



COMPAGNIA DI IMPORTAZIONE DI PRODOTTI
ALIMENTARI, DOLCIARI, VINI, LIQUORI

Distribuito da



**Compagnia di importazione
di prodotti alimentari, dolciari,
vini, liquori**

Via Privata Tacito 10 bis
20094 Corsico MI

www.dec.it

BEVERAGE ALCOLICO

BEVERAGE
ANALCOLICO

CHAMPAGNE		LE BIRRE ARTIGIANALI DAL MONDO		VIVA MEXICO!			
Deutz	4	Kona	64	Tromba	112	Franklin & Sons	147
		Hitachino	68	Mundo	114	Original	152
VINI ITALIA		Marco Roveda	70	Tiscaz	115	Sybilla	154
D&D	10	Indie Rock	72	Sentir	116	Fiji water	155
Comelli	12			La Escondida	118	Gimber	156
Cà Romè	14	MIXOLOGY & SPIRITS		Nocheluna	119	Vivaloe	157
Cantina Francesco Borgogno	16	Angostura	74				
San Matteo Vineyards	18	Arcane	80	ASIAN WAVE		Cipriani	158
Marchese Malaspina	20	El Pasador de Oro	81	Etsu	122		
Castello Sonnino	22	Dead Man's Fingers	82	Eiko	125		
Tenuta Cappellina	24	Beach House	84	Fujimi	126		
Caldora	26	Bocatheva	85	The Tottori	127		
Lava	28	Big Moustache	86	The Kurayoshi	128		
Riporta	30	Bankhall	87	The Matsui	130		
Messapi	32	Aberfalls	87	Hinotori	131		
Cantine Russo	34	High Commissioner	88	Fuyu	132		
Terre Thuria Franciacorta	36	Père Magloire	89	Umeshu	133		
Accademia delle Belle Uve	38	Bache Gabrielsen	90	Taruzake	134		
Terre dell'Orso	40	Vetz	94	La Yuzu	135		
Scimmia	42	Rinomato	95	La Tomato	135		
		Vermouth Express	96	La Okinawa	135		
VINI ESTERO		City of London	97	Goalong	136		
Svetlik	46	Più Cinque	98			COCKTAIL	
Charles Bailly	48	Costiera	99	Freni e Frizioni Bar Selection	140		
Louis Tête	50	Hernö	100	Frozen Cocktail 24 Ice	142		
Invivo	52	Mistral	102	Speed Rack	144		
Barton & Guestier	54	L'acrobate	103				
Lancers	56	JJ	104				
Alambre	58	Bresca Dorada	105				
Real Companhia Velha	60	Piemme	106				



Champagne
DEUTZ
BRUT CLASSIC

Champagne
DEUTZ
AY-FRANCE

Champagne
DEUTZ



Champagne
DEUTZ
BRUT CLASSIC

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

CHAMPAGNE



FONDÉ



EN 1838

Champagne DEUTZ

AY- FRANCE

Deutz nasce nel 1838 ad Aÿ, rinomato *grand cru* nel cuore della Champagne storica, dove ancora oggi si trovano la maison e le cantine. E' membro, dall'origine, dell'antico e prestigioso Sindacato delle Grandi Marche.

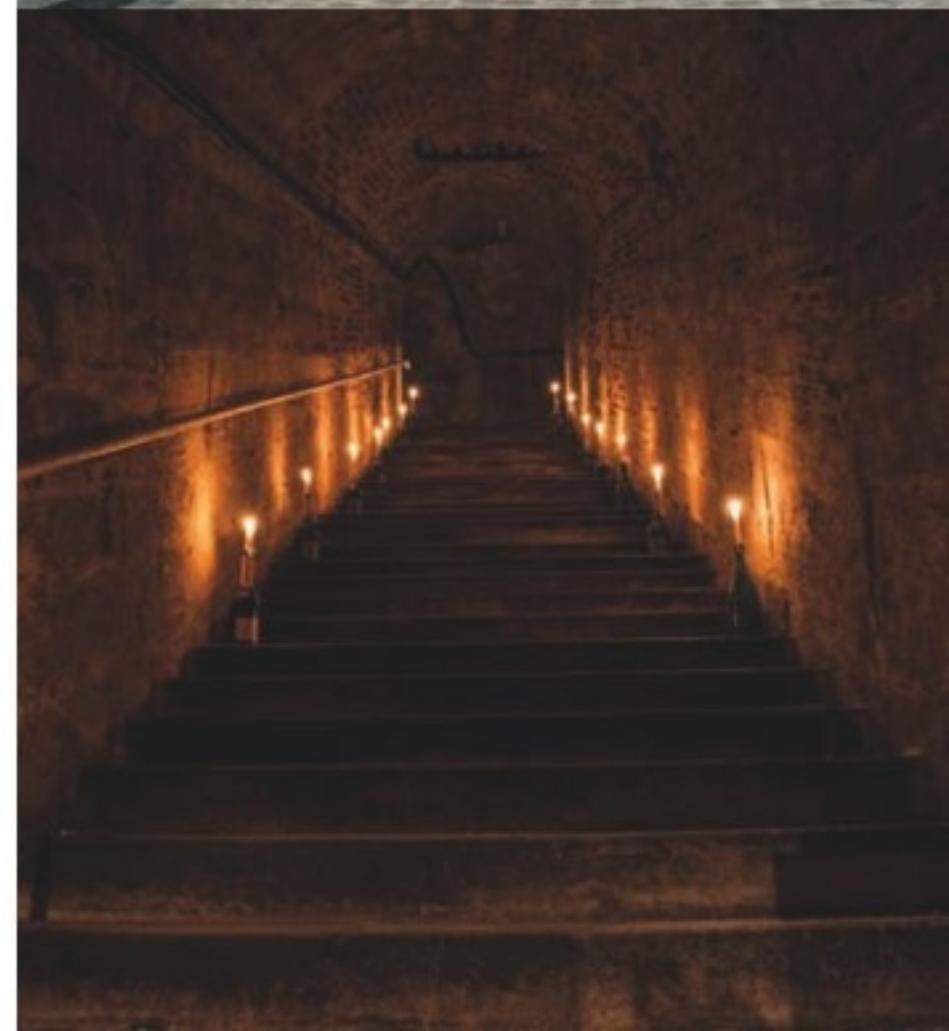
Nel corso degli anni la maison ha acquistato terreni ad Aÿ e nei più prestigiosi villaggi della Côte des Blancs, ed oggi si approvvigiona della miglior materia prima disponibile da circa 200 ettari di vigneti, con oltre l'80 % delle uve provenienti da territori *grand cru* o *premier cru*, che vengono poi vinificati separatamente.

L'invecchiamento prolungato in 3 chilometri di cantine scavate nel cuore del gesso, a 30 metri di profondità, permette agli Champagne Deutz di sviluppare complessità di aromi e personalità uniche e distintive.

Gli Champagne Deutz sono presenti nei 5 continenti, negli alberghi e ristoranti di prestigio, nelle enoteche e nelle gastronomie di qualità.



ORIGINE: REIMS



**BRUT CLASSIC**

Questo champagne nasce da una conoscenza e un lavoro che si sono arricchiti e perfezionati negli anni. Cosa rara, i tre vitigni simbolo della Champagne vengono assemblati in quantità identiche affinché ciascuno esprima tutta la ricchezza delle proprie caratteristiche, al fine di garantire la continuità e il perfetto mantenimento dello stile della Maison, ogni anno si aggiunge una percentuale (dal 20 al 40%) di vini di riserva. Si distingue per un bouquet molto espressivo dapprima di note floreali, poi di aromi di pane tostato e frutta matura, e per un gusto fruttato molto persistente. Considerato il più eclettico degli champagne Deutz, è ideale come aperitivo ma anche come accompagnamento a pesce o carni bianche.

1716	bottiglia con astuccio 75 cl	6 pz x ct
1717	bottiglia 75 cl	6 pz x ct
1721	bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct

BRUT ROSÉ

Il prezioso equilibrio di questa cuvée nasce da un assemblaggio accurato composto per il 90% di Pinot Noir della Montagna di Reims e da una punta di Chardonnay. Il particolare stile è ottenuto aggiungendo al momento dell'assemblaggio circa l'8% di vino rosso proveniente da vecchie vigne di Aÿ, che godono di una esposizione eccellente. Dopo 3 anni di invecchiamento in cantina Deutz Rosé al naso esprime note di ciliegia, mora e ribes e in bocca un gusto forte di lamponi e fragole. Champagne adatto all'aperitivo ma anche a tutto pasto, in particolare in abbinamento a salmone, formaggi freschi e carni rosse.

1726	bottiglia con astuccio 75 cl	6 pz x ct
3882	bottiglia 75 cl	6 pz x ct
1761	bottiglia 37,5 cl	12 pz x ct

DEMI SEC

Una perfetta armonia tra le tre componenti: Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay- L'impiego di uve di alta qualità: la stragrande maggioranza proviene infatti da "Grands Crus" o "Premiers Crus". I "vini di riserva" presenti dal 20% al 40%. Questi garantiscono una perfetta costanza qualitativa anno dopo anno oltre ad aggiungere complessità al vino. Il livello di dosaggio (44 grammi di zucchero per litro), che conferisce al "Demi-Sec" rotondità, ricchezza, opulenza e una lunga durata... senza nascondere l'eleganza. Il "Demi-Sec" è ideale per essere abbinato a dessert come la torta di mele, pesche caramellate... ma sarà anche un abbinamento perfetto per cibi esotici come il sushi o il brasato di maiale con salsa di soia, foie gras e molti altri piatti prelibati.

3471	bottiglia 75 cl	6 pz x ct
------	-----------------	-----------



BRUT MILLÉSIMÉ

Questa cuvée nasce dalla combinazione di circa il 70% di Pinot Nero, un terzo di Chardonnay e a seconda dell'annata il 5 o il 10% di Pinot Meunier. Caratterizzato da un colore oro pallido e da una effervescenza intensa e al contempo delicata, al naso è complesso e presenta note di fiori bianchi con una punta di aromi di liquirizia e mentolo. Vino dotato di grande carattere, possiede la genuinità e l'eleganza dei vini della Maison. Questo champagne è perfetto per accompagnare pesce crudo, sushi, sashimi, ma anche risotti o carni bianche.



ROSÉ MILLÉSIMÉ

Il Rosé Millesimato viene elaborato principalmente attraverso l'assemblaggio di Pinot Nero proveniente per l'80% dalla Montagna di Reims e per il 20% dalla Valle della Marna, con una aggiunta di circa l'8% di vino rosso proveniente dalle vecchie vigne di Aÿ, che apportano la specificità dello stile e del caratteristico colore con riflessi ramati. Sotto una struttura setosa, svela una gamma aromatica raffinata, unendo frutti rossi, frutta candita, mandorla e note minerali. Ideale come aperitivo o come abbinamento a carni rosse e dessert.



BLANC DE BLANCS

Per questa "Cuvée Signature", Deutz seleziona lo Chardonnay dai terroirs più nobili quali Avize, le cui uve contribuiscono alla sottigliezza dell'aroma e al sentore fruttato, Le Mesnil-sur-Orger, le cui uve conferiscono invece la forte struttura e Villers-Marmery, per dare un tocco genuino e gustoso. Questo vino sorprende per la sua ricchezza aromatica, l'estrema finezza e le gradevoli note di frutta bianca. In bocca presenta un attacco vivace e franco, per poi diventare elegante al palato con note di scorza d'arancia e di limone. Perfetto per il momento dell'aperitivo o per accompagnare piatti prelibati e crostacei.



CUVÉE WILLIAM DEUTZ

Questa cuvée nasce dall'assemblaggio dei più bei grappoli di annate eccezionali. Il succo è quello della prima torchiatura e i vitigni scelti sono quelli della Champagne più storica: Pinot Nero per circa il 65%, Chardonnay per il 25% e Pinot Meunier per la parte rimanente. Appena versato sprigiona aromi fruttati e ancora vividi di agrumi, con note delicate di pane tostato e brioches. Al palato ha una sottile acidità con note speziate e minerali che compongono un'armonia complessa. Aperitivo di stile, questa cuvée esalta anche piatti raffinati quali foie gras, caviale e astice. Si abbina meravigliosamente anche a tutti i piatti della cucina asiatica.

6305 2014 astuccio 75 cl 3 pz x ct
6306 2014 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CUVÉE AMOUR DE DEUTZ

L'Amour de Deutz affonda le sue radici nei comuni di Avize, Le Mesnil-sur-Oger e Villers-Marmery, ed è considerato la sublimazione delle uve Chardonnay (100%), che in questi terroirs della Champagne trovano l'espressione più prestigiosa. Caratterizzato da un bouquet freschissimo, con aromi complessi e ben equilibrati, questa cuvée de prestige seduce i più grandi intenditori. Vino monovitigno che matura sotto il sole della Côte de Blancs presenta una gamma aromatica molto vasta e rivela aromi di mela gialla, pera, susine e pesche gialle. Al palato ha un perfetto equilibrio tra mineralità e acidità, per chiudere con un finale lungo e persistente. Ottimo vino per accompagnare caviale, sushi o catalane di pesce, ma anche piatti elaborati tipici della tradizione gastronomica italiana.

