglia di conservare le bottiglie in luogo asciutto e al riparo da fonti di luce e di calore. Tenere le bottiglie coricate possibilmente a temperatura tra 14 e 18°C.



SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG SATÈN



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

UVE
Chardonnay.

PROVENIENZA
la zona del Franciacorta.

CARATTERISTICHE

è così chiamato, dal 1990 e solo in Franciacorta, per ricordare la morbidezza della seta e il colore "satinato". Vino spumante di grande livello, con una pressione inferiore a 4,5 atm, un perlage elegante e profumi gradevoli di fiori bianchi, agrumi, miele e vaniglia. Accattivante la morbidezza, piacevole la sensazione gustativa e la persistenza aromatica, arricchita da ricordi di mandorla e nocciola tostata.

SI CONSIGLIA

come aperitivo, adatto da tutto pasto, soprattutto con antipasti a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare, scampi, pesci bolliti e alla griglia.

SERVIRE
A:
8/10°C

Si consiglia di conservare le bottiglie in luogo asciutto e al riparo da fonti di luce e di calore. Tenere le bottiglie coricate possibilmente a temperatura tra 14 e 18°C.



SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG ROSÈ



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

UVE
Pinot Nero e Chardonnay.

PROVENIENZA
la zona del Franciacorta.

CARATTERISTICHE

ha un perlage elegante. Gradevole nei profumi intensi, persistenti, fruttati, floreali e fragranti, con sentori di rosa, scorza d'arancia e fragoline di bosco. Al palato si presenta piacevole, fresco e con finale fruttato.

SI CONSIGLIA

perfetto da tutto pasto, si abbina in particolare ad antipasti di crostacei e molluschi, primi di risotti e secondi di pesce bolliti.

SERVIRE
A:
8/10°C

Si consiglia di conservare le bottiglie in luogo asciutto e al riparo da fonti di luce e di calore. Tenere le bottiglie coricate possibilmente a temperatura tra 14 e 18°C.



rastal

IL BICCHIERE. E non solo.
info@rastal.it - www.rastal.it

LIGURIA



VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC

UVE

Vermontino.

PROVENIENZA

vari comuni della provincia d'Imperia e Savona.

CARATTERISTICHE

ha un colore paglierino più o meno intenso, un profumo delicato e fruttato, un sapore asciutto, delicatamente fruttato e fresco.

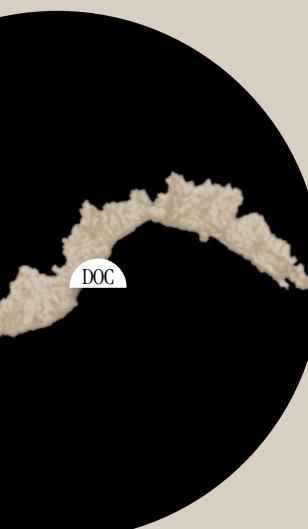
SI CONSIGLIA

con trofie al pesto, piatti a base di pesce, crostacei e formaggi molli.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C



LE CRÊUZE



PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC

UVE

Pigato.

PROVENIENZA

vari comuni della provincia d'Imperia e Savona.

CARATTERISTICHE

il colore è giallo paglierino più o meno carico, il profumo intenso caratteristico, leggermente aromatico, il sapore è asciutto, pieno, lievemente amarognolo e mandorlato.

SI CONSIGLIA

trenette al pesto, primi piatti con sughi di mare, pesce alla griglia e crostacei.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

Il Territorio Il territorio accidentato della regione, percorso in gran parte da un arco montuoso situato a breve distanza dal mare, ha sempre reso difficile il lavoro dei vignaioli locali: per questo non è inusuale sentire parlare di viticoltura "eroica" quando ci si riferisce alla Liguria. Una delle peculiarità del panorama enologico ligure è la grande quantità

di tipi diversi di vitigni, caratteristica che si deve ai frequenti scambi commerciali, favoriti dalla vicinanza del mare, che hanno interessato in passato i popoli di questa regione. Oggi la Liguria è una delle regioni italiane che produce meno vino, di questo la maggior parte è bianco ed è ottenuto dai due vitigni tradizionali: il Vermentino ed il Pigato.

le Langhe, più dolci le colline del Monferrato: due paesaggi diversi dove nulla si ripete, tanto mutevole e sorprendente è lo scenario che si presenta al visitatore. Qui regna la vite, che prospera in filari ordinati, curati e preziosi, capaci di rendere inconfondibile e irripetibile lo straordinario scenario del sud Piemonte.

ASTI SPUMANTE DOCG

UVE

selezione di uve del vitigno "Moscato Bianco".

PROVENIENZA

provincia di Asti.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino chiaro, ha una schiuma bianca e piccolissime bollicine non persistenti. Il profumo è delicato, con aroma penetrante, ha sentori di fiori d'acacia, glicine e arancio, bergamotto e miele. In bocca è fragrante e sempre piacevole, il sapore è dolce e fresco.

SI CONSIGLIA

con i dolci o a fine pasto con i dessert, può accompagnare anche la frutta fresca, meglio se tropicale. Si utilizza molto anche per la preparazione di long drink e cocktail in genere.



GRAD.
ALC.
7,5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



MOSCATO D'ASTI DOCG

UVE

Moscato Bianco al 100%.

PROVENIENZA

la zona collinare tipica, comprendente 29 comuni dell'Astigiano ed alcuni altri nelle province di Cuneo e di Alessandria.

CARATTERISTICHE

ha un colore paglierino, con leggeri riflessi verdognoli, un profumo caratteristico, delicatamente dolce con persistenza aromatica. Il sapore è dolce, caratteristico di Moscato, con trama molto soave.

SI CONSIGLIA

con pasticcini, torte dolci, torte di frutta.



GRAD.
ALC.
5% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



BRACHETTO D'ACQUI DOCG

UVE

Brachetto.

PROVENIENZA

il territorio di Acqui Terme e alcuni comuni limitrofi, posti in provincia di Alessandria e Asti.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro. Ha un profumo aromatico, muschiato, delicato e un sapore dolce, morbido e fine.

Frizzante, con spuma persistente.

SI CONSIGLIA

con crostate di frutta e macedonia di fragole.



GRAD.
ALC.
7% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C



LA DOJA

PIEMONTE
Province di Asti, Alessandria e Cuneo

Il Territorio Il Piemonte è noto in tutto il mondo per i suoi vini, una tradizione millenaria che risale addirittura all'epoca romana. In particolare sono molto conosciuti i vini rossi, corposi, resistenti all'invecchiamento, che anzi con il passare degli anni in bottiglia acquistano pregi e virtù. Si può suddividere la produzione in grandi

BRACHETTO PIEMONTE DOC SPUMANTE



GRAD.
ALC.

7% vol.

SERVIRE

A:
10°C

UVE

Brachetto (100%).

PROVENIENZA

vari comuni della provincia di Asti, Cuneo e Alessandria.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro, ha un profumo muschiato e delicato con un compendio di fiori di bosco, accompagnato ad un bouquet caratteristico ed un sapore ricco e intenso.

SI CONSIGLIA

con pasticceria secca, dolci da forno e macedonia.
Ottimo fuori pasto.

Grignolino), l'Alto Monferrato alessandrino e il tortonese (dove si produce il Gavi), la zona a ridosso delle Alpi tra Vercelli e i colli Novaresi, il Canavese e il territorio di Carema, all'imbocco della Valle d'Aosta con l'omonimo Carema.

BARBERA D'ALBA DOC



GRAD.
ALC.