6308 2013 astuccio 75 cl 3 pz x ct
6309 2013 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CUVÉE AMOUR DE DEUTZ ROSÉ

È stata la vendemmia del 2006 che ha convinto Fabrice Rosset, Presidente dell'Azienda, di aver trovato la perfetta combinazione per la creazione del superlativo Amour de Deutz Rosé. L'assemblaggio di 55% di uve di Pinot Noir e 45% di uve Chardonnay beneficia dell'aggiunta finale di un 8% di uve di Pinot Noir rosso, determinando lo straordinario equilibrio di uno Champagne delicato, elegante, dalle tenere sfumature rosa corallo, dolcemente aromatico con in bocca un retrogusto di frutti rossi, pesca nettarina bianca, latte di cocco e rosa alpina con sfumature di vaniglia. È perfetto per accompagnare un delicato aperitivo, per gustare un ricercato secondo di pesce – l'aragosta alla griglia trova la sua sublimazione – o un secondo di carne adeguato, come un tenerissimo carpaccio di manzo Kobe, una porzione di agnello o un ricercato arrosto di piccione.

4386 2013 astuccio 75 cl 3 pz x ct
4391 2013 bottiglia 75 cl 6 pz x ct





VINI ITALIA



La Maison Agricole De&D è una piccola azienda agricola nata nel 2002 con lo scopo di mantenere i terreni di famiglia e recuperare appezzamenti in abbandono sulla collina di Aosta; lì dove un pezzo di storia e di cultura tramandati da secoli si sarebbero assopiti. L'azienda, a conduzione familiare, è collocata sulla sinistra orografica del comune di Aosta, dove si trovano vigne con altezza compresa tra i 700 e i 900 metri slm. Ha ripreso il lavoro fatto dai nonni che, agli inizi del '900, coltivavano la vite e poi dai genitori che partecipano, negli anni '70, alle prime esposizioni dei vini D.O.C. della Valle d'Aosta, con un incremento di superficie da circa 3.000 mq. agli attuali 4,5 ettari. Dal 1° Luglio 2022 prosegue con passione l'attività e diventa titolare d'azienda Denis Desaymonet.



ORIGINE: VAL D'AOSTA





PETITE ARVINE
VALLÉE D'AOSTE DOC 15°
 Da uve: Petite Arvine 100%.
Aspetto: Colore giallo paglierino brillante
Olfatto: Al naso floreale e fruttato con sentori di frutta esotica, intenso e fine.
Palato: Armonico, complesso, sapido.
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
 N° bottiglie (n°): 2.800

6653 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MUSCAT PETIT GRAIN
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
 Da uve: Moscato bianco 100%.
Aspetto: Colore giallo paglierino abbastanza intenso, con riflessi tendenti al dorato.
Olfatto: Fragranza energica e fruttata che ricorda l'uva di provenienza.
Palato: Aromatico, armonico ed equilibrato.
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
 N° bottiglie (n°): 1.000

6654 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TORRETTE
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
 Da uve: Petit Rouge, Fumin e Cornalin
Aspetto: Rosso rubino che tende al granata con l'invecchiamento
Olfatto: Al naso ricorda la rosa selvatica, la viola e, talvolta, i frutti di bosco
Palato: Armonico, elegante dal sapore secco ed asciutto
Vinificazione: In acciaio.
Affinamento: In bottiglia.
 N° bottiglie (n°): 5.500

6644 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6645 bottiglia 37,5 cl 6 pz x ct



GAMAY
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
 Da uve: Gamay 100%
Aspetto: Bel rosso rubino la cui intensità può variare molto a seconda delle annate
Olfatto: Profumo delicatamente intenso che ricorda i frutti di bosco e, talvolta, la confettura.
Palato: Assai complesso ed accompagnato da sensazioni di calore e morbidezza.
Vinificazione: In acciaio.
 N° bottiglie (n°): 1.000

6646 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6647 bottiglia 37,5 cl 6 pz x ct



PINOT NOIR
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
 Da uve: 100% Pinot noir
Aspetto: Rosso rubino scarico che tende al mattonato nel corso dell'invecchiamento
Olfatto: intenso e persistente, ricorda alcuni frutti rossi come la mora e l'amarena.
Palato: Di buon corpo ed equilibrio, caldo e morbido con una certa tannicità
Vinificazione: in acciaio
Affinamento: in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 2.000

6648 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6649 bottiglia 37,5 cl 12 pz x ct



SYRAH
VALLÉE D'AOSTE DOC 13,5°
 Da uve: 100% Syrah
Aspetto: Color rosso rubino
Olfatto: Al naso ricorda la nota erbacea del fieno essiccato con una sensazione preponderante di spezie
Palato: Lungo e persistente
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in tonneaux di rovere francese.
 N° bottiglie (n°): 1.500

6650 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



FUMIN
VALLÉE D'AOSTE DOC 14°
 Da uve: 100% Fumin
Aspetto: Rosso porpora intenso con evidenti riflessi violacei.
Olfatto: Piacevoli sensazioni olfattive la cui nota identificativa è la speziatura.
Palato: Ampio, caldo, di buona morbidezza e l'eleganza dei suoi tannini lo rendono vellutato.
Vinificazione: Fermentazione in acciaio
Affinamento: 1 anno in tonneaux di rovere francese.
 N° bottiglie (n°): 1.500

6651 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 6652 bottiglia 37,5 cl 12 pz x ct



COMELLI

Sulla provinciale che porta a Torlano, dove termina l'abitato di Nimis si diparte la strada che porta a Ramandolo, un itinerario suggestivo in mezzo ai vigneti inerpicati sul versante sud del Monte Bernadia. Proprio lì, incorniciata dalle viti, perfettamente inserita nel paesaggio, è nata la nuova cantina de I Comelli, un fabbricato a basso impatto energetico nel quale le tecniche tradizionali di vinificazione sono supportate dalle più moderne tecniche enologiche, i moderni tanks in acciaio a temperatura controllata e le botti in legno dove si affinano il Ramandolo ed i rossi più longevi.



ORIGINE: FRIULI



**AMPLIUS
PINOT GRIGIO IGT 13°**

Da uve: Pinot Grigio proveniente dai vigneti "Bondio" e in frazione Togliano di Torreano di Cividale e "San Mauro"

Aspetto: Si presenta con un bel colore giallo carico dai riflessi color rame.

Olfatto: Si percepiscono note fresche di mela renetta, melone verde e mandarino

Palato: Ampio, pieno, con sensazioni fresche di crosta di pane.

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: In bottiglia per 2 mesi.

N° bottiglie (n°): 3.500

6637 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**FRIULANO
BIO DOC 14°**

Da uve: Friulano proveniente dai vigneti "Sot la Mont" e in Colloredo di Soffumbergo (Faedis) e "Cjucule"

Aspetto: Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati

Olfatto: Armonico e fruttato nel ricordo della mandorla dolce, dei fiori di campo e della pesca a pasta bianca

Palato: Gusto pieno e morbido, fresco e fruttato che lo rendono molto invitante

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: In bottiglia per 2 mesi

N° bottiglie (n°): 3.500

6638 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**SAUVIGNON
DOC 14°**

Da uve: Sauvignon proveniente dai vigneti "Sottocasa" e "Cacciatore"

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdi

Olfatto: Il profumo ricorda la salvia, il peperone verde, la nocciola e la pesca a pasta gialla

Palato: Colpisce per la sua intensità e fragranza, con avvolgenti sensazioni di frutta tropicale, menta e peperone.

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: In bottiglia per 2 mesi

N° bottiglie (n°): 3.500

6639 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



MALVASIA ISTRIANA 14°

Da uve: Malvasia proveniente dai vigneti "Sottocasa" e "Cjucule"

Aspetto: Colore giallo intenso
Olfatto: Bouquet ampio, leggermente aromatico, con sentori di frutti maturi, come l'albicocca e la pesca

Palato: Gusto pieno e morbido che lo rende molto elegante

Vinificazione: Acciaio

Affinamento: In bottiglia per minimo 6 mesi

N° bottiglie (n°): 2.200

ESPRIMO CHARDONNAY IGT 13°

Da uve: Chardonnay, Pinot Grigio, Friulano dai vigneti Colloredo di Soffumbeugo

Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 3 mesi.

N° bottiglie (n°): 2.000

SUFFUMBERGO BIANCO 14°

Da uve: Friulano (50%), Malvasia Istriana (30%), Chardonnay (15%), Picolit (5%)

Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per minimo 12 mesi

N° bottiglie (n°): 1.000

ESPRIMO REFOSCO IGT 13°

Da uve: Refosco dal Peduncolo Rosso dai vigneti Colloredo di Soffumbeugo

Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 3 mesi.

N° bottiglie (n°): 2.000

PIGNOLO DOC 14°

Da uve: Pignolo proveniente dal vigneto "Sottocasa"

Aspetto: Colore rubino intenso, granato se invecchiato

Olfatto: Dall'aroma complesso, con sentori di frutta rossa, prugne, violetta, mora con una leggera nota speziata che si impresiosisce di mille sfumature tra le quali cacao, caffè, cuoio, vaniglia a seguito di affinamento in legno

Palato: Pieno e rotondo con tannicità importante ed avvolgente

Vinificazione: Barriques di rovere francese, per un periodo di almeno 36 mesi.

Affinamento: In bottiglia per 18 mesi.

N° bottiglie (n°): 2.000

SUFFUMBERGO ROSSO 13,5°

Da uve: Merlot (60%), Refosco dal Peduncolo Rosso (30%), Cabernet Sauvignon (10%)

Vinificazione: Acciaio
Affinamento: In bottiglia per ulteriori 12 mesi.

N° bottiglie (n°): 8.000

MERLOT JACO'

Da uve: Merlot

Aspetto: Compatto e vivace nel suo rosso rubino

Olfatto: Intenso con le sue note di ribes nero ed amarena.

Palato: Equilibrato e ricco di sapore, di buona struttura e persistenza

Affinamento: In grandi botti di rovere, per un periodo di circa 8 mesi.

Invecchiamento: In bottiglia per ulteriori 10 mesi

N° bottiglie (n°): 2.500

PICOLIT DOC 13°

Da uve: Picolit proveniente dal vigneto "Sottocasa"

Aspetto: Colore giallo dorato caldo ed intenso, denso nel bicchiere

Olfatto: Note di miele d'acacia, albicocca e pasticceria

Palato: Setoso al palato, dolce e intrigante

Vinificazione: La fermentazione procede in piccole botti di rovere francese. Il Picolit viene poi affinato in barrique da 110 litri

Affinamento: In bottiglia per ulteriori 10 mesi

N° bottiglie (n°): 1.000

CA'ROME'

La CA' ROME' nasce nel 1980 per volontà del suo fondatore Romano Marengo: uomo semplice, onesto, con grande passione per il vino, la vite e per la sua terra.

Quest'azienda a conduzione familiare è la realizzazione del suo sogno più grande, maturato dopo un'esperienza già trentennale nel settore enologico: essa diventa il progetto che condivide con i figli Giuseppe (da tutti detto Pino), Paola e Maria e con la moglie Olimpia.

Romano insegna loro il suo modo di lavorare, la sua mentalità, l'obiettivo primario: la produzione di vini di qualità. Giuseppe porta avanti i principi paterni seguendo con cura tutte le fasi tecniche della lavorazione, a cominciare dalla selezione delle uve provenienti dai vigneti storici di proprietà della famiglia, situati a Barbaresco e Serralunga d'Alba, gli ultimi dei quali ereditati dalla nonna "Maria di Brün".



ORIGINE: PIEMONTE





95 pts

James Suckling Wine Enthusiast

93 pts

93 pts

James Suckling Wine Enthusiast

93 pts

95 pts

James Suckling

94 pts

James Suckling

STELLA
BARBERA D'ALBA DOC 14°

Da uve: 100% Nebbiolo proveniente da vigneti nella zona di Barbaresco
Vinificazione: Affinamento per 20 mesi in barriques nuove
Affinamento: 10 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 3.000 circa

6672 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

LA GAMBERAJA
BARBERA D'ALBA DOC 14°

Da uve: 100% Barbera proveniente da vigneti nel comune di Serralunga d'Alba
Vinificazione: L'affinamento dura circa 12 mesi, in parte in botti da 25 hl ed in parte in barriques
Affinamento: 8 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 3.000

6675 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

LAINA
BARBERA D'ASTI DOCG 14°

Da uve: 100% Barbera
Vinificazione: 12 mesi, in parte in botti da 25 hl ed in parte in barriques
Affinamento: 8 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 2.000 circa

6635 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

CERRETTA
BAROLO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
Vinificazione: Invecchiato in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 24 mesi
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 8.000

6633 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

RAPET
BAROLO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
Vinificazione: Invecchiato in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 24 mesi
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 3.000

6634 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

RIO SORDO
BARBARESCO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo
Vinificazione: Invecchiato in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 24 mesi
Affinamento: 10 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 8.000 circa

6632 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

MARIA DI BRUN
BARBARESCO DOCG 13,5°

Da uve: 100% Nebbiolo proveniente da vigneti nella zona di Barbaresco
Vinificazione: Invecchiato in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 24 mesi
Affinamento: In bottiglia per 12 mesi
 N° bottiglie (n°): 2.000 circa

6673 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

CHIARAMANTI
BARBARESCO DOCG 14°

Da uve: 100% Nebbiolo proveniente da vigneti nella zona di Barbaresco
Vinificazione: Affinamento per 20 mesi in botti di rovere di Slovenia da 25 hl ed una parte in barriques
Affinamento: 10 mesi in bottiglia
 N° bottiglie (n°): 3.000 circa

6674 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CANTINA FRANCESCO BORGOGNO

since 1930 winemakers in Barolo

In un luogo particolarmente emblematico del territorio del Barolo, proprio all'incrocio tra la storica collina dei Cannubi e quella delle Brunate, negli anni '30 nasce l'azienda agricola a conduzione familiare. L'azienda produce e vinifica esclusivamente le uve provenienti dai vigneti di proprietà che si trovano in zone molto vocate tra i comuni di La Morra, Barolo e Monforte d'Alba. Dall'esperienza vitivinicola della famiglia Borgogno nascono vini di altissima qualità, frutto di un profondo rispetto per le tradizioni e l'ambiente. Da sempre il lavoro della cantina si basa su poche e semplici regole di produzione, mantenendo inalterati tutti i passaggi tradizionali che rendono i vini genuini. L'amore e la passione per queste terre e questi vigneti si tramanda di padre in figlio. Oggi l'azienda viene condotta dai figli di Francesco Borgogno, Claudio e Giancarlo, che guidano ogni fase: dalla gestione dei vigneti, alla produzione, fino alla cura della cantina e della parte enologica.



ORIGINE: PIEMONTE





DOLCETTO D'ALBA
DOC 13,9°

Da uve: Dolcetto d'Alba 100%, provenienti dai vigneti La Morra - Monforte
Aspetto: Rosso rubino molto vivo con riflessi violacei
Olfatto: Delicato e fruttato
Palato: Rotondo, secco e amarognolo con richiami di frutti come l'amarena
Vinificazione: Pigjatura, diraspatura e macerazione in presenza delle bucce per 5/6 giorni ad una temperatura massima di 25-27°C
Affinamento: in vasche di acciaio per 7/8 mesi circa
N° bottiglie (n°): 4.500

6627 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



BARBERA D'ALBA
DOC 14,96°

Da uve: 90% Barbera, provenienti dai vigneti in zona Monforte d'Alba
Aspetto: Rosso vivo con riflessi violacei quando il vino è giovane; rosso rubino intenso dopo l'invecchiamento
Olfatto: Intenso e fruttato; gusto asciutto e di buona corposità
Palato: Amarognolo ma corposo, asciutto e fresco
Vinificazione: Con modo tradizionale; il mosto viene lasciato fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In bottiglia
N° bottiglie (n°): 5.000

6628 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



NEBBIOLO LANGHE
DOC 14,10°

Da uve: 100% Nebbiolo, provenienti dai vigneti in zona Barolo-La Morra
Aspetto: Rosso rubino non particolarmente intenso
Olfatto: netto all'olfatto, al gusto leggero finale erbaceo.
Palato: Secco, asciutto ma comunque corposo con richiami di frutti come il lampone. Con l'invecchiamento diventa morbido e vellutato
Vinificazione: Tramite fermentazione con macerazione per 10-12 giorni e 2-3 rimontaggi giornalieri per lisciviare le vinacce. Il Nebbiolo è un vino ottenuto da una fermentazione poco estrattiva
Affinamento: In acciaio
N° bottiglie (n°): 11.500

6629 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



BAROLO BRUNATE
DOCG 15°

Da uve: vitigno Nebbiolo da Barolo proveniente dal terreno nel comune di La Morra che è una marna calcarea
Aspetto: Rosso rubino, granato molto intenso
Olfatto: gradevole e delicato con richiami di rosa appassita e note di liquirizia e vaniglia del legno
Palato: vellutato, asciutto, rotondo, ricco ed equilibrato nel corpo e nella struttura
Vinificazione: Metodo classico, tradizionale (senza passaggi in barrique)
Affinamento: In botti di rovere di Slavonia
N° bottiglie (n°): 10.000

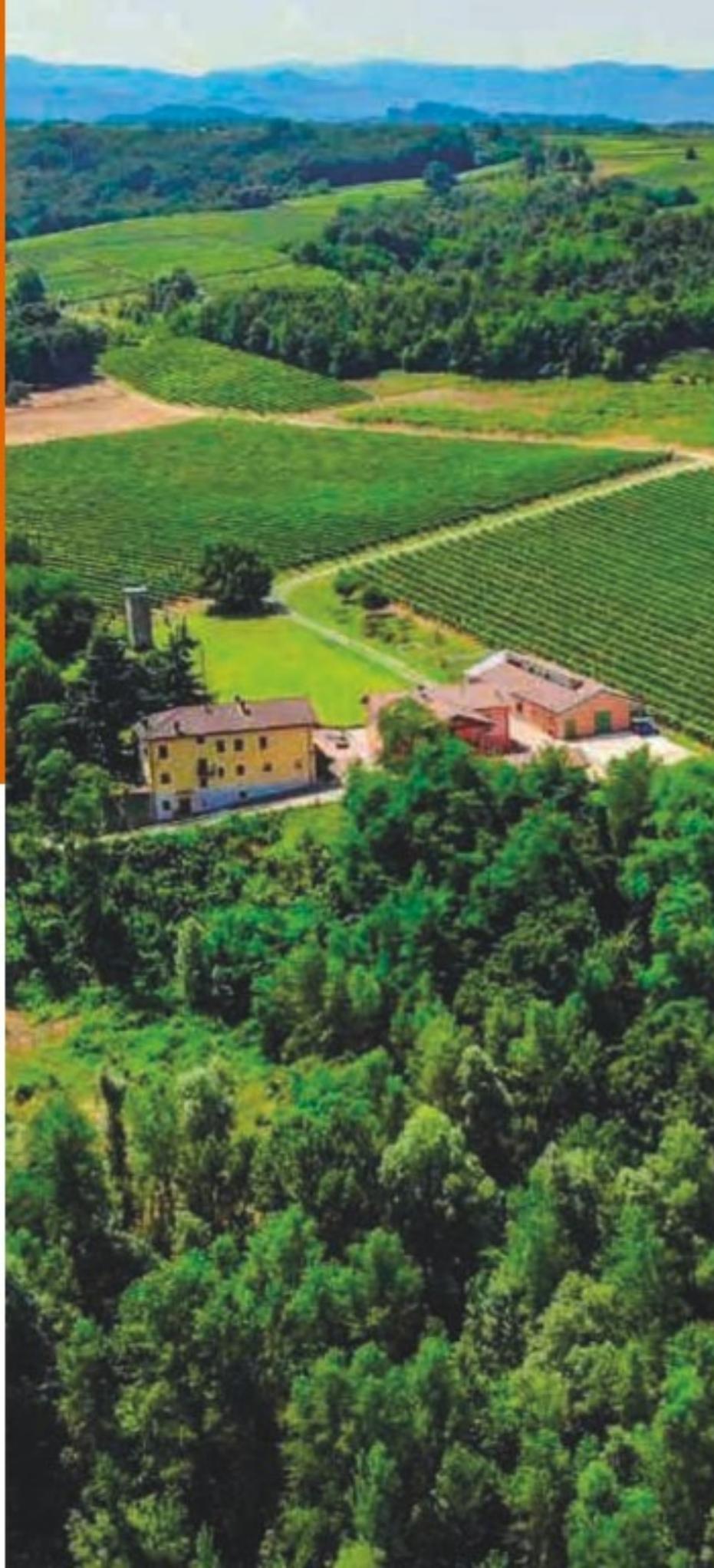
6630 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



BAROLO CASTELLERO
DOCG 14,5°

Da uve: vitigno Nebbiolo da Barolo proveniente dal terreno nel comune di Barolo che è sabbioso/argilloso
Aspetto: Rosso rubino, granato molto intenso
Olfatto: gradevole e delicato con richiami di rosa appassita e note di liquirizia e vaniglia del legno
Palato: vellutato, asciutto, rotondo, ricco ed equilibrato nel corpo e nella struttura
Vinificazione: Metodo classico, tradizionale (senza passaggi in barrique)
Affinamento: In botti di rovere di Slavonia
N° bottiglie (n°): 4.000

6631 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SAN MATTEO

Vineyards

Verso la fine dell'800 la famiglia ha iniziato a produrre uva e poi vino a Vesime, in Alta Langa, tradizione che la famiglia ha portato avanti negli anni trasmettendo la passione tra le generazioni.

Dopo anni di prove e di studi, le prime bottiglie escono sul mercato nel 2005 per festeggiare la nascita del figlio Matteo, un vero miracolo, da qui la decisione di dare il nome «San Matteo» alla cantina.

Nel 2016 la famiglia ha acquistato «La Palazzina» dove oggi sorge la nuova cantina e dove, a pochi chilometri, oggi sorge Cascina Roma Farmhouse, ristrutturata nel 2018 che si trova nel cuore delle colline di Gavi, patrimonio dell'Unesco.

Totalmente rinnovata presenta ora le più moderne tecniche per la vinificazione. L'intero processo di vinificazione viene eseguito in questa cantina, dalla ricezione delle uve, fino alla pressatura soffice, fermentazione e immagazzinamento a temperatura controllata.



ORIGINE: PIEMONTE





GAVI DOCG 12°

Da uve: 100% Cortese, provenienti dai vigneti Capriata d'Orba, San Cristofaro, Gavi, Francavilla, Provincia di Alessandria
Vinificazione: Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice.
Affinamento: Acciaio
N° bottiglie (n°): 120.000

6600 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**GAVI del comune di GAVI DOCG
LA PALAZZINA 12,5°**

Da uve: 100% Cortese, provenienti dai vigneti Gavi, Provincia di Alessandria
Vinificazione: in bianco a freddo, in parte macerato sulle bucce per circa 24 ore.
Affinamento: Acciaio.
N° bottiglie (n°): 40.000

6601 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



ROERO ARNEIS DOCG 13°

Da uve: 100% Arneis, provenienti dai vigneti Castellinaldo, Provincia di Cuneo
Vinificazione: tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice.
Affinamento: Acciaio
N° bottiglie (n°): 20.000

6602 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TIMORASSO DERTHONA DOC 14°

Da uve: 100% Timorasso Derthona, provenienti dai vigneti Berzano di Tortona, Valpeggina, Provincia di Alessandria
Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per 2-3 giorni, segue pressatura soffice.
Affinamento: in botti di acciaio con successivi periodici batonnage per un periodo di 12 mesi
N° bottiglie (n°): 4.000

6603 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

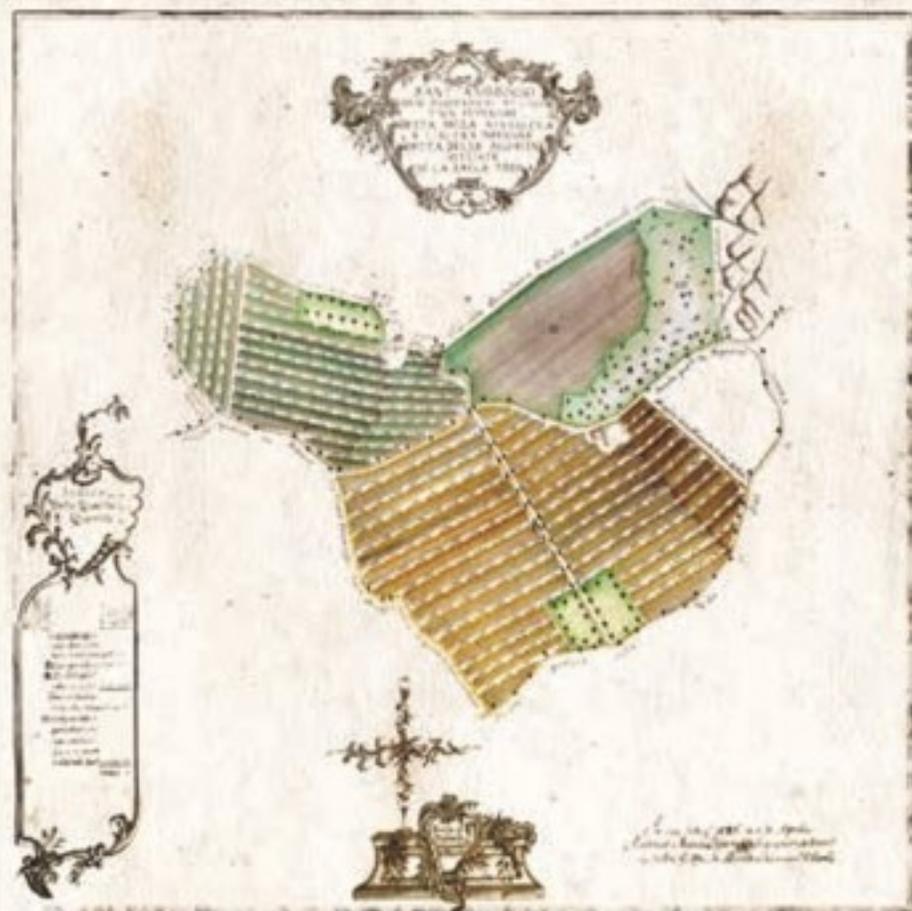


Marchese MALASPINA

Malaspina sono una delle più antiche famiglie nobiliari d'Europa, discendenti dagli Obertenghi, Marchesi di Toscana. Il capostipite della dinastia fu Oberto I (Obbertus), nominato Marchese di Milano e Conte di Luni nel 945 d.C.