12,5% vol.

SERVIRE

A:
18°C

UVE

Barbera (100%).

PROVENIENZA

53 comuni in provincia di Cuneo.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso (diventa granato con l'invecchiamento), un profumo vinoso, intenso ed un sapore asciutto leggermente amarognolo e corposo.

SI CONSIGLIA

con gli arrosti, i formaggi piccanti, le carni rosse, la selvaggina e i bolliti misti.
Si presta all'invecchiamento, fino a 4-8 anni.

DOGLIANI DOCG



GRAD.
ALC.

12% vol.

SERVIRE

A:
18°C

UVE

Dolcetto 100%.

PROVENIENZA

11 comuni della provincia di Cuneo, in particolare Dogliani, Farigliano, Langhe e Belvedere.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino tendente al violaceo e dal profumo gradevolmente vinoso ed intenso, ha un sapore asciutto e delicatamente amarognolo.

SI CONSIGLIA

da tutto pasto. Predilige i salumi, e accompagna bene le carni bianche in umido.
Discreta capacità all'invecchiamento.
È preferibile consumarlo entro 1-3 anni.

GAVI DOCG



GRAD.
ALC.

12% vol.

SERVIRE

A:
10°C

UVE

Cortese (100%).

PROVENIENZA

vari comuni in provincia di Alessandria.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, un profumo delicato e un sapore asciutto, fresco e leggero, con un lieve sentore di mandorla.

SI CONSIGLIA

ideale con minestre o zuppe, carni bianche in umido, formaggi di media stagionatura, con crostacei e frutti di mare. Da bere prevalentemente giovane.

GRIGNOLINO D'ASTI DOC



GRAD.
ALC.

11,5% vol.

SERVIRE

A:
16°C

UVE

Grignolino (90%).

PROVENIENZA

comuni del territorio astigiano.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino chiaro, un profumo gradevole, delicatamente erbaceo, ma persistente e un sapore asciutto con un deciso retrogusto.

SI CONSIGLIA

con antipasti di salumi e minestre asciutte, carni bianche in umido, pollame in salse rosse e arrosti.
Da bere giovane, entro 12-18 mesi.



Il Territorio e i suoi vini Il Piemonte è una regione di grandi tradizioni vinicole. I vini che nascono in questa regione sono un patrimonio unico che fa dello stesso Piemonte una straordinaria area d'eccellenza a livello mondiale. Sono prodotti, infatti, che si differenziano notevolmente per le diverse caratteristiche climatiche

e di coltivazione. Da tali aspetti derivano le caratteristiche che conferiscono ai vini piemontesi le peculiarità che li rendono unici.



PIEMONTE BARBERA DOC



UVE

Barbera.

PROVENIENZA

diffuso in tutto il Piemonte, principalmente nella zona di Alessandria, Asti e Cuneo.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino vivace, un profumo vinoso e un sapore armonioso, asciutto e piacevole.

SI CONSIGLIA

da tutto il pasto. Accompagna carni lesse e bollite, stracotti, umidi di manzo e stufati, cotechino con lenticchie. Formaggi delle Langhe di media stagionatura. Agnolotti di carne. Particolare, ma di sicuro successo, è l'abbinamento con il gorgonzola.

GRAD.
ALC.

11,5% vol.

SERVIRE

A:

16/18°C



BARBERA DEL MONFERRATO DOC



UVE

Barbera del Monferrato.

PROVENIENZA

diffuso in tutto il Piemonte, principalmente nella zona di Alessandria e di Asti.

CARATTERISTICHE

dal classico colore rosso rubino intenso, ha un profumo vinoso e un sapore leggermente abboccato.

SI CONSIGLIA

con piatti di selvaggina, di carni rosse e formaggi stagionati.

GRAD.
ALC.

12% vol.

SERVIRE

A:

16/18°C



BARBERA D'ASTI DOCG



UVE

Barbera.

PROVENIENZA

diffuso in tutto il Piemonte, principalmente nella zona di Alessandria e di Asti.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, il profumo è vinoso intenso e caratteristico, tendente all'eterico con l'invecchiamento. Il sapore è asciutto, tranquillo, di corpo; con adeguato invecchiamento diventa più armonico, gradevole e di gusto pieno.

SI CONSIGLIA

ideale l'abbinamento con primi importanti, piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

GRAD.
ALC.

12,5% vol.

SERVIRE

A:

16/18°C



LANGHE DOLCETTO DOC



UVE

Dolcetto.

PROVENIENZA

provincia di Cuneo.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso tendente al violaceo, ha un profumo vinoso e un sapore asciutto, gradevole al palato e apprezzato per il suo sapore armonioso e vellutato.

SI CONSIGLIA

da tutto il pasto, in particolare con antipasti piemontesi di verdure e salumi, primi piatti come risotto con la salsiccia, ravioli al plin e minestre di legumi.

GRAD.
ALC.

11,5% vol.

SERVIRE

A:

16/18°C



BRUT VINO SPUMANTE



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

UVE
da uve bianche miste
(Pinot, Verduzzo, Durello).

PROVENIENZA
provincia di Alessandria, Cuneo, Asti.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico, con spuma fine e persistente, un profumo fresco, vivo, che ricorda l'erba e i fiori di campo. Il sapore è secco ed invitante.

SI CONSIGLIA
con crostate e pasticcini a pasta secca.

MOSCATO VINO SPUMANTE
QUALITÀ DOLCE

**GRAD.
ALC.**
6,5% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

UVE
selezione di uve Moscato.

PROVENIENZA
alcune zone della provincia di Asti.

CARATTERISTICHE

ha un paglierino giallo dorato, un profumo di bouquet fine e persistente, delicato e fragrante.

Il sapore è aromatico.

SI CONSIGLIA
con dessert, torte dolci e dolci di tradizione.

PINOT CHARDONNAY BRUT
SPUMANTE

**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

UVE
selezione di uve Pinot Chardonnay.

PROVENIENZA
provincia di Alessandria, Cuneo, Asti.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino tenue, luminoso e brillante con spuma lieve e persistente, con un perlage fine, ma molto intenso.

Il profumo è caratteristico, con delicati sentori di frutta. Ha un sapore secco, elegante ed armonico.

SI CONSIGLIA

come aperitivo e da tutto pasto.

GRAN DESSERT SPUMANTE
AROMATICO DI QUALITÀ

**GRAD.
ALC.**
6,5% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

UVE
Moscato.

PROVENIENZA
zone delle colline piemontesi.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino scarico, ha una spuma fine e persistente. Ha un caratteristico aroma moscato. Il sapore è aromatico, caratteristico e dolce.

SI CONSIGLIA

con torte dolci.

Gli Spumanti

Lo spumante può essere prodotto con Metodi Naturali o Artificiali. Quelli derivati dai Metodi Naturali si dividono in due distinti sistemi di produzione: il Metodo Classico ed il Metodo Charmat. Con il Metodo Classico si realizzano i migliori Spumanti. Lo Spumante può essere Millesimato, vale a dire prodotto con uve di una sola annata ritenuta di eccellente qualità, ed in questo caso sarà specificato l'anno di raccolta. Questo metodo, detto anche Metodo Tradizionale, consiste nella rifermentazione in bottiglia (utilizzato per lo Champagne) realizzazione del vino base e quella cosiddetta della presa di spuma. Il Metodo Charmat, detto anche Metodo Italiano, permette di ottenere lo Spumante con un ciclo produttivo più veloce e meno costoso. La preparazione del vino base è la stessa

del metodo precedente, ma dopo aver aggiunto i lieviti selezionati e lo sciroppo a base di saccarosio, viene immesso in autoclavi a temperatura controllata dove in breve tempo avviene la presa di spuma (questo sistema è utilizzato tra gli altri per il Prosecco e l'Asti). Infine il Metodo Artificiale, consiste nell'aggiungere per insufflamento anidride carbonica al vino base. Con questo metodo si ottengono Spumanti di qualità meno elevata rispetto a quelli prodotti con i metodi precedentemente descritti. Il gusto poi viene dato in base alla percentuale di zucchero residuo presente che denota la caratteristica di secco (dall' Extra Brut al Brut) o dolce (dal Dry al Dolce).