Si pensa che il cognome derivi da una frase che disse un nemico dei Malaspina prima di essere ucciso con una spina avvelenata. I Malaspina sono stati legati da amicizia profonda con il più grande poeta e scrittore italiano, Dante Alighieri, autore della Divina Commedia, il Canto VIII del Purgatorio è stato in parte dedicato ai Malaspina a ringraziamento dell'aiuto e dell'ospitalità ricevuta.

I vigneti siti in Bobbio sono per la maggior parte sulle due sponde del fiume Trebbia a partire da un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, fino ad arrivare a 500-600 metri. La cantina durante negli anni 60 ha avuto una trasformazione a livello territoriale, abbandonando le uve autoctone dei Colli Piacentini DOC per virare su variegati francesi con impianti di Merlot, Cabernet, Pinot Nero e Chardonnay volute fortemente da Folchetto Malaspina, nonno di Currado e padre di Obizzo, che apprezzando i vini francesi durante il suo mandato di Console Italiano presso Bruxelles, decise per una rotazione dei vigneti verso variegati più internazionali. Nel 2022 l'azienda vitivinicola festeggia i 250 anni di attività.



ORIGINE: EMILIA ROMAGNA



**BRUT****METODO CLASSICO 12,5°**

Da uve: Pinot Nero 90% Chardonnay 10% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così da stabilizzare naturalmente il vino. La base spumante viene rifermentata, una presa di spuma di almeno 12 mesi

ORTRUGO 12,5°

Da uve: Ortrugo 100% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così da stabilizzare naturalmente il vino.

APOLLONIA 12,5°

Da uve: Chardonnay 90% Pinot Bianco 10% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Su feccia fine così da stabilizzare naturalmente il vino.

ALEJANDRO 12,5°

Da uve: Pinot Nero 90% Muller Thurgau 10% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Vinificazione: In acciaio
Affinamento: Serbatoi di acciaio dove ha luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 16°C.

BOBIUM 14°

Da uve: Cabernet Sauvignon 90% Cabernet Franc 10% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Affinamento: In botti grandi e barriques per un periodo di circa 9-12 mesi

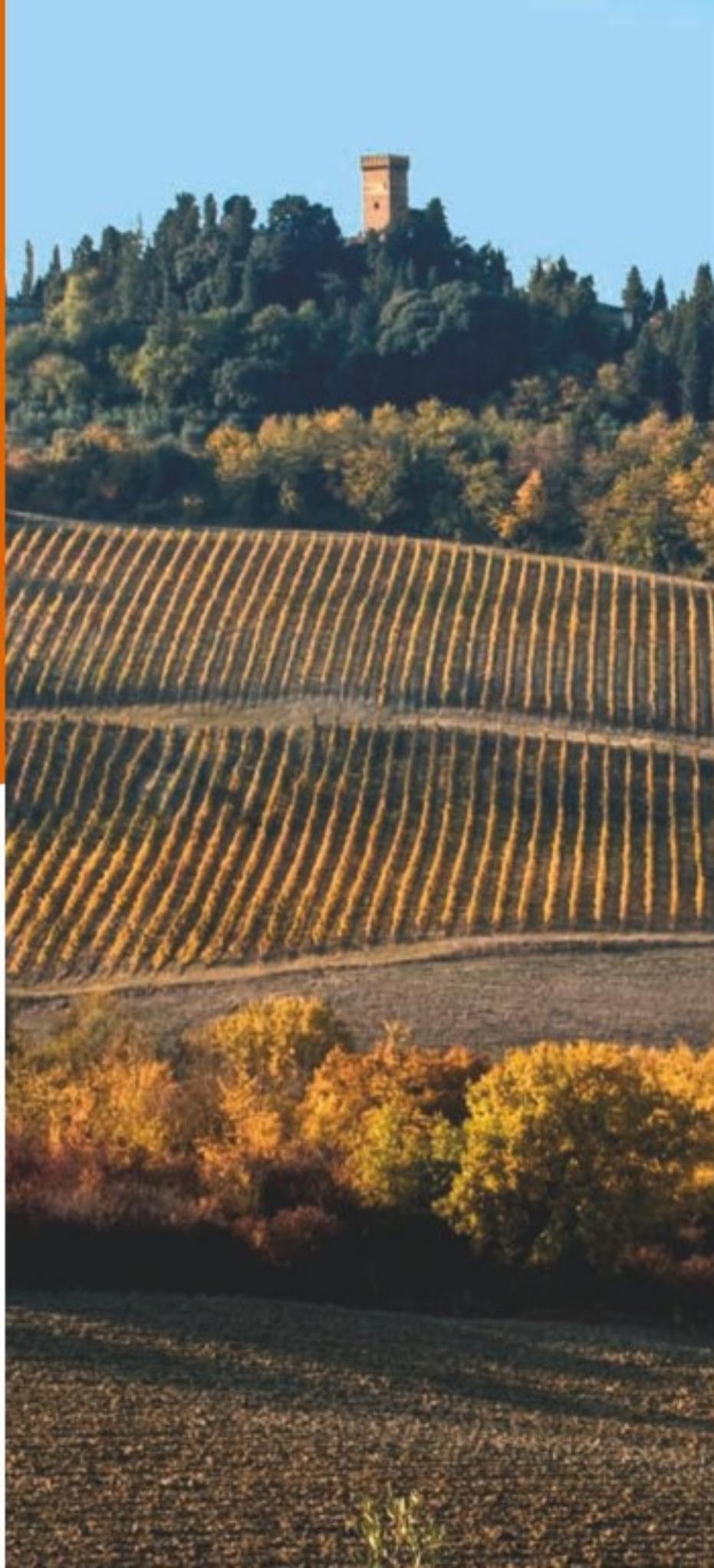
OTBERTUS 13,5°

Da uve: Pinot Nero 100% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Affinamento: In botti grandi e barriques per un periodo di circa 9-12 mesi

SANT'AMBROGIO 14°

Da uve: Merlot 70% Cabernet Sauvignon 30% proveniente dai vigneti nei colli piacentini
Affinamento: In botti grandi e barriques per un periodo di circa 9-12 mesi

6665 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 6667 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 6666 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 6668 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 6671 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 6669 bottiglia 75 cl 6 pz x ct 6670 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

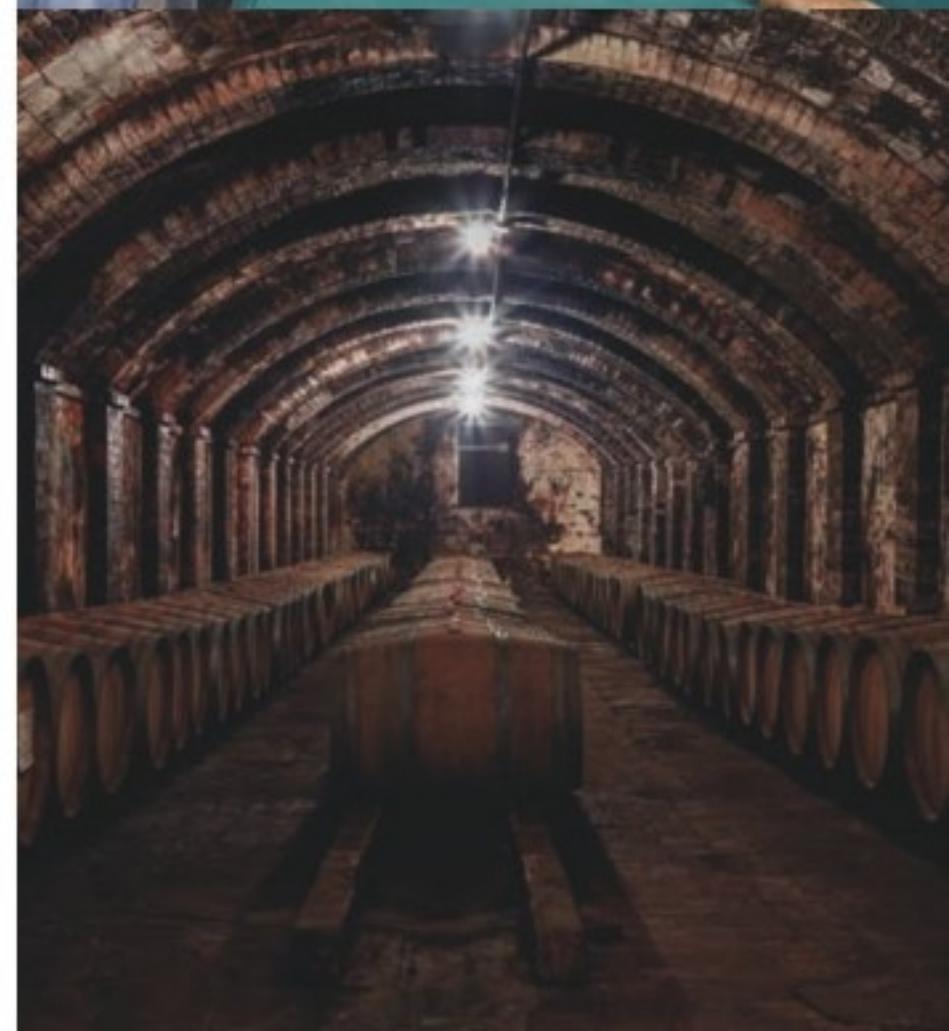


CASTELLO SONNINO

La famiglia de Rengis Sonnino ha vissuto nelle stanze del Castello di Montespertoli dall'inizio dell'Ottocento quando fu acquistata da Isacco. Era la casa del grande statista Sidney Sonnino durante gli anni del suo governo. Nel 1987 l'arrivo del barone Alessandro e della baronessa Caterina de Rengis Sonnino, con i loro figli Virginia e Leone, segnò l'inizio di una nuova fase nella vita del castello. Castello Sonnino è una storica tenuta vinicola perfettamente conservata che si affaccia sulle colline del Chianti. A soli 20 minuti da Firenze, Volterra e San Gimignano sulla strada per Pisa e Livorno nel comune di Montespertoli. Il restauro conservativo, l'impegno per la tutela del patrimonio storico-culturale e il rilancio dell'attività vitivinicola hanno reso il Castello Sonnino uno dei siti più interessanti e uno dei migliori produttori del Chianti fiorentino. Il Castello Sonnino produce vino guidato dalla filosofia dei grandi "Chateaux", scegliendo di lavorare solo con uve coltivate nei propri vigneti, che si estendono su oltre 40 ettari. I vini Sonnino hanno personalità e carattere, frutto delle peculiarità di un terroir che dal 1997 è stato dotato della denominazione specifica del Chianti Montespertoli DOCG, la più piccola delle denominazioni del Chianti. L'arrivo del Barone Alessandro de Rengis Sonnino nel 1987 ha aperto nuovi orizzonti: ai tradizionali vitigni del Chianti del Sangiovese e del Canaiolo si sono aggiunti Merlot, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon e Malbec.



ORIGINE: TOSCANA





James Suckling



**VIRGINIO
BIANCO I.G.T. 12,5°**

Da uve: 100% Trebbiano provenienti dai vigneti Cantini - Virginio
Aspetto: giallo paglierino
Olfatto: il bouquet emana aromi di mela gialla con sentori di limone e note floreali di agrumi.
Palato: vino fresco e bilanciato con buona persistenza e spiccate note minerali.
Vinificazione: acciaio
N° bottiglie (n°): 5.000

6611 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PICHIUS
ROSE' I.G.T. 13°**

Da uve: 100% Syrah proveniente da vitigno Ragnaia 2014
Aspetto: rosa claret
Olfatto: sentore di forti note floreali accompagnate da sfumature di fragola, ciliegio e note minerali.
Palato: morbido e fresco di buona persistenza con chiusura pulita e frutta
Vinificazione: acciaio
N° bottiglie(n°): 5.000

6612 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**LEONE ROSSO
I.G.T. 13,5°**

Da uve: 30% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 30% Malbec - 10% Syrah provenienti da vigneti Alberone 1997 - Ugianello 2001
Aspetto: rosso rubino con riflessi porpora
Olfatto: intenso e persistente con note floreali e frutta rossa, sfumature speziate
Palato: media struttura, palato morbido con tannini ben armonizzati e finale persistente
Vinificazione: acciaio

6607 bottiglia 75 cl 12 pz x ct
6614 bottiglia 300 cl 1 pz x ct



**CHIANTI MONTESPETOLI
D.O.C.G. 13,5°**

Da uve: 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Trebbiano provenienti dai vigneti San Leone 1991 - Ugianello 2001
Aspetto: rubino, vivido e luminoso
Olfatto: ciliegia e ribes, viola, petali di rosa e richiami balsamici e speziati.
Palato: dinamico e fresco, con trama tannica. Scalpitante, media persistenza con finale fruttato
Vinificazione: acciaio
N° bottiglie (n°): 60.000

6608 MONTESPETOLI
bottiglia 75 cl 12 pz x ct

6613 CHIANTI senza sottozona
bottiglia 150 cl 1 pz x ct



James Suckling



**CHIANTI
RISERVA 14°**

Da uve: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, provenienti da vigneti Alberone 1997 - Borro Santo 1976 - Ugianello 2001
Aspetto: Rosso rubino brillante.
Olfatto: Note evidenti di frutti rossi, conprevalenza di ciliegia marasca, accompagnate dalle tipiche note floreali di un Sangiovese vivace.
Palato: All'impatto iniziale, è avvolgente ed espansivo, contraddistinto da frutta matura
Vinificazione: vasche di cemento
Affinamento: 14 mesi in botti di Allier francese 27hl
N° bottiglie (n°): 30.000

6609 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



James Suckling



**SAN LEONE
IGT 14,5°**

Da uve: 100% Merlot provenienti dai vigneti San Leone 1993
Aspetto: rosso rubino molto intenso e concentrato
Olfatto: impatto con profumi di confettura di more e mirtilli, inchiostro e china, richiami di fiori secchi intrecciati a tabacco, spezie e note balsamiche
Palato: trama tannica intensa e succosa che conduce ad un finale saporito e molto persistente con richiami minerali
Vinificazione: vasche di cemento
Affinamento: l'invecchiamento avviene in barrique di rovere francese per 16/18 mesi
N° bottiglie (n°): 5.000

6610 Bottiglia 75 cl 6 pz x ct

TENUTA® Cappellina

Dal cuore delle meravigliose colline del Chianti Classico, la Tenuta Cappellina porta in vita tradizione e innovazione, viticoltura naturale e vinificazione equilibrata. L'azienda è stata acquistata nel 2012 e si trova nel limite meridionale della denominazione Chianti Classico: terreni e clima caldi che creano vini intensi e potenti. Abbiamo una varietà di terreni, dal classico galestro calcareo a fresche argille, ma anche caldi terreni con sabbia e ciottoli. Questa diversità di terreni, vitigni ed esposizioni, offre una serie di variabili che permettono di produrre vini eccellenti ed unici in tutte le condizioni climatiche che un'annata può portare. La cantina si impegna a raggiungere un equilibrio naturale tra i vigneti, cercando di produrre la quantità perfetta di uva su ogni pianta. Senza l'aggiunta di sostanze chimiche, conservanti, coloranti e zucchero. Le uve vengono coltivate senza l'uso di diserbanti, pesticidi e concimi chimici di sintesi. Vini fatti in modo tradizionale in armonia con la natura.



ORIGINE: TOSCANA





James Suckling



**ROSATO
14°**

Da uve: 100% Sangiovese
Vinificazione: in acciaio
N° bottiglie (n°): 5.000
Vino biologico

6615 bottiglia 75 cl 12 pz x ct



James Suckling



**CHIANTI
CLASSICO 14°**

Da uve: 95% Sangiovese 5% Canaiolo
Invecchiamento: Sangiovese: 18 mesi in botti
di rovere di Slavonia da hl 30
N° bottiglie (n°): 20.000
Vino biologico

6616 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**CHIANTI CLASSICO
RISERVA DOCG 14°**

Da uve: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo.
Invecchiamento: 30 mesi in tradizionali botti
di rovere di Slavonia
N° bottiglie (n°): 6.600
Vino biologico

6617 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG 14°**

Da uve: 100% Sangiovese
Invecchiamento: 23 mesi in botti tradizionali di
rovere da 10 hl, e tempo rimanente in acciaio
N° bottiglie (n°): 6.600

6619 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



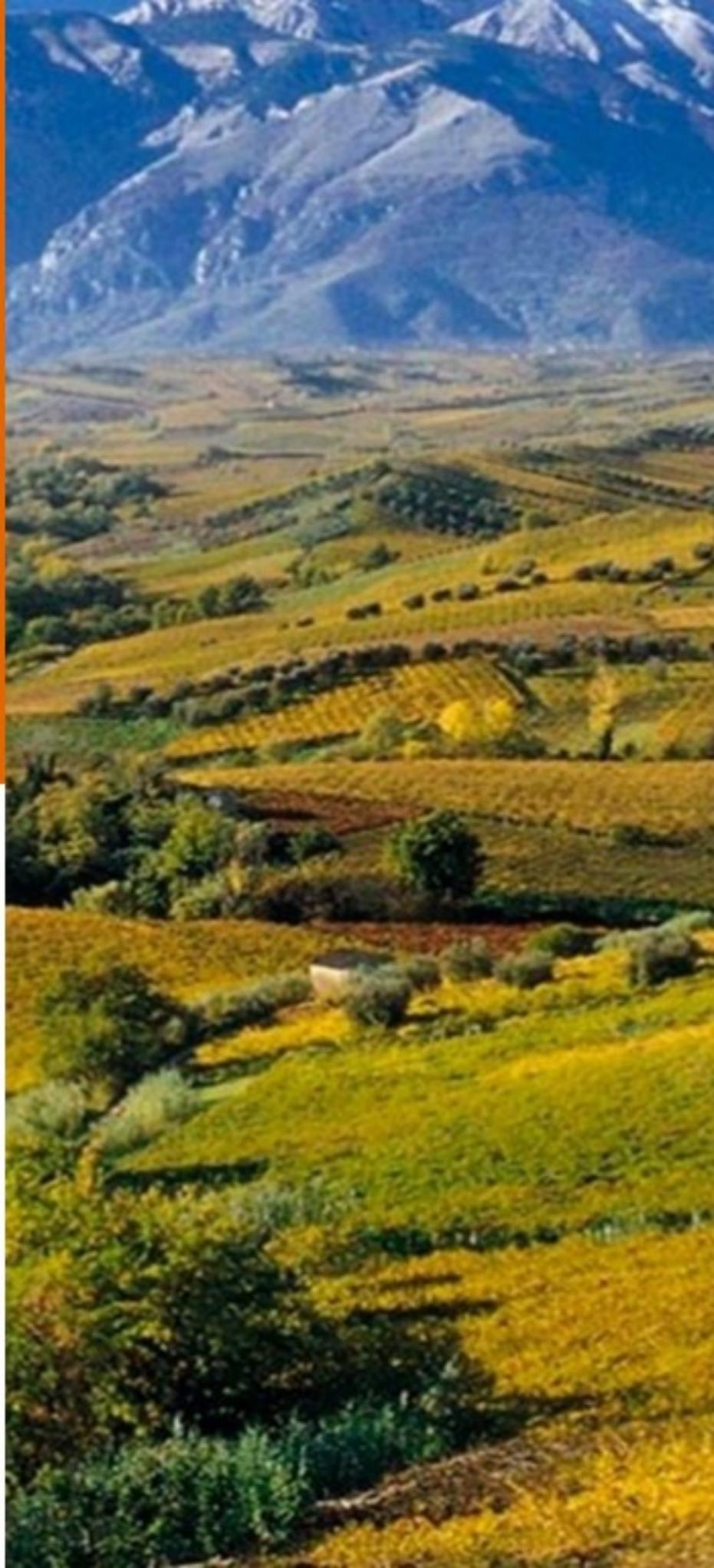
James Suckling



**DIANNE 14°
TOSCANA ROSSO IGT**

Da uve: 100% Cabernet Sauvignon
Invecchiamento: 24 mesi in barriques e
tonneaux di 1°, 2° e 3° passaggio
N° bottiglie (n°): 6.600
Vino biologico

6618 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

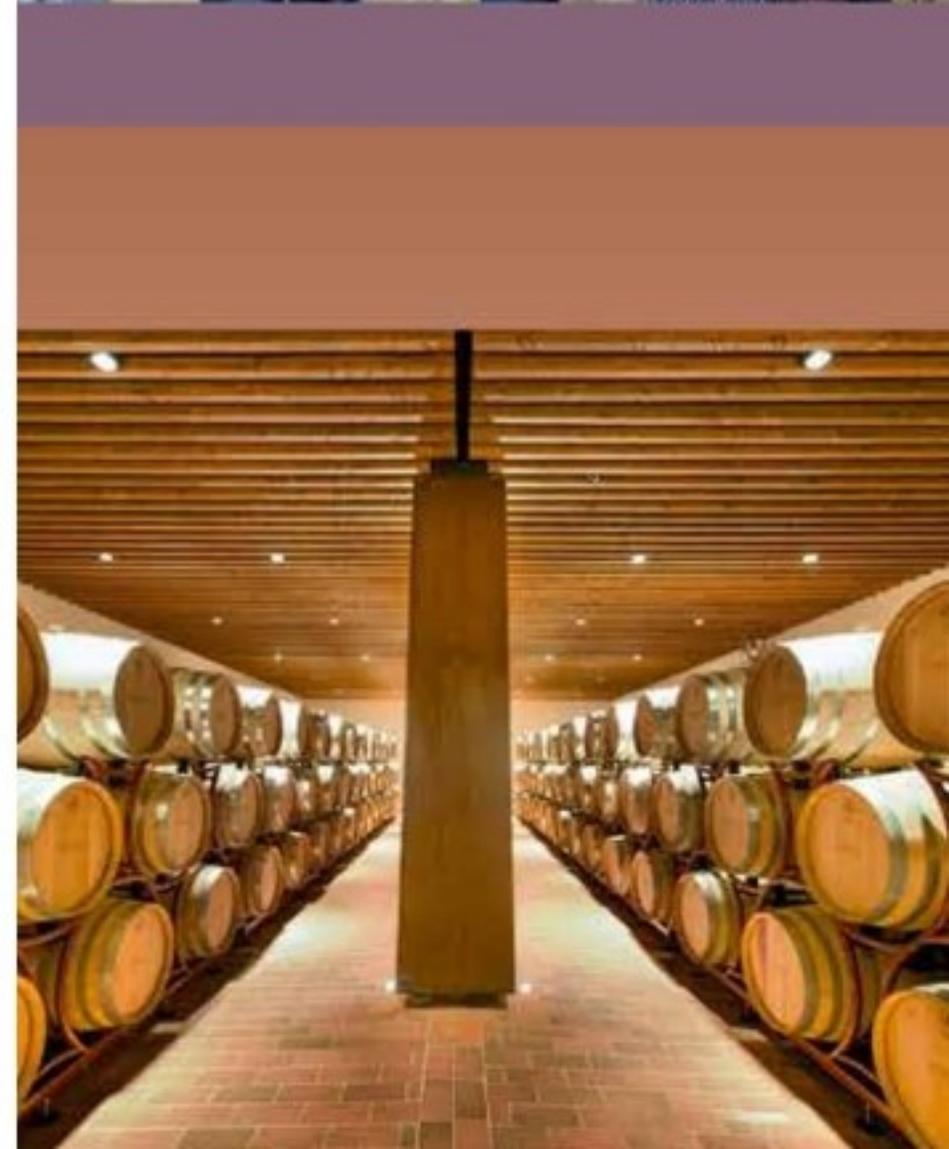


CALDORA

Per scoprire la storia di Caldora, dobbiamo tornare indietro nel tempo, e più precisamente nell'epoca medievale. Ortona, un piccolo paese della costa abruzzese, dove oggi la cantina ha la sua sede. Una città legata alla figura di Jacopo Caldora. Nel 1424 il comandante Jacopo Caldora fu inviato dalla regina Giovanna II per aiutare la città dell'Aquila assediata dai nemici. Il coraggioso soldato Caldora ottenne la nomina a Gran Conte come riconoscimento e come ricompensa, per il coraggio dimostrato, la città di Ortona. Il Castello di Caldora, dimora storica e sede della cantina, sorge maestoso come una sentinella a guardia della città. Le sue mura, erette a difesa del territorio, racchiudono oggi un tesoro prezioso: i vini della tenuta.



ORIGINE: ABRUZZO





CALDORA
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 11,5°

Da uve: 100% Trebbiano D'Abruzzo proveniente da vigneti situati intorno alla città di Ortona, a 230 metri sul livello del mare, sulla costa adriatica della regione Abruzzo.

Aspetto: Colore giallo paglierino vivace intenso

Olfatto: Abbastanza intenso e persistente, fruttato con sentori di frutta gialla (nespola, albicocca e pesca), floreale con sentore di fiore bianco (zagara)

Palato: Vino di corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persiste

Vinificazione: In acciaio a 12°C

Affinamento: Affinato e filtrato prima dell'imbottigliamento

N° bottiglie (n°): 100.000

6656 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



CALDORA
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 13,5°

Da uve: 100% Montepulciano proveniente da vigneti situati intorno alle città di Ortona sulla costa adriatica della regione Abruzzo.

Aspetto: Colore rosa cerasuolo vivace

Olfatto: Il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di piccolo frutto rosso (fragola)

Palato: Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo sempre giovane

Vinificazione: In acciaio a 12°C per preservare il carattere del frutto

Affinamento: Affinato e filtrato prima dell'imbottigliamento

N° bottiglie (n°): 130.000

6657 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



CALDORA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 13,5°

Da uve: 100% Montepulciano proveniente da vigneti situati intorno alle città di Ortona, San Salvo e Pollutri sulla costa adriatica della regione Abruzzo.

Aspetto: Colore rosso rubino con riflessi granata

Olfatto: Intenso, persistente e fruttato, con un forte profumo di frutti di bosco

Palato: Un vino corposo, ben equilibrato, leggermente tannico con un retrogusto pulito

Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 24-26°C per 8-10 giorni

N° bottiglie (n°): 160.000

6658 bottiglia 75 cl

6 pz x ct



COLLE DEI VENTI
PECORINO TERRE DI CHIETI IGT 12,5°

Da uve: Pecorino proveniente da vigneti nell'entroterra del comune di Ortona e dei comuni limitrofi.

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: Aromi di frutta a polpa bianca, soprattutto pere, e note balsamiche che rivelano la buona qualità del legno

Vinificazione: Circa l'80% del mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox termocondizionate ad una temperatura controllata di 12°C, l'altro 20% in botti di rovere da 40hl per rilasciare una moderata nota "boisé" e un carattere più raffinato.