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

BRUT VINO SPUMANTE



**GRAD.
ALC.**
11% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

UVE
da uve bianche miste
(Pinot, Verduzzo, Durello).

PROVENIENZA
provincia di Alessandria, Cuneo, Asti.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino scarico, con spuma fine e persistente, un profumo fresco, vivo, che ricorda l'erba e i fiori di campo. Il sapore è secco ed invitante.

SI CONSIGLIA
con crostate e pasticcini a pasta secca.

MOSCATO VINO SPUMANTE
QUALITÀ DOLCE

**GRAD.
ALC.**
6,5% vol.

**SERVIRE
A:**
8°/10°C

UVE
selezione di uve Moscato.

PROVENIENZA
alcune zone della provincia di Asti.

CARATTERISTICHE

ha un paglierino giallo dorato, un profumo di bouquet fine e persistente, delicato e fragrante.

Il sapore è aromatico.

SI CONSIGLIA
con dessert, torte dolci e dolci di tradizione.

Il Territorio I Colli Piacentini si collocano nella provincia di Piacenza delimitata dal versante settentrionale dell'Appennino Ligure, nel tratto che va dal confine tra Lombardia ed Emilia (Provincia di Pavia) fino a quello che separa le province di Piacenza e Parma. L'area abbraccia le quattro principali vallate piacentine,

ossia: Val Tidone, Val Trebbia, Val Nure e Val d'Arda. La viticoltura dei Colli Piacentini trae le sue origini e tradizioni storiche dal Piemonte e dall'Oltrepò Pavese ed è caratterizzata dalla coltivazione di Barbera e Croatina, con i quali si ottiene il vino rosso più illustre della zona, il Gutturnio.



GUTTURNIO CLASSICO COLLI PIACENTINI DOC



UVE

Barbera 55% e Bonarda 45%.

PROVENIENZA

parte del territorio collinare della provincia di Piacenza situata non sopra i 350m/slm.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino brillante, un profumo fruttato in cui si riscontrano amarena, more e frutti di bosco. Con l'invecchiamento i profumi assumono caratteristiche speziate. Il sapore è corposo, pieno, leggermente rotondo. Vivace.

SI CONSIGLIA

con salumi stagionati, paste con ripieni di carne, arrosti e parmigiano.

GRAD.
ALC.

12,5% vol.

SERVIRE

A

12/14°C

BONarda SECCA COLLI PIACENTINI DOC



UVE

Barbera e Croatina (Bonarda).

PROVENIENZA

il parziale comprensorio delle colline piacentine.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso brillante, un profumo vinoso e caratteristico, un sapore abboccato, fresco e vivace.

SI CONSIGLIA

con antipasti all'italiana, stufati con carni rosse, lepre in salmì, formaggi duri.

GRAD.
ALC.

12% vol.

SERVIRE

A

12/14°C



miami

Vetrine espositive a temperatura controllata

Un nuovo concetto di esposizione

Nei nuovi prodotti Enofrigo l'illuminazione è prioritaria. I led inseriti frontalmente lungo tutta la cornice della porta e gli interni laminati a specchio creano un effetto di profondità e dei giochi di luce che mettono in primo piano le bottiglie di vino.

Respiro internazionale, gusto italiano

enofrido®

www.enofrido.it

100% Made in Italy

Tel. +39 049 5798041 - Fax +39 049 5798806 - info@enofrido.com

LA DOJA CONTE PAZZO

EMILIA ROMAGNA *Colli Piacentini*

Il Territorio La zona dei Colli Piacentini, quella collinare e montana a sud del 45° parallelo, comprendente le quattro valli della provincia di Piacenza, forma una zona vitivinicola relativamente omogenea che ha creato una serie di vini a Denominazione di Origine Controllata, conosciuta come la Doc dei Colli Piacentini. Tra

i bianchi, uno dei più famosi è la Malvasia. Le uve da cui nasce sono quelle di Malvasia di Candia Doc, il vino ottenuto è giallo paglierino con un aroma caratteristico, anche intenso; il suo sapore può variare dal secco all'abboccato all'amabile al dolce; è aromatico, fresco, tranquillo o vivace. È un vino che va comunque bevuto giovane.



MALVASIA DOLCE COLLI PIACENTINI DOC



GRAD.
ALC.
7% vol.

SERVIRE
A:
8°/10°C

UVE

Malvasia di Candia (minimo 85%).

PROVENIENZA

zona tipica dei Colli Piacentini.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino, un profumo caratteristico ed intenso. Il sapore è aromatico, dolce, fresco, vivace.

SI CONSIGLIA

con pasticcini, torte dolci e torte alla frutta.



MALVASIA SECCA COLLI PIACENTINI DOC



GRAD.
ALC.
11% vol.

SERVIRE
A:
12°/14°C

UVE

Malvasia di Candia.

PROVENIENZA

quella tipica collinare e montana a sud del 45° parallelo che comprende tra le altre la Val Tidone.

CARATTERISTICHE

il colore è paglierino. Il profumo caratteristico e persistente. Il sapore secco e aromatico.

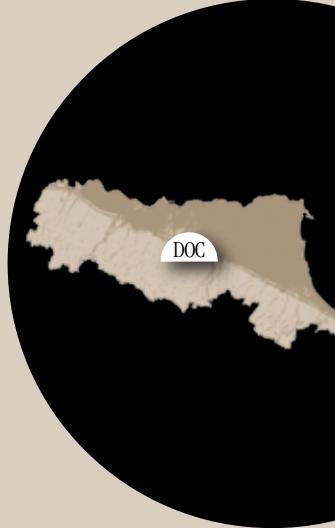
SI CONSIGLIA

ottima come aperitivo fresco, si abbina bene a piatti delicati della tradizione emiliana e piacentina, torte salate, carni bianche, con passati di verdura e piatti a base d'uovo. È da provare con crostate e pasticceria secca, frutta e torte di frutta.



Il Territorio L'Emilia è per eccellenza la terra di vini frizzanti e gioiosi, primo fra tutti il Lambrusco, vitigno che contraddistingue la bassa Emilia, molto coltivato nel reggiano e nel modenese. Con questo si producono il Lambrusco Reggiano, il Lambrusco di Modena, il Lambrusco Salamino di Santa Croce, il Lambrusco di Sorbara e

il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, in provincia di Modena. Queste ultime tre tipologie sono garantite dal disciplinare della Doc. Il Lambrusco, che sopporta bene le escursioni termiche, l'umidità e le fitte nebbie ed ha una buona adattabilità ai terreni formati da marne ed argille compatte, è quindi da sempre il portabandiera di questa regione.



LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO



GRAD.
ALC.
10,5% vol.

SERVIRE
A:
13°/15°C

UVE

il Disciplinare di Produzione delle uve prevede 60% di Lambrusco di Sorbara e 40% di Lambrusco Salamino. Questo vino è composto quasi totalmente di Lambrusco di Sorbara.