N° bottiglie (n°): 60.000

6659 bottiglia 75 cl

6 pz x ct

LAVA

Con oltre 2000 anni di storia, la Campania è una regione di antiche tradizioni enologiche, che negli ultimi tempi ha saputo produrre vini bianchi e rossi di altissimo livello. Parte della futura Magna Grecia era già chiamata all'epoca "terra del vino" (Enotria) e questo dimostra che in queste zone la produzione di vino era precedente all'arrivo di Ulisse, dei navigatori micenei e dei fenici.

I vini della Campania venivano consumati nelle migliori tavole della Roma patrizia, fino a quando la disastrosa eruzione del vulcano Vesuvio sembrava porre fine alle culture locali. La storica tradizione vitivinicola è testimoniata anche da molti preziosi reperti archeologici che documentano l'ottima qualità dei vini locali, conosciuti in tempi antichi come "vino degli imperatori".



ORIGINE: CAMPANIA



FALANGHINA BENEVENTANO IGT 12,5°

Da uve: 100% Falanghina proveniente da vigneti che si trovano a 400-600 metri sopra il livello del mare

Palato: L'intensità del suo frutto e la sua equilibrata acidità forniscono lunghezza e freschezza al palato. Di medio corpo, ben equilibrato abbastanza intenso e persistente.

Vinificazione: Fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12 - 14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo.

N° bottiglie (n°): 40.000

6663 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



GRECO DI TUFO DOCG 13°

Da uve: 100% Greco

Aspetto: Colore giallo paglierino brillante

Olfatto: Bouquet fresco e fragrante con note di frutta tropicale (ananas) e mela (Golden Delicious), unite a sentori floreali

Palato: In bocca stupisce per la sua intensa sapidità unita ad una piacevole vena di acidità

Vinificazione: Fermentazione a bassa temperatura compresa tra i 12- 14 °C, batonnage sulle bucce, stabilizzazione a freddo, filtrazione

N° bottiglie (n°): 35.000

6664 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



RIPORTA

Riporta in italiano significa "portare nuovamente". Per la cantina, questa parola racchiude l'essenza del proprio lavoro: riportare in bottiglia la magia del territorio, la passione della sua gente e il sapere tramandato da millenni.

L'etichetta dei vini Riporta rappresenta gli elementi chiave della natura: il sole, le viti e le uve.

Il sole riscalda e nutre le uve, donando loro una maturazione perfetta e trasformandole in deliziosi frutti di un territorio generoso come la Puglia.

L'armonia dei frutti è il risultato del lavoro paziente degli agricoltori che, per generazioni, hanno saputo assecondare i ritmi della natura.

I vini Riporta racchiudono l'anima del Sud Italia: il calore del sole, la dolcezza delle brezze, la sapienza di mani esperte si uniscono in un'armonia di sapori e profumi straordinari.



ORIGINE: PUGLIA





PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 14,5°

Da uve: 100% Primitivo proveniente da vigneti presenti in una delle zone più affascinanti del Salento, tra Sava e Manduria

Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei scuri

Olfatto: Profumo intenso, complesso, fruttato, con note di piccoli frutti rossi (ciliegie e more)

Palato: Consistenza vellutata e morbida; caldo e abbastanza tannico con lunga persistenza

Vinificazione: Svinatura e fermentazione malolattica in vasche di acciaio

Affinamento: in barriques usate di rovere americano e francese per i successivi 6 mesi

N° bottiglie (n°): 70.000

6661 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



PRIMITIVO DI PUGLIA IGT 13,5°

Da uve: 100% Primitivo proveniente da vigneti situati a Sava, a breve distanza da Taranto

Aspetto: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto: profumo complesso con molti frutti rossi

Palato: Corposo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Pronto da bere

Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura di 24-26°C per 8-10 giorni

Affinamento: In barriques usate di rovere americano e francese per 4-5 mesi

N° bottiglie (n°): 180.000

6660 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

messapi

La Puglia essendo una terra costeggiata da due lati dal mare, è stata sempre terra di approdo per diverse popolazioni e genti di passaggio, che sopraggiungevano dal l'Oriente navigando attraverso il Mediterraneo.

Il più importante insediamento, però, si è avuta durante l'età del Bronzo, nel Salento. I Messapi furono una delle prime popolazioni ad abitare il Salento.

Il nome "Messapi", affidato per l'appunto a questo popolo, deriva dalla parola "Messapia", che vuol indicare "Terra tra i due mari".

La cantina Messapi si trova nell'alto Salento, a Sava, terra di origine del Primitivo di Manduria.



ORIGINE: PUGLIA



**MESSAPI
NEGROAMARO IGT 13,5°**

Da uve: 100% Negroamaro proveniente da vigneti da una delle zone più affascinanti del Salento, tra Sava e Manduria

Aspetto: rosso rubino con riflessi porpora

Olfatto: profumo intenso, vinoso, fruttato, con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco)

Palato: Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudocaloriche, con finale lungo e sapido

Vinificazione: Drenaggio e fermentazione malolattica in vasche di acciaio

N° bottiglie (n°): 70.000

6662 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



Cantine Russo

Vini di Sicilia dal 1860

La tradizione uitiuinicola della famiglia Russo si è tramandata da padre in figlio fino ad oggi.

Verso la fine del 1800 il trisavolo Vincenzo Russo si dedicava, insieme alla famiglia, alla coltivazione dei propri vigneti situati nella zona di Solicchiata, Comune di Castiglione di Sicilia a circa 700 m/slm sul versante nord est dell'Etna.

Nel 1955, Francesco e Vincenzo, rispettivamente il figlio e il nipote del trisavolo Vincenzo, decisero di imbottigliare il vino prodotto dai vigneti di famiglia creando una piccola cantina. Il primo vino venne chiamato Solicchiata ed era il 1956; la certificazione D.O.C. Etna venne riconosciuta nel 1968, stesso anno in cui il brand cambiò nome in Rusuini fino ad arrivare al marchio odierno che è Cantine Russo.

Oggi la quarta generazione è rappresentata da Gina e Francesco Russo che insieme al padre Vincenzo gestiscono l'azienda storica di famiglia.



ORIGINE: SICILIA





**MON PIT
BLAN DE BLANC 12,5°**

Da uve: Carricante e Catarratto provenienti dai vigneti presenti nel versante nord-est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia
Aspetto: Colore giallo con riflessi oro
Olfatto: Fresco profumo floreale e di agrumi, con un leggero sentore di crosta di pane
Palato: In bocca è secco, sapido, dal sapore equilibrato e armonico
Vinificazione: Vino bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C.
Affinamento: Il prodotto rimane sui lieviti per 48 mesi, prima di essere degorgiato



**MON PIT
BRUT ROSE' 12,5°**

Da uve: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio provenienti dai vigneti versante nord-est dell'Etna, Solicchiata, Castiglione di Sicilia
Aspetto: Colore rosa con riflessi ramati.
Olfatto: Fresco con sentori di agrumi canditi ed erbe aromatiche
Palato: In bocca è secco, dal sapore pieno, armonico ed avvolgente
Vinificazione: In rosato con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C.
Affinamento: Il prodotto rimane sui lieviti per 48 mesi, prima di essere degorgiato



**PIANO DEI DAINI
ETNA ROSATO 13°**

Da uve: Nerello Masalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, provenienti dai vigneti Solicchiata, Castiglione di Sicilia
Aspetto: Colore rosato brillante
Olfatto: Profumi delicati sono quelli delle fragoline di bosco
Palato: Fruttato con una grande freschezza
N° bottiglie (n°): 300



**CONTRADA CRASA'
ETNA BIANCO 12,5°**

Da uve: Carricante 80%, Catarratto 20%, provenienti dai vigneti Contrada Crasà, Solicchiata, Castiglione di Sicilia.
Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Olfatto: Profumo delicato e pieno, con sentore di frutta tropicale e frutta a pasta gialla e bianca come pesche, albicocche, melone bianco
Palato: Persistente, corposo e fresco
Invecchiamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
N° bottiglie (n°): 3.000



**CONTRADA CRASA'
ETNA ROSSO 13,5°**

Da uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, provenienti dai vigneti Solicchiata, Castiglione di Sicilia
Aspetto: Colore rosso rubino brillante
Olfatto: Spicca un gradevole profumo di frutti di bosco e delicate spezie
Palato: Persistente e corposo, con una piacevole nota fruttata che si fonde con un bouquet di confettura di frutti di bosco. Il tannino è elegante. Ottima la persistenza.
Invecchiamento: 12 mesi in barrique di rovere e tonneau, 1 anno in vasche di acciaio
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
N° bottiglie (n°): 10.000



**LUCE DI LAVA
ETNA BIANCO 12,5°**

Da uve: Carricante 80%, Catarratto 20%, provenienti dai vigneti Etna Nord, Castiglione di Sicilia
Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Olfatto: Profumo delicato e pieno, con un leggero sentore di frutta tropicale
Palato: Il sapore è persistente, corposo e fresco
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
N° bottiglie (n°): 10.000



**LUCE DI LAVA
ETNA ROSSO 13,5°**

Da uve: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%, provenienti dai vigneti Etna Nord, Castiglione di Sicilia
Aspetto: Colore rosso rubino brillante
Olfatto: Vivacità olfattiva e un'armoniosa struttura. I profumi delicati sono quelli dei frutti di bosco e dell'amarena
Palato: Il sapore è fruttato e corposo, con una grande freschezza. In fondo alla degustazione si percepisce struttura ed equilibrio, caratteristiche che lo rendono piacevole.
Invecchiamento: 1 anno in barrique di rovere, 1 anno in vasche d'acciaio
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
N° bottiglie (n°): 25.000



TERRE THURIA
FRANCIACORTA

Un franciacorta
dalla freschezza
inaspettata



ORIGINE: LOMBARDIA





**FRANCIACORTA DOCG
DOSAGGIO ZERO**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
75% Chardonnay 15% Pinot Bianco 10% Pinot Nero
Affinamento 25 mesi
Alcool 12,50°
Acidità totale 6gr/lt
Estratto 19gr/lt

3564 dosaggio zero bt 75 cl 6 pz x ct



**FRANCIACORTA DOCG
BRUT**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
75% Chardonnay, 15% Pinot bianco, 10% Pinot nero
Affinamento minimo 25 mesi
Alcool 12,5% vol.
Acidità totale 6-6,5%
Estratto 18-20 gr/lt

1546 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ MILLESIMATO**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
50% Chardonnay, 50% Pinot nero
Vendemmia a mano in piccole casse
Affinamento minimo 36 mesi
Alcool 13% vol.
Acidità totale 6-6,5%
Estratto 18-20 gr/lt

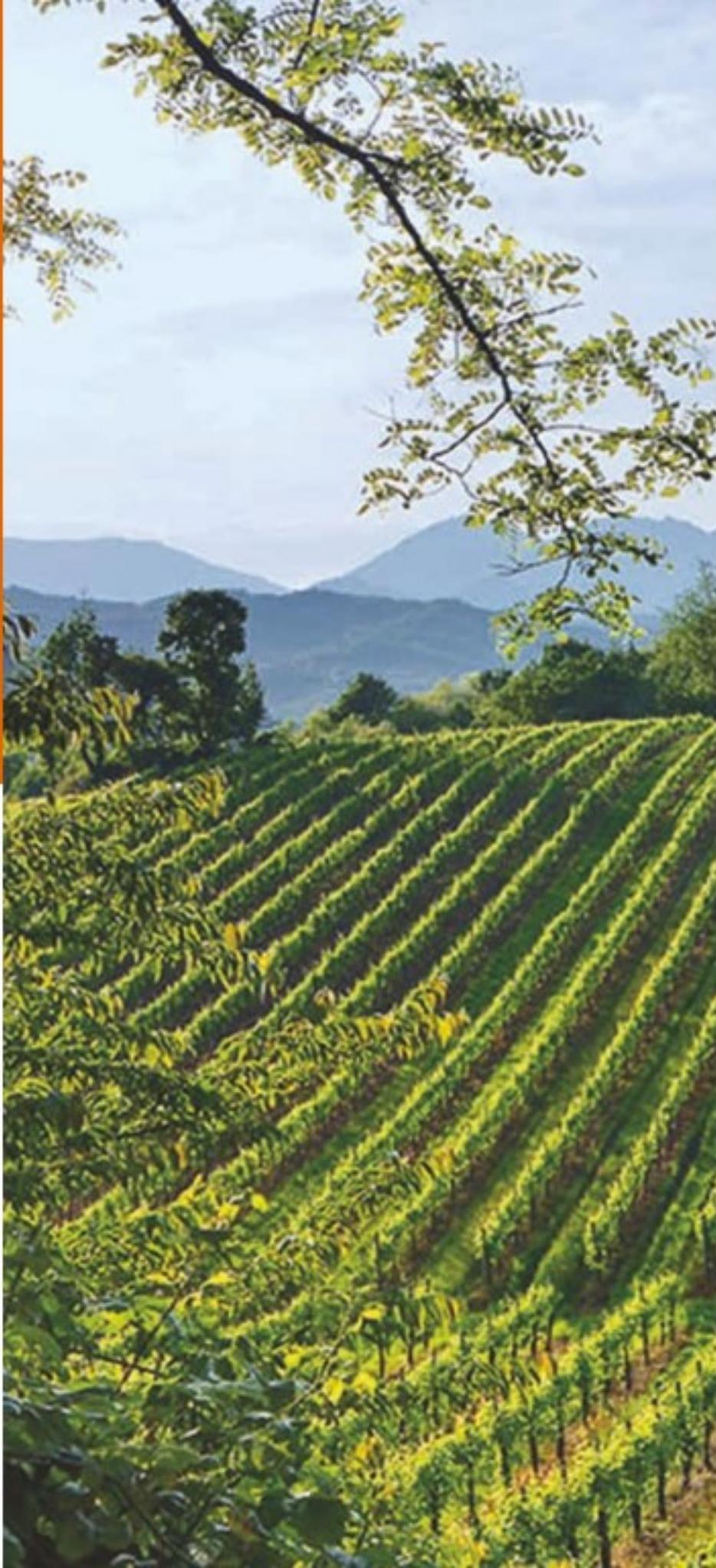
3976 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**FRANCIACORTA DOCG
SATÈN MILLESIMATO**

Prodotto da Azienda Agricola Le Marchesine
Viti allevate a Guyot
100% Chardonnay
Vendemmia a mano in piccole casse
Affinamento minimo 36 mesi
Alcool 13% vol.
Acidità totale 6-6,5%
Estratto 18-20 gr/lt

3969 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



Accademia delle Belle Uve, prosecco d'eccezione



ORIGINE: VENETO





**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA DRY**

Vitigno: 100% Glera
 Gradazione: 11,5% Vol – zuccheri 16-18 g/l
 Provenienza: Fascia collinare Conegliano-Valdobbiadene
 Coltivazione: Doppio capovolto
 Piante per Ettaro: 3500-4000
 Colore: Brillante, giallo paglierino.
 Perlage fine e persistente
 Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4293 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG
RIVE**

Vitigno: 100% Glera
 Gradazione: 11,5% Vol – zuccheri 20 g/l
 Provenienza: Fascia collinare Valdobbiadene-Conegliano
 Coltivazione: Doppio Capovolto – Cappuccina
 Piante per Ettaro: 2500-3000
 Colore: Giallo paglierino, con spuma a grana sottile
 accompagnata da perlage fine e persistente
 Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4294 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PROSECCO DOC
ROSÉ**

Vitigno: 100% Glera
 Gradazione: 11,5% Vol – zuccheri 10-14 g/l
 Provenienza: Zona collinare della provincia di Treviso
 Coltivazione: Sylvoz - "Cappuccina modificata"
 Piante per Ettaro: 2500-3000
 Colore: rosa madreperla brillante.
 Perlage fine e persistente
 Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4292 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



**PROSECCO DOC
EXTRA DRY**

Vitigno: 100% Glera
 Gradazione: 11% Vol – zuccheri 15-18 g/l
 Provenienza: Zona collinare della provincia di Treviso
 Coltivazione: Sylvoz - "Cappuccina modificata"
 Piante per Ettaro: 2500-3000
 Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati
 Perlage fine e persistente
 Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4291 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



SPARKLING ZERO WHITE

Gradazione: inferiore a 0,5%
 Provenienza: Veneto
 Colore: Giallo paglierino
 Temperatura di Servizio: 4-5 °C

4295 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



TERRE DELL'ORSO

Le grandi bollicine di montagna

Terre dell'Orso Trento DOC nasce da una rigorosa selezione dei migliori uvaggi vendemmiati a mano e provenienti dai vigneti più vocati nel cuore del Trentino.

Sia il Brut che il Brut Rosè vengono affinati sui lieviti per almeno 24 mesi prima di liberare gli inconfondibili aromi e profumi di montagna.



ORIGINE: VENETO



BRUT TRENTO DOC

Zona di origine trentino. 100% Chardonnay
 Vendemmia a mano.
 Dosaggio 8g/lt
 Alcool 12,5% vol.
 Temperatura di servizio 6-8 °C

2660 bottiglia 75 cl 6 pz x ct
 2662 bottiglia magnum 150 cl 3 pz x ct



BRUT ROSÉ TRENTO DOC

Zona di origine trentino.
 60% Pinot nero, 40% Chardonnay.
 Vendemmia a mano.
 Dosaggio 8g/lt.
 Alcool 12,5% vol.
 Temperatura di servizio 6-8 °C

2661 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

SCIMMIA®

L'evoluzione della specie

S CIMMIA® è l'evoluzione della Specie Spumante.

E' frizzante, allegro, bestiale e piace a tutti coloro che per una sera vogliono divertirsi senza pensieri. Ovunque c'è allegria c'è SCIMMIA®, il nuovo spumante irriverente e provocatorio da servire ghiacciato e da bere rigorosamente in compagnia.



ORIGINE: VENETO





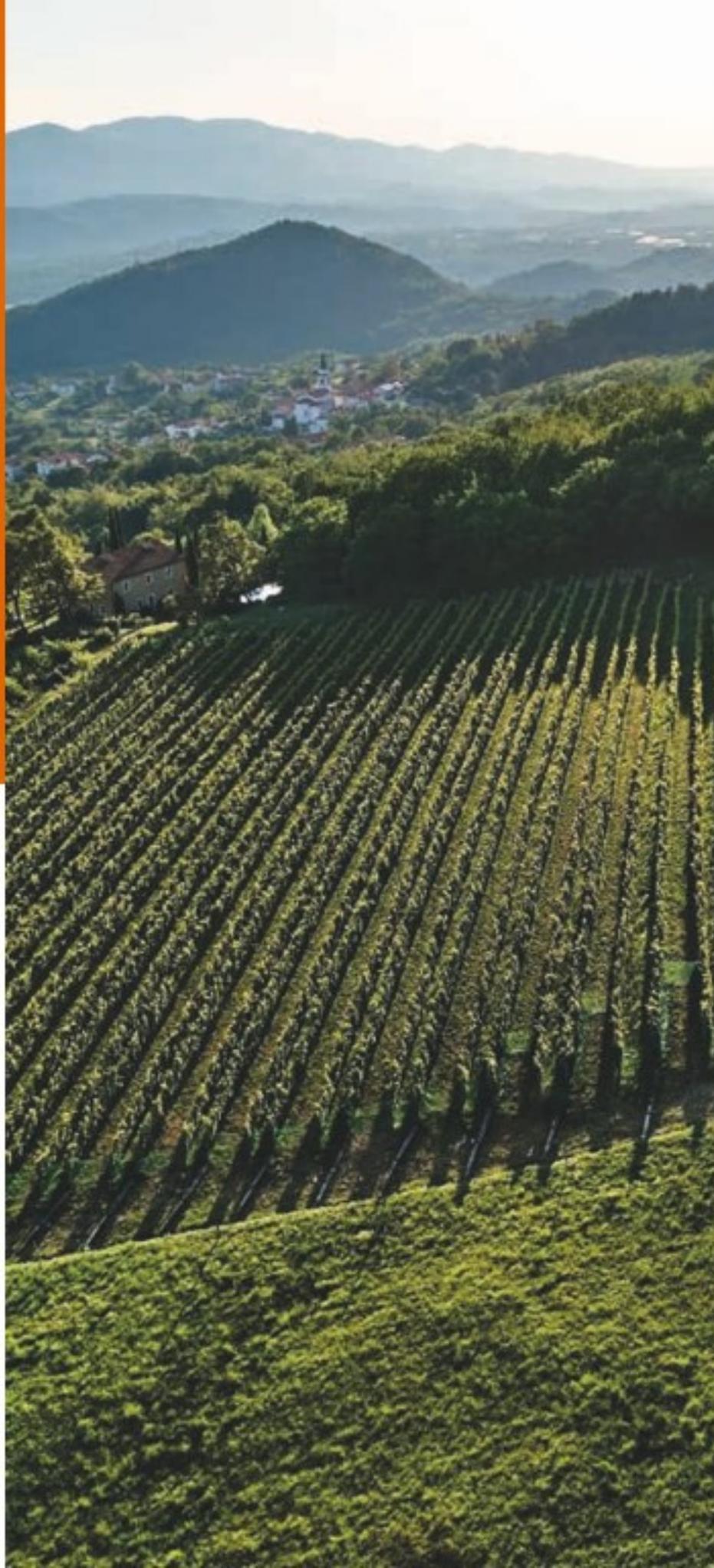
SCIMMIA
SPUMANTE EXTRA DRY

4296 bottiglia 75 cl 6 pz x ct





VINI ESTERO



SVETLIK

Su un versante alto e soleggiato di Čaven, sopra il villaggio di Kamnje, di nome Grace (pronuncia »Gratze«), abbiamo piantato un vigneto di Rebula – questo vitigno autoctono è il nostro preferito. Il villaggio di Kamnje si trova nella valle del Vipacco, una bellissima regione vitivinicola slovena. Il clima submediterraneo della valle favorisce la coltivazione della vite. L'esposizione soleggiata dona particolare forza e fascino al nostro vigneto che è uno dei complessi situati più in alto nella regione del Vipacco. Il terreno è composto da flysch, terra marrone di bosco e depositi morenici. La vigna è coltivata nel rispetto della natura, le lavorazioni sono gran parte manuali, senza uso di fitofarmaci nocivi ed erbicidi. Il sistema di allevamento è a candelabro con tre punti vegetativi. Ogni vite produce meno di un chilo d'uva.



ORIGINE: SLOVENIA





REBULA SVETLIK 13,66° - 13,29°

Le nostre Rebele sono di colore ambrato intenso, il profumo ricorda i fiori di campo nella stagione degli sfalci. L'olfatto regala un ampio spettro di note balsamiche e fruttate. Ritroviamo così cenni di frutta secca e sentori di erbe aromatiche. Al gusto possiamo apprezzarne la forte mineralità, data dalla combinazione tra suolo e varietà. I tannini sono di struttura, piacevoli e regalano al vino un buon potenziale di invecchiamento.

Vinificazione: macerate per circa quattordici giorni e fermentano grazie a lieviti indigeni.

Affinamento: in grandi botti di rovere per circa due anni

N° bottiglie(n°): 6.000

6605 2018 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

6604 2020 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



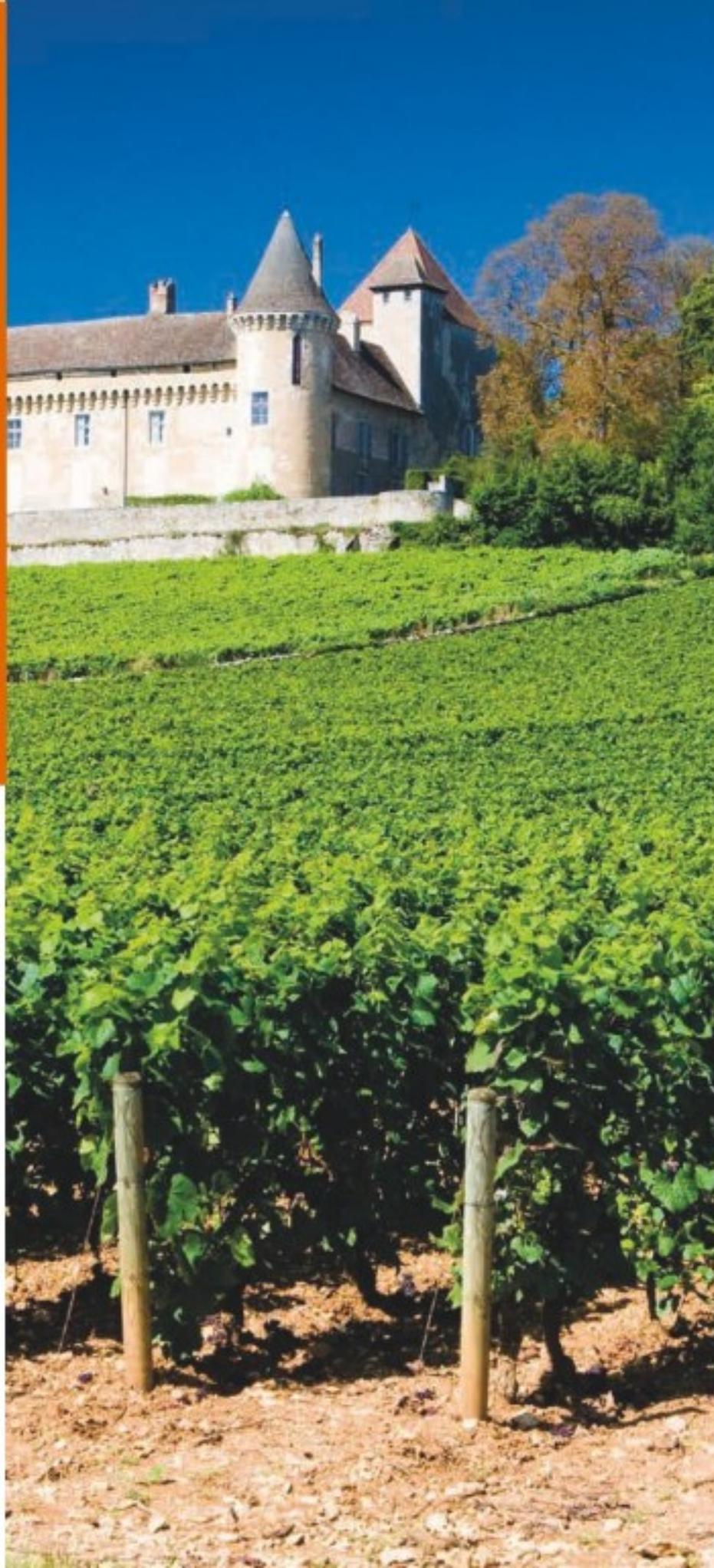
REBULA SVETLIK SELEKCIJA 13,45°

Le nostre Rebele sono di colore ambrato intenso, il profumo ricorda i fiori di campo nella stagione degli sfalci. L'olfatto regala un ampio spettro di note balsamiche e fruttate. Ritroviamo così cenni di frutta secca e sentori di erbe aromatiche. Al gusto possiamo apprezzarne la forte mineralità, data dalla combinazione tra suolo e varietà. I tannini sono di struttura, piacevoli e regalano al vino un buon potenziale di invecchiamento.