PROVENIENZA

zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalità, un profumo fresco e fruttato intenso, di lampone, marasca e ananas e un sapore fresco, di ottima stoffa persistente, anche se leggera.

SI CONSIGLIA

Vino da tutto pasto, si sposa mirabilmente con la grassa cucina emiliana.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE



GRAD.
ALC.
8+3% vol.

SERVIRE
A:
13°/15°C

UVE

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

PROVENIENZA

zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, un profumo fruttato, di frutti di bosco maturi, e un sapore denso e piacevole, di buon corpo, persistente, dolce, fresco, avvolgente.

SI CONSIGLIA

tipico vino da fine pasto, è spesso apprezzato, dagli amatori, anche con arrosti e selvaggine particolarmente saporiti. Ideale per inzupparci biscotti e torta secca.



DUCA MAJORE

EMILIA ROMAGNA

COLLI DUCALI JACOPO MAESTRI



SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC



**GRAD.
ALC.**

13% vol.

**SERVIRE
A:**

18°/20°C



UVE
Sangiovese in purezza.
PROVENIENZA
fascia collinare delle province di
Rimini e Forlì.
CARATTERISTICHE
ha un colore rosso rubino intenso, un profumo vinoso,
con delicato sentore di viola. Il sapore è asciutto
armonico e persistente.

SI CONSIGLIA
con anatra alla romagnola, sughi di carne, formaggi
semiduri, pollo alla cacciatora.

EMILIA ROMAGNA



COLLI DUCALI LAMBRUSCO DELL'EMILIA



**GRAD.
ALC.**

11% vol.

**SERVIRE
A:**

12°/14°C

UVE
Lambrusco della zona reggiana.
PROVENIENZA
zone tipiche della provincia di Reggio Emilia e Parma.
CARATTERISTICHE
dal colore rosso rubino intenso tendente al granato,
ha un profumo vinoso e fruttato e un sapore sapido,
leggermente acidulo e amabile.
SI CONSIGLIA
con tutti i piatti succulenti della pianura padana in
genere. Con tortellini, lasagne e salumi.

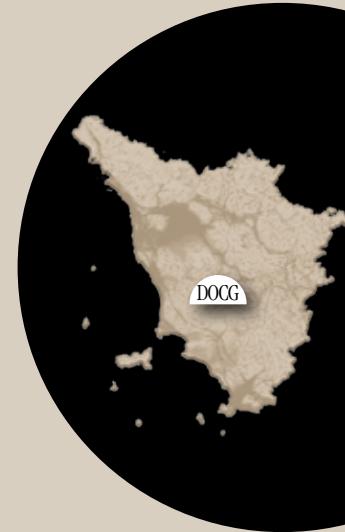
I Vini dell'Emilia Romagna Il panorama vitivinicolo di questa regione meglio si comprende se si distingue la regione dell'Emilia da quella della Romagna: in Emilia primeggiano vini vivaci o frizzanti, mentre in Romagna si hanno soprattutto vini tranquilli. I Colli Piacentini sono caratterizzati dalla produzione di Gatturnio e Malvasia, l'Emilia dal Lambrusco, vitigno diffuso principalmente tra

Modena e Reggio Emilia, mentre le colline a sud-ovest di Bologna dalla produzione di Pignoletto. In Romagna, invece, il Sangiovese, il Trebbiano romagnolo e l'Albana sono le varietà più conosciute. Il Sangiovese si produce in tutta la fascia collinare delle province di Rimini, Forlì, Ravenna e Bologna, è uno dei vitigni più diffusi in Italia, da cui vengono prodotti vini famosi come il Chianti.

La Tradizione Enologica La Toscana è forse la regione italiana dove la cultura del vino vanta le più antiche tradizioni. Sono stati gli Etruschi, infatti, a partire dal VIII secolo a.c., i primi a coltivare la vite in questa regione, ma è con l'Impero Romano che i vini Toscani iniziano ad acquisire quella fama che non li abbandonerà nei secoli successivi. La storia ci racconta che il vino in questa regione ha sempre

rappresentato una delle maggiori produzioni enogastronomiche, costituendo l'emblema della convivialità che caratterizza questo popolo. Fondamentale quindi è la tradizione del fare vino, gli accorgimenti che da secoli si tramandano di generazione in generazione, affiancati dalle nuove tecnologie, ideali a rendere l'enologia in Toscana una peculiarità riconosciuta in tutto il mondo.

VIGNA DEL COLOMBAIO



Il Chianti

Il Chianti, che dà alla luce il vino omonimo, è forse il vino italiano più conosciuto nel mondo. Il nome Chianti viene citato per la prima volta verso la fine del XIV secolo, ma il vino così come lo conosciamo oggi, a base di Sangiovese arricchito con Canaiolo e Trebbiano, fu codificato nel XIX secolo dal Barone Ricasoli. Originariamente la zona del Chianti si estendeva tra Firenze e Siena, ma già nel 1726 un bando del Granducato di Toscana allargava la zona di produzione alle terre limitrofe, decisione ratificata nel 1932 da un decreto del re d'Italia che però al tempo definiva la zona del Chianti Classico come quella originaria. Oggigiorno esistono 7 sottodenominazioni che corrispondono ad altrettante zone geografiche: Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina, Chianti Montalbano, Chianti Colline Pisane, Chianti Colli Senesi e Chianti Colli Aretini. Ogni Chianti, pur avendo la propria personalità, mantiene delle caratteristiche comuni che lo contraddistingue da altri vini: il bel colore rubino ed il caratteristico profumo vinoso con sentori di mammola.



CHIANTI CLASSICO DOCG



UVE

Sangiovese con piccole aggiunte (10%) di Colorino,
Canaiolo e Merlot.

PROVENIENZA

Vagliagli, dodici chilometri a Nord-Est di Siena.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, buoni profumi
fruttati, ampi e persistenti. In bocca si presenta
intenso, morbido e vellutato, con ottima persistenza,
buon sapore vinoso di frutta rossa matura, prugna
e frutti di bosco. L'acidità equilibrata, i tannini
evoluti e una buona lunghezza lasciano la bocca
piacevolmente sapida.

SI CONSIGLIA

con carni bianche, purché cucinate con sughi e
salse, con i formaggi, con gli affettati.

Stappare un'ora prima del consumo.



CHIANTI DOCG

UVE
Sangiovese 90% e Canaiolo nero 10%.

PROVENIENZA
zone vocate alla produzione del prodotto.

CARATTERISTICHE
il colore è rosso rubino. Il profumo fruttato e intensamente vinoso. Ha un sapore armonico e asciutto.
Può invecchiare fino a 2-3 anni.

SI CONSIGLIA
con primi piatti, con sughi di carne, carni bianche e rosse, trippa, formaggi duri, salumi e caciucco alla livornese.



GRAD. ALC.
12% vol.

SERVIRE A:
16°/18°C



DOCG



IL SANTO

UVE
Trebbianino di Toscana, Inzolia, Catarratto.

CARATTERISTICHE

vino liquoroso, colore giallo ambrato, profumo intenso e ampio con note di miele e albicocca candita, sapore morbido e pieno con retrogusto dolce e aromatico.

SI CONSIGLIA
con pasticceria secca (i classici cantuccini), pasticceria da forno, ciambelloni e cioccolata fondente.



GRAD. ALC.
16% vol.

SERVIRE A:
14°/16°C



DOCG

TOSCANA IGT ROSSO

UVE
vitigni a bacca rossa di origine toscana.

PROVENIENZA
il comprensorio toscano nei terreni di media collina ad alta vocazione viticola.

CARATTERISTICHE
ha un colore rosso rubino e un profumo intenso e vinoso. In bocca si presenta di buon corpo, asciutto e armonico.

SI CONSIGLIA
in abbinamento con primi piatti con sughi di carne, arrosti e selvaggina.



GRAD. ALC.
12,5% vol.

SERVIRE A:
16°/18°C



MORELLINO DI SCANSANO DOGG

UVE
Morellino.

PROVENIENZA
dall'area Maremmana.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, un profumo vinoso ed un sapore asciutto e leggermente tannico.

SI CONSIGLIA
con tutti i piatti della tipica cucina toscana, con cinghiale e altra selvaggina.



GRAD. ALC.
13% vol.

SERVIRE A:
16°/18°C



DOCG

TOSCANA IGT BIANCO

UVE
vitigni a bacca bianca di origine toscana.

PROVENIENZA
il comprensorio toscano nei terreni di media collina ad alta vocazione viticola.

CARATTERISTICHE
ha un colore giallo paglierino brillante e un profumo ricco e complesso. In bocca si presenta morbido, sapido, ben equilibrato.

SI CONSIGLIA
eccellente come aperitivo, ideale con piatti a base di verdure, insalate di pasta, formaggi poco stagionati, carni bianche e torte di frutta.



GRAD. ALC.
12% vol.

SERVIRE A:
8°/9°C

ROSSO DI MONTALCINO DOC

UVE
Sangiovese 100%.

PROVENIENZA
vigneti montalcinesi.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, un profumo caratteristico e un sapore asciutto e leggermente tannico.

SI CONSIGLIA
con primi piatti asciutti, arrosti vari, formaggi semiduri e duri.
Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima.



GRAD. ALC.
12% vol.

SERVIRE A:
18°C



Il Territorio Il paesaggio toscano si è modellato nel tempo in funzione della vite assumendo caratteristiche di straordinaria ed affascinante bellezza. La Toscana è, infatti, terra dai dolci colli, dai panorami luminosi, dai colori che sfumano dall'ocra senese al verde e agli azzurri maremmani. Un paesaggio viticolo movimentato che abbraccia un'ampia fascia con rilievi irregolarmente disposti fra l'Appennino e le pianure costiere. Una morfologia variegata che va dalle zone agganciate alle Alpi Apuane, prevalentemente costituite da calcari e argille, alle colline del Chianti d'origine più recente e composte di marna argillose, arenarie e argille. Le Colline Metallifere e, più a sud, il Monte Amiata presentano un terreno dalla superficie fluviale derivata, in gran parte, dallo sfaldamento di rocce vulcaniche, arenarie, argille e tufi. La Toscana è stata una delle prime regioni italiane ad avviare diversi anni fa un processo di riqualificazione vitivinicola su larga scala, che ha reso la regione senza alcun dubbio una delle aree enologiche più importanti del mondo. Oggi la Toscana, dopo una serie impressionante d'investimenti importanti, l'adozione di tecniche di produzione moderne, e un attento studio dei gusti dei consumatori, ha raggiunto il meritato riconoscimento nazionale e internazionale per l'altissimo livello qualitativo raggiunto dai suoi vini.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG



UVE

90% Sangiovese, 7% Merlot, 3% Alicante.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione.

CARATTERISTICHE

Dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, è un vino piacevolmente caldo, con evidenti note fruttate. Ha gusto di mora e profumi balsamici e di viola, con un finale asciutto e speziato.

SI CONSIGLIA

con le carni rosse in genere, cinghiale, grigliate di carne, formaggi stagionati.

GRAD.
ALC.

14,62%vol.

SERVIRE
A:

16°/18°C



L'Azienda

Poggio Trevalle è il nome di una piccola collina situata in Maremma, tra i comuni di Grosseto e Campagnatico. La cantina omonima, Poggio Trevalle, si è posta da sempre come obiettivo principale la produzione di vini di fattoria dal prezzo accessibile, naturali, piacevoli da bere in ogni momento, e soprattutto dal gusto e profumi riconoscibili. La filosofia dell'azienda è stata fin dall'inizio quella di adottare il metodo della coltivazione biologica sull'intera produzione. Senza l'impiego di mezzi chimici, infatti, le uve prodotte nei vigneti di proprietà, che si estendono circa per 14 ettari, sono davvero l'unico frutto del territorio e del lavoro umano.



PRESTIGE



VISTA

WOOD CLASSIC

5 zone MULTITEMP + MONOTEMP + CANTINA:
un controller con tre modalità di funzionamento per
conservare al meglio le tue bottiglie
www.bacchusgenius.it



COLD EMOTION

AQUA



WINE WOOD



WINE



The *italian style*
in commercial refrigeration

MONDIAL GROUP s.r.l.

Str. Pasigliano, 15 - 15020 - S. Giorgio Monferrato (AL) ITALY

Tel. + 39 0142 478211 - Fax + 39 0142 781775

info@mondialgroup.it - www.mondialgroup.it



Il Territorio L'Abruzzo, forte di una tradizione millenaria, ha saputo penetrare, soprattutto negli ultimi anni, un mercato enologico difficile con prodotti ricchi di personalità, che ripropongono, degustandoli, quelle emozioni tipiche di una terra fantastica, forte e generosa. La volontà e la caparbia di alcuni

coltivatori hanno fatto in modo che vitigni forse dimenticati fossero riportati agli antichi splendori di coltivazione e vinificazione. La particolare morfologia del territorio permette una maturazione eccellente dei vitigni, offre grappoli ricchi di profumi, aromi e sostanza pronti per un processo produttivo, dalla vendemmia alla

maturazione in bottiglia, capace di stupire. Fra i vitigni degni di essere citati per la ricchezza della loro personalità, il Montepulciano d'Abruzzo (rosso o rosato, ovvero Cerasuolo), vino riconosciuto Doc che nasce dall'omonimo vitigno. È un prodotto versatile, si presta ad un piacevole consumo se bevuto giovane, ma anche

ad un invecchiamento maturato in botti di rovere o in barrique. Altri vitigni importanti della regione sono: il Trebbiano d'Abruzzo, storico vino Doc a bacca bianca, il Pecorino e il Passerina, due vitigni antichi ma di recente posizionamento sul mercato.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
12°C

UVE

Trebbiano 100%

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo e Canosa Sannita.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, ha un profumo fruttato con sentori di frutta esotica e fini note floreali. Il sapore è delicato, saporito con retrogusto di mandorla; è un vino di medio corpo.

SI CONSIGLIA

Ottimo come aperitivo e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi.



CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGT



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
8°C

UVE

Chardonnay 100%

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo, Canosa Sannita, Ortona.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino, ha un profumo fruttato con sentori di frutta esotica e un sapore avvolgente e leggermente vivace; è un vino di media struttura.

SI CONSIGLIA

con antipasti di pesce, crostacei, risotti di pesce, spaghetti alle vongole, chitarra allo scoglio, arrosti di pesce, salmone, carni bianche e formaggi freschi.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
18°C

UVE

Montepulciano 100%

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo e Giuliano Teatino.

CARATTERISTICHE

dal colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un profumo di frutta rossa, con sentori di marasca e fini note speziate. Il sapore è saporito e leggermente tannico; è un vino di medio corpo.

SI CONSIGLIA

Ottimo con antipasti, primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi freschi e semi stagionati.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CERASUOLO



GRAD.
ALC.
12,5% vol.

SERVIRE
A:
10°C

UVE

Montepulciano 100%

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo, Canosa Sannita, Ortona.

CARATTERISTICHE

dal colore rosa vivo e brillante con sfumature violacee, ha un profumo intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali. Il sapore è morbido, saporito e vellutato nel finale; è un vino di medio corpo.

SI CONSIGLIA

con antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrosti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati.

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT



GRAD.
ALC.
13,2% vol.

SERVIRE
A:
12°C

UVE

Pecorino 100%

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini, ha un profumo fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca e eleganti sentori floreali. Il sapore è pieno, di buona struttura e di lunga persistenza.

SI CONSIGLIA

Antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata.

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT



GRAD.
ALC.
13,2% vol.

SERVIRE
A:
12°C

UVE

Passerina 100%

PROVENIENZA

dai vigneti posti nei comuni di Tollo.

CARATTERISTICHE

dal colore paglierino tenue, ha un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili. Gusto morbido, fresco ed armonico.

SI CONSIGLIA

Eccellente con specialità a base di pesce e minestre con verdure.

Il Montepulciano d'Abruzzo

È il più rappresentativo tra i vini abruzzesi. Numerosi documenti storici dimostrano che questo vitigno è presente nella regione sin dalla metà del '700 e che ha trovato in questa terra il posto d'elezione. Coltivato in passato nella Valle Peligna e nelle colline interne della provincia di Pescara, a partire dagli anni '50 del secolo scorso la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea e oggi costituisce il principale vitigno rosso della regione. Ottenuto unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o di altopiano, il Montepulciano d'Abruzzo è ottenuto quasi esclusivamente dalle uve del vitigno omonimo, con l'eventuale piccola aggiunta (max. 15%) di altre uve provenienti da vitigni a bacca rossa nel territorio della regione. È un vitigno vigoroso e mediamente tardivo, adattabile a vari sistemi di coltivazione, resistente e generoso. All'interno del disciplinare della Doc Montepulciano d'Abruzzo, è contemplata la tipologia Cerasuolo, ottenuta dalle stesse uve, ma con una diversa tecnica di vinificazione che avviene in bianco o con limitato periodo di macerazione in presenza delle bucce. Si tratta di un metodo antico, da sempre diffuso nelle campagne abruzzesi, che nel corso degli anni ha subito una costante evoluzione tecnica.

Pecorino

Vitigno autoctono a bacca bianca diffuso con uguale importanza sia in Abruzzo che nelle Marche. Potrebbe appartenere alla famiglia dei Trebbiani, ma non è mai stato del tutto confermato. È attualmente diffuso nella provincia di Ascoli Piceno nelle Marche, mentre in Abruzzo è coltivato con ottimi risultati nel nord della regione, nelle province di Teramo e Pescara. Il suo nome è strettamente legato alla pastorizia, forse dovuto al fatto che i greggi di pecore, durante il pascolo, oppure nel periodo della transumanza ne approfittavano facendo in parte razzia dell'uva, creando poi non pochi problemi a produttori e pastori. Pianta che predilige i climi freschi, probabilmente in quote di media altezza, si presenta con grappolo di media grandezza, leggermente spargolo, a volte provvisto di un'ala. Ha acini sferici di colore giallo-verdognoli con dimensioni medio-piccole, buccia sottile, pruinosa e poco consistente.

Passerina

Di origine antica, con una propria identità, la Passerina è vitigno autoctono dell'Italia centro orientale. È molto versatile, si presta nella produzione di varie tipologie che vanno dal classico vino secco, allo spumante sino ad arrivare alla produzione di vini passiti e Vino Santo, sfruttando una delle caratteristiche principali del vitigno: i suoi spiccati sentori fruttati e la sua acidità. Il vitigno si presenta con grappolo grande di media compattezza, a volte provvisto di ali. L'acino è grande di colore giallo-oro con la buccia spessa, consistente e pruinosa.

Il Territorio La viticoltura in Campania ha origini antichissime e risale a prima del XII secolo a.c., quando gli Etruschi e i Greci si insediarono in quelle terre e, trovandovi popolazioni che già coltivavano la vite, ne migliorarono le tecniche. Il territorio e il clima hanno contribuito al suo sviluppo negli anni: lungo le coste bagnate

dal Mar Tirreno vi sono alcuni gruppi montuosi e collinari di origine vulcanica separati da piccole pianure alluvionali i cui terreni derivano dallo sfaldamento di rocce calcaree con apporti di argilla, sabbia, tufo, scorie vulcaniche e ferrose che le rendono particolarmente fertili. Nelle colline di Avellino troviamo terre scistose con argille, strati arenacei e

rocce calcaree; sulle pendici vulcaniche i terreni risultano sciolti, facili da lavorare, ricchi di fosforo e potassio e privi di carbonato di calcio. Il vino campano è ormai conosciutissimo sia a livello nazionale che internazionale. I vitigni maggiormente coltivati nella regione sono: Sangiovese, Aglianico, Merlot, Barbera, Aleatico, Piedirocco,

Sciascinoso (a bacca rossa); Biancoella, Falanghina, Fiano, Coda di volpe, Greco, Malvasia, Trebbiano, Verdesca (a bacca bianca). Per molti anni, l'imponente Taurasi è stato l'unico vino della Campania ad essere riconosciuto Docg. Dal 2003 è stato affiancato dal Greco di Tufo e Fiano di Avellino.



GRECO DI TUFO DOCG



UVE
Greco di Tufo.
PROVENIENZA
vigneti situati nel comune di Altavilla, Montefusco e Santa Paolina di Tufo
ad una altezza di circa 400 m/slm.

GRAD. ALC.
12,5% vol.
SERVIRE A:
8/10°C

CARATTERISTICHE
il colore è giallo paglierino brillante. Ha un profumo con sentore di frutta esotica e di lieviti. Il sapore è asciutto, armonico, persistente.
SI CONSIGLIA
con antipasti di pesce e crostacei, aragosta alla cardinale e cozze al forno.



TAURASI DOCG



UVE
Aglianico selezionate.
PROVENIENZA
Montemarano, uno dei 18 comuni delimitati dal disciplinare situati ad est di Avellino.

GRAD. ALC.
13,5% vol.
SERVIRE A:
18/20°C

CARATTERISTICHE
ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è morbido e persistente. Il sapore è asciutto, armonico ed equilibrato. Sottoposto ad invecchiamento di 3 anni, di cui uno almeno in botte di legno, è preferibile consumarlo a 4-8 anni.

SI CONSIGLIA
con carni rosse e selvaggina, con formaggi di pasta dura.



FIANO DI AVELLINO DOCG



UVE
Fiano in purezza selezionata.
PROVENIENZA
vigneti situati in altitudine di 550 m/slm. nei comuni di Grottolella e Montefalcione in provincia di Avellino.

GRAD. ALC.
12,5% vol.
SERVIRE A:
8/10°C

CARATTERISTICHE
il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso, tipico, gradevole. Il sapore fruttato, con un gusto secco ed armonico, di buona stoffa.
Da bere entro i 18-22 mesi.

SI CONSIGLIA
con zuppe di pesce, pesce arrosto o alla griglia.



FALANGHINA CAMPANIA IGT



UVE
Falanghina.
PROVENIENZA
vari comuni della provincia di Benevento.

GRAD. ALC.
12% vol.
SERVIRE A:
8/10°C

CARATTERISTICHE
di colore giallo paglierino, con un profumo gradevolmente fruttato (di pesca e mela) e un sapore gradevole, di fresca e pronta beva.

SI CONSIGLIA
con ostriche, crostacei in salsa bianca, zuppe alla marinara.



AGLIANICO D'IRPINIA IGT



UVE
Aglianico.

PROVENIENZA

provincia di Avellino.

CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, gradevole e persistente.

Il sapore è asciutto, leggermente tannico.

SI CONSIGLIA
con pesce alla griglia, arrosti di carni bianche e formaggi poco stagionati.



FALANGHINA IGT BENEVENTANO

UVE

Falanghina 100%.

PROVENIENZA

zone vocate alla produzione.

CARATTERISTICHE

dal colore giallo paglierino chiaro, ha un bouquet delicato e decisamente fruttato. Al palato si presenta asciutto, equilibrato e beverino.

SI CONSIGLIA

Vino che si esalta splendidamente con frutti di mare crudi, fritture e pesce in genere.



GRAD.
ALC.
12% vol.

SERVIRE
A:
10°/12°C

l'Azienda

La Casa Vinicola Vini Selezionati ha iniziato la sua attività di produzione ed imbottigliamento nel 1968. Oggi, consolidando ed ampliando la sua presenza sui mercati nazionali ed internazionali, è diventata una delle realtà vitivinicole con la struttura di imbottigliamento e di logistica più efficace sul territorio, con una potenzialità di circa 40.000 ettolitri imbottigliati all'anno. Oltre che vantare, infatti, tenimenti locati in Montalcino (dove è anche la sede legale), in Barberino Val d'Elsa ed in Val di Cornia, possiede alcune quote in aziende del centro e sud Italia. All'eccellenza produttiva di vini toscani l'azienda è in grado quindi di unire la distribuzione di importanti vini di altre regioni italiane come l'Umbria e la Campania, da cui proviene appunto la Falanghina Le Odi. Tutto ciò rende la gamma dei vini prodotti e commercializzati dal Gruppo notevolmente ampia.

PADOAN



DISPLAY YOUR WINE & SPIRITS

Winery shops

Wine shops

Wine bar

Wine cellars

Wine&food markets



NERO D'AVOLA
SICILIA IGP

GRAD. ALC.
13% vol.

SERVIRE A:
18°/20°C

UVE
Nero d'Avola.
PROVENIENZA
Sicilia centro-occidentale.
CARATTERISTICHE

ha un colore rosso rubino intenso, un profumo intenso, fruttato e speziato ed un sapore asciutto, pieno e leggermente tannico. Affinato 6 mesi in barrique.

SI CONSIGLIA
con capretto arrosto, salumi e formaggi duri.

VERMENTINO
DI GALLURA DOCG

GRAD. ALC.
12% vol.

SERVIRE A:
10°/12°C

UVE
Vermentino al 100%.
PROVENIENZA

il territorio geograficamente noto come "Gallura", situato nella Sardegna nord-orientale, compreso tra le province di Sassari e Nuoro.

CARATTERISTICHE
dal colore giallo paglierino con leggero riflesso verdognolo, brillante, ha un profumo sottile, intenso e delicato. Il sapore è secco, morbido e leggermente amarognolo. È preferibile consumarlo entro 10-14 mesi.

SI CONSIGLIA
con antipasti o come aperitivo, con pesci pregiati al forno, frutti di mare e grigliate di pesce.



ALCAMO BIANCO DOP



GRAD. ALC.
12,5% vol.

SERVIRE A:
8°/10°C

**UVE**

uve raccolte nelle zone ricadenti nella zona tipica di produzione.

PROVENIENZA

provincia di Trapani e Palermo.

CARATTERISTICHE

ha un colore giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini, un profumo fruttato, fine e caratteristico. Il sapore è armonico, pieno, vellutato e persistente.

SI CONSIGLIA

con pesce al cartoccio, grigliata di pesce, maccheroni con sarde e formaggi semiduri.

CANNONAU
DI SARDEGNA DOC

GRAD. ALC.
13,5% vol.

SERVIRE A:
18°/20°C

UVE

Cannonau 100%.

PROVENIENZA

comuni di Jerzu e Cardedu (Nuoro).

CARATTERISTICHE

il colore è rosso rubino tendente all'arancione con l'invecchiamento. Il profumo è gradevole e caratteristico. Il sapore è secco e saporito.

Può invecchiare da 3-6 anni.

SI CONSIGLIA

con primi piatti con sughi di carne, grigliate di agnello e con arrosti di cinghiale. Ottimo con formaggi piccanti.

*la Doc è estesa a tutta la Sardegna.



La Tradizione e i Vini Le tradizioni vitivinicole siciliane si possono far risalire a circa 3000 anni fa: prima i fenici, poi i greci, poi gli antichi romani, tutti i popoli che hanno abitato nel corso dei secoli l'isola si sono cimentati nella pratica enologica, aiutati anche dal fatto che qui la vite trova uno degli habitat più favorevoli grazie al clima caldo e ventilato. Oggi la Sicilia è una delle regioni italiane che produce più vino. Terra eletta per i vini bianchi dolci che hanno fatto storia, all'inizio del nuovo secolo si sono affacciati gli straordinari vitigni rossi autoctoni come quello del Nero d'Avola, che sicuramente negli ultimi anni ha svolto una funzione di "apripista" alle gemme enologiche della Sicilia.

Il Territorio La Sardegna è un'isola dove clima, suolo e vitigni danno vita a vini di grande qualità, alcuni vigorosi e dalla forte personalità, altri eleganti e aristocratici, sempre concepiti in armonia tra produzione e ambiente. Le quantità di vino prodotte sono di piccola scala: si punta su grandi vini di qualità piuttosto che sulla quantità. Qualunque terreno in Sardegna è adatto alla coltivazione della vite. Il turismo ha fatto conoscere nella penisola i secolari vitigni rossi autoctoni come il Nasco, il Girò e il Cannonau. Vini caldi, di corpo e di grande ed asciutta austerità. Il Vermentino, il vino bianco sardo per eccellenza, è l'unica Doc della Sardegna.



CHAMPAGNE DE MONTGUY BRUT PREMIER CRU



UVE

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.

PROVENIENZA

la Maison Champagne Monmarthe, che produce lo Champagne De Montguy, si trova a Ludes, un piccolo comune francese situato nel Dipartimento della Marna nella regione dello Champagne-Ardenne.

CARATTERISTICHE

prodotto emblema della cantina Champagne Monmarthe, questa Cuvée di colore giallo paglierino brillante e dorato ha un perlage fine e persistente. Il profumo è delicato, con un leggero aroma di pesca e di biancospino, che sottolineano la sua spicata giovinezza. Al palato si presenta rotondo, vivace, di buona struttura, con un lieve sapore di miele e note di mirabella. Subisce un affinamento di due anni che ne esalta le qualità.

SI CONSIGLIA

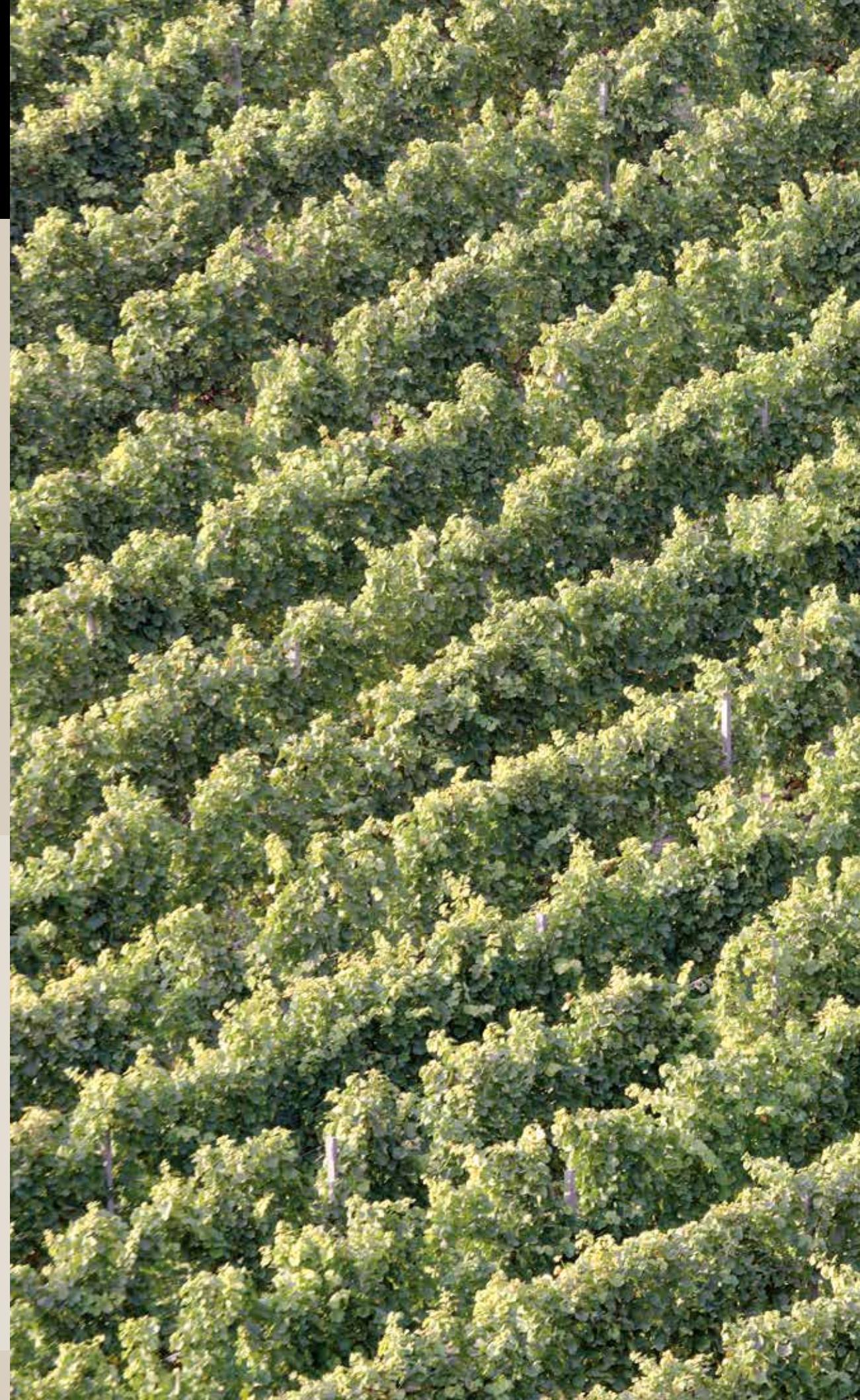
ideale come aperitivo,
ma anche con antipasti a base di pesce.

Come leggere l'etichetta dello Champagne

Sull'etichetta di una bottiglia di champagne si trovano numerose informazioni come la marca, il nome del vinificatore, il dosaggio (brut, sec, etc.), l'eventuale millesimo, il comune d'origine delle uve, e talvolta il livello qualitativo delle uve: **grand cru** per i diciassette comuni che hanno diritto a fregiarsi di questo titolo (il più pregiato) o **premier cru** per altri quarantuno comuni. Inoltre è obbligatorio indicare l'organizzazione professionale del produttore, con una sigla di due lettere (solitamente stampata con caratteri minuscoli sull'etichetta). Questa sigla, che è forse l'indicazione più importante per definire la qualità ed il valore di uno champagne, ha i seguenti significati: **NM** ovvero **négociant-manipulant**, è il caso di una casa produttrice di champagne che compra le uve e le assembla per elaborare e commercializzare il vino; si tratta in generale degli champagne più pregiati, prodotti dalle case dai nomi più famosi; **RM** ovvero **récoltant-manipulant**, raggruppa l'insieme dei vignaioli che elaborano e commercializzano le proprie uve; si tratta in generale di prodotti molto buoni; **CM** ovvero **coopérative de manipulation**; è il caso di gruppi di produttori che assemblano le uve, le elaborano e le commercializzano; si tratta in genere di prodotti non eccelsi, ma accettabili; **RC** ovvero **récoltant-coopérateur**; i viticoltori conferiscono le loro uve ad una cooperativa che ha l'incarico di eseguire la vinificazione; le bottiglie vengono quindi restituite ai singoli produttori per la commercializzazione; **ND** ovvero **négociant-distributeur**; è il caso di un commerciante che acquista le bottiglie pronte per il consumo e le commercializza con il proprio marchio.

Lo Champagne De Montguy mostra in etichetta la sigla RM, in quanto la cantina Champagne Monmarthe è un produttore con vigneti di proprietà.

Il Territorio Con una superficie vitata di 32.000 ettari piantati, in fase di allargamento, il territorio viticolo della Champagne è il più settentrionale della Francia. Lo Champagne è prodotto in 5 aree naturali caratterizzate da condizioni diverse. Le Montagne di Reims, con colline esposte a Sud caratterizzate da terreni gessosi, hanno come vitigno predominante il Pinot Noir. Nelle cantine di queste zone riposano degli champagne rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà. La Valle della Marna, le cui colline si distinguono per i terreni argillosi e calcarei a tendenza marnosa, è la seconda di queste aree. Il vitigno principale è il Pinot Meunier. Gli champagne prodotti qui, grazie alla loro grande varietà, possiedono un seducente bouquet fruttato e un'elevata morbidezza. La Côte des Blancs, il cui vitigno principale è lo chardonnay, l'unica uva a bacca bianca autorizzata per la produzione, si caratterizza invece per i suoi terreni gessosi. Quest'area crea champagne pregiati, vivaci e di carattere, dagli aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza. Infine, la Côte de Sézanne, dai terreni calcarei ricoperti da marna, argilla e sabbia, è coltivata a chardonnay e pinot noir, e la Côte des Bar nell'Aube, con terreni gessosi a tendenza marnosa, ha come vitigno principale il pinot noir.



I Vini e gli Spumanti presenti in questo Catalogo e molti altri ancora che mettiamo a vostra disposizione derivano da un lungo lavoro di selezione, portato avanti da un gruppo di esperti nel corso degli anni. L'idea che ha guidato il gruppo di aziende italiane di tutte le Regioni, che fanno capo alla realtà San Geminiano, è quella di proporre vini selezionati per tipicità regionale e buona qualità, a marchio privato e di cantine scelte per le particolari caratteristiche dei loro prodotti.



RICHIEDI L'OFFERTA COMPLETA
AL DISTRIBUTORE DI ZONA PIÙ VICINO.
WWW.SANGEMINIANO.IT



Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa (Maggio 2013), quindi potrebbero essere non aggiornati o aver subito variazioni nel tempo, lo stesso vale per eventuali riferimenti a date o a diciture specifiche.

GUIDAVINI

GUIDAVINI



San Geminiano Italia Scarl - Via del Passatore, 200 - 41011 Campogalliano (MO) - Telefono 059/527415 - Fax 059/527267

INFO@SANGEMINIANO.IT - WWW.SANGEMINIANO.IT