Affinamento: viene invece affinata in tonneaux di rovere.

N° bottiglie (n°): 6.000

6606 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



FRANCE



CHARLES BAILLY

Crémant della Borgogna

Nato nel 1896 a Nuits-Saint-Georges, Charles Bailly ha segnato la storia della sua città. Decorato con la Croix de Guerre durante la prima guerra mondiale, fu in seguito istruttore di ginnastica, capitano onorario dei vigili del fuoco di Nuits-Saint-Georges e cantiniere. Nel tempo libero gira per Nuits-Saint-Georges con la sua bicicletta per coltivare i pochi appezzamenti di Pinot Noir che possiede. Quelle di Chamois, Argillats e Thurots sono il suo particolare orgoglio. I nostri vini delle feste rendono omaggio a questo personaggio colorato, scomparso nel 1964, ma che ha lasciato il segno nella vita della nostra regione.



ORIGINE: BORGOGNA





**CRÉMANT DE BOURGOGNE
BRUT 12°**

Metodo tradizionale con una stagionatura sulle vinacce di minimo 12 mesi, miscela tradizionale che utilizza i 4 grandi vitigni della Borgogna Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligote. Da gustare come aperitivo o con un piatto o un dessert. Dosaggio 10 12 g/L (BRUT)

4760 bottiglia 75cl 6 pz x ct



**CRÉMANT DE BOURGOGNE
ROSÉ BRUT 12°**

Metodo tradizionale con una stagionatura sulle vinacce di minimo 12 mesi, miscela tradizionale che utilizza i 3 grandi vitigni della Borgogna Chardonnay, Pinot Noir, Gamay. Da gustare come aperitivo o con un piatto o un dessert. Dosaggio 12 g/L (BRUT)

4761 bottiglia 75cl 6 pz x ct



**CRÉMANT DU JURA
BRUT JURASSIQUE 12°**

La regione vinicola del Jura è di piccole dimensioni ma grande nella sua notevole diversità. copre 80 chilometri tra Borgogna e Svizzera. Cinque varietà di vino del Jura possono essere utilizzate per fare il cremant du jura, la cui AOP risale al 1995. "Il nostro brut jurassique è il risultato dell'incontro tra l'eleganza dell'uva chardonnay e la finezza dell'uva pinot noir.

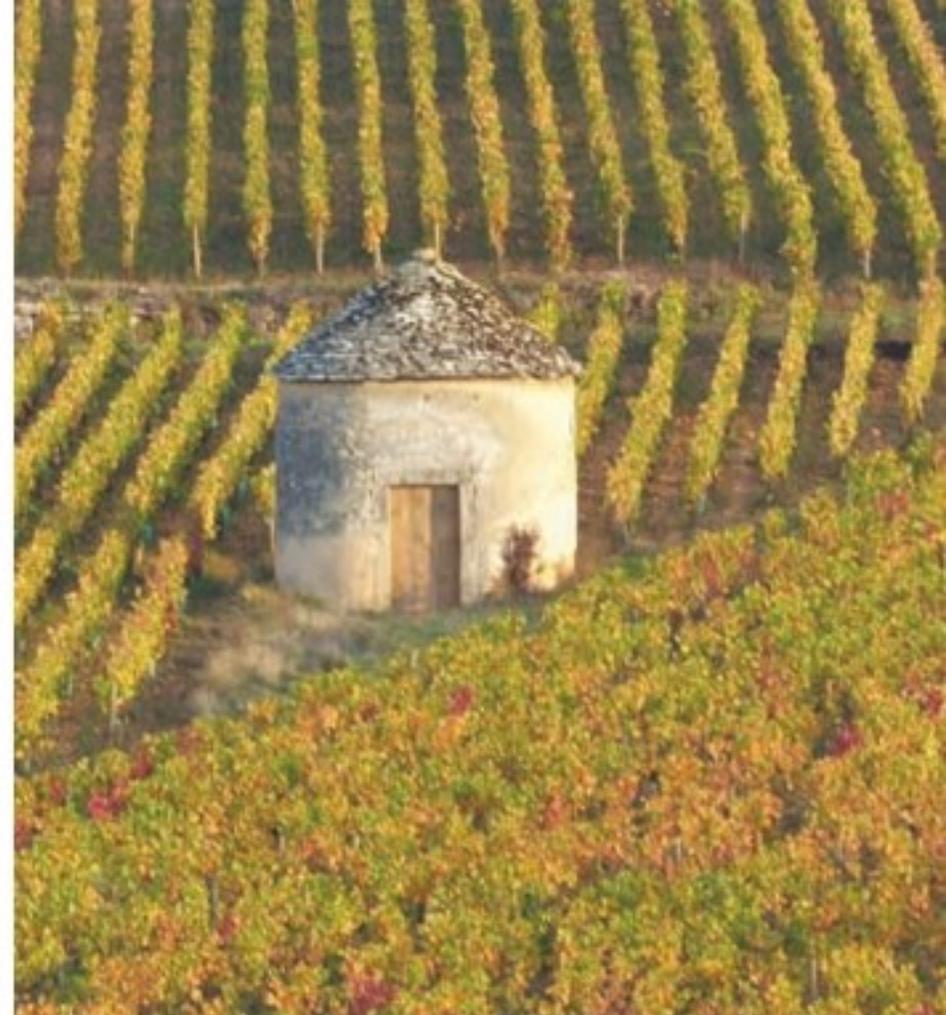
4750 bottiglia 75cl 6 pz x ct



Louis Tête è una delle più antiche Maison della regione del Beaujolais, diretta fin dal 1800 dalla famiglia fondatrice. I vigneti si trovano nelle zone con il clima più favorevole: Beaujolais-Villages, Château des Alouettes, Domain des Jumelles. La tradizione di famiglia si tramanda nelle splendide cantine a volta a Saint-Didier-sur-Beaujeu. Qui i vini sono selezionati e assemblati dopo molte degustazioni. Le cantine sono gestite da hardware moderni e innovazione tecnica nel rispetto dei metodi tradizionali. Attrezzature e tecniche moderne (laboratorio di analisi, serbatoi di acciaio inox) contribuiscono a mantenere la qualità dei vini. Sistemi di imbottigliamento e impianti di stoccaggio di grandi dimensioni permettono di rispondere rapidamente alla domanda dei clienti.



ORIGINE: BORGOGNA





BEAUJOLAIS NOUVEAU

Ottenuto al 100% da uve Gamay.
Aroma fresco con sentore di frutti di sottobosco e vaniglia, fruttato e leggero al gusto. Ottimo come aperitivo e a tutto pasto.

1617 bottiglia 75cl 6 pz x ct



CRÉMANT DE BOURGOGNE 12°

Le uve, raccolte a maturazione, vengono pigiate delicatamente per creare un eccellente crémant con bollicine fini, aromi di frutta esotica e agrumi, che lasciano al gusto sapori minerali con un tocco floreale.

2724 bottiglia 75cl 6 pz x ct

nella foto:
SARAH JESSICA PARKER



Una collaborazione enologica davvero entusiasmante!

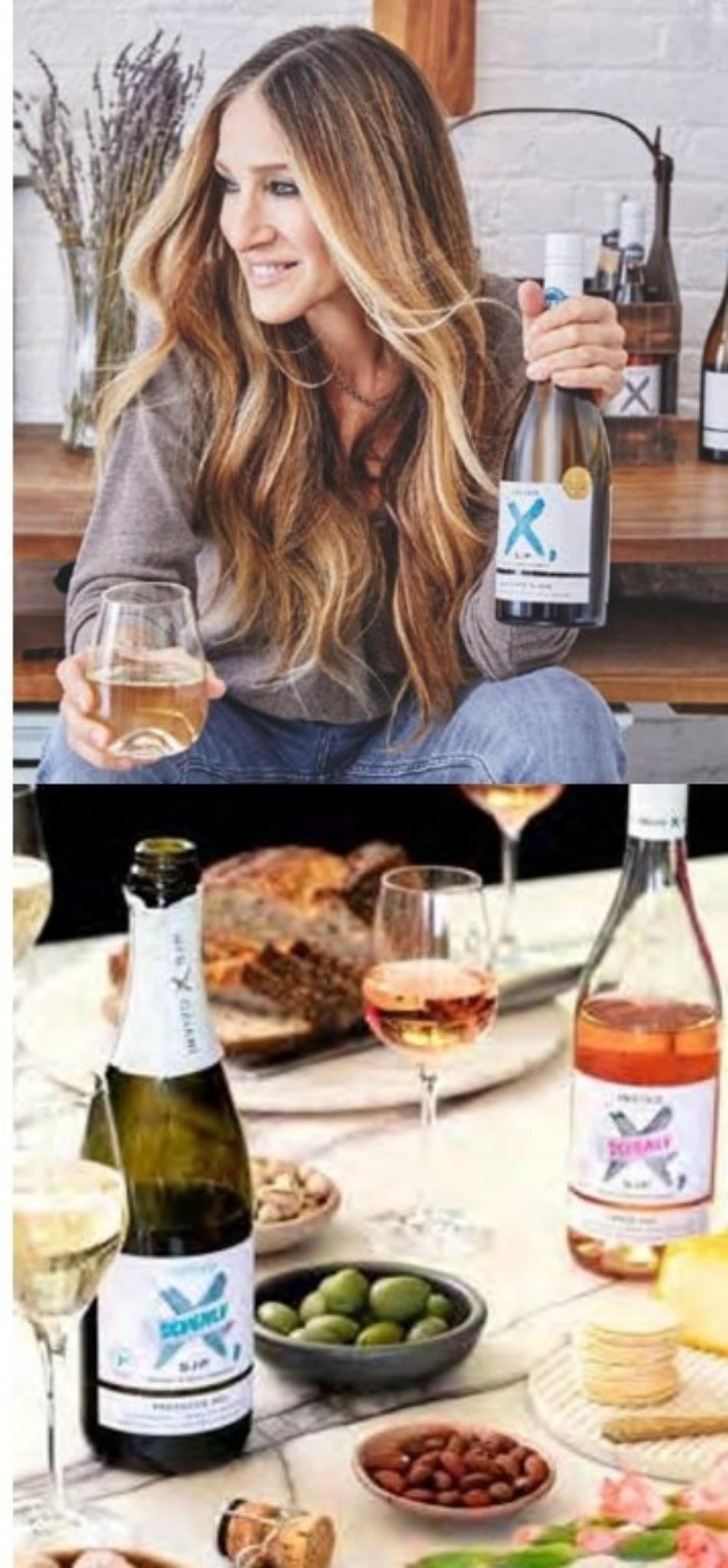
I vini della nostra collezione *Invivo X, SJP* sono realizzati con una miscela unica creata da **SARAH JESSICA PARKER** e dai ragazzi di *Invivo*. Combinate la sfacciataggine di New York, le migliori regioni vinicole del mondo e il know-how enologico neozelandese e abbiamo una ricetta per qualcosa di molto speciale. I nostri vini stanno ricevendo riconoscimenti in tutto il mondo e sono stati inclusi nella *Top 100 World's Best Wines* di *Wine Spectator* solo nella prima annata!



ORIGINE: PROVENZA



ORIGINE: NUOVA ZELANDA





ROSÉ 12°

Questo vino è stato realizzato da **Sarah Jessica Parker** e Invivo in collaborazione con l'azienda di famiglia provenzale, Vins Chevron Villette.

Da uve: Grenache 80%, Cinsault 20% con uve provenienti dal famoso "Triangolo d'Oro", a Saint Tropez, nell'entroterra tra Puget-Ville, Les Arcs e l'Abbazia di Le Thoronet. Le Thoronet è noto per il suo terreno argilloso-calcareo, mentre Puget-Ville e Les Arcs sono di terreno argilo-siliceo

Aspetto: Di colore rosa pallido, si adatta bene al classico spettro "pallido e secco" della Provenza

Olfatto: Il naso è elevato ed espressivo con aromi profumati di fiori rosa, frutti rossi, erbe sottili e minerali

Palato: Al palato è fresco, vibrante e fruttato con note sapide che regalano un finale fine, uniforme e lungo di fragole, petali di rosa ed erbe fresche

4754 bottiglia 75cl 6 pz x ct



SAUVIGNON BLANC 12,5°

Da uve: 100% Sauvignon Blanc da vigne in Marlborough in Nuova Zelanda

Aspetto: Colore puro e brillante, accattivante con le sue tonalità di verde melone

Olfatto: Aromi vibranti ed espressivi di frutto della passione, fiori bianchi e lime kaffir.

Palato: Al palato è concentrato con grande vivacità e un finale lungo e delizioso.

4755 bottiglia 75cl 6 pz x ct

90+
POINTS
BY WINE SPECTATOR
for first 4 vintages!

WINE SPECTATOR
TOP
100
WINE OF THE YEAR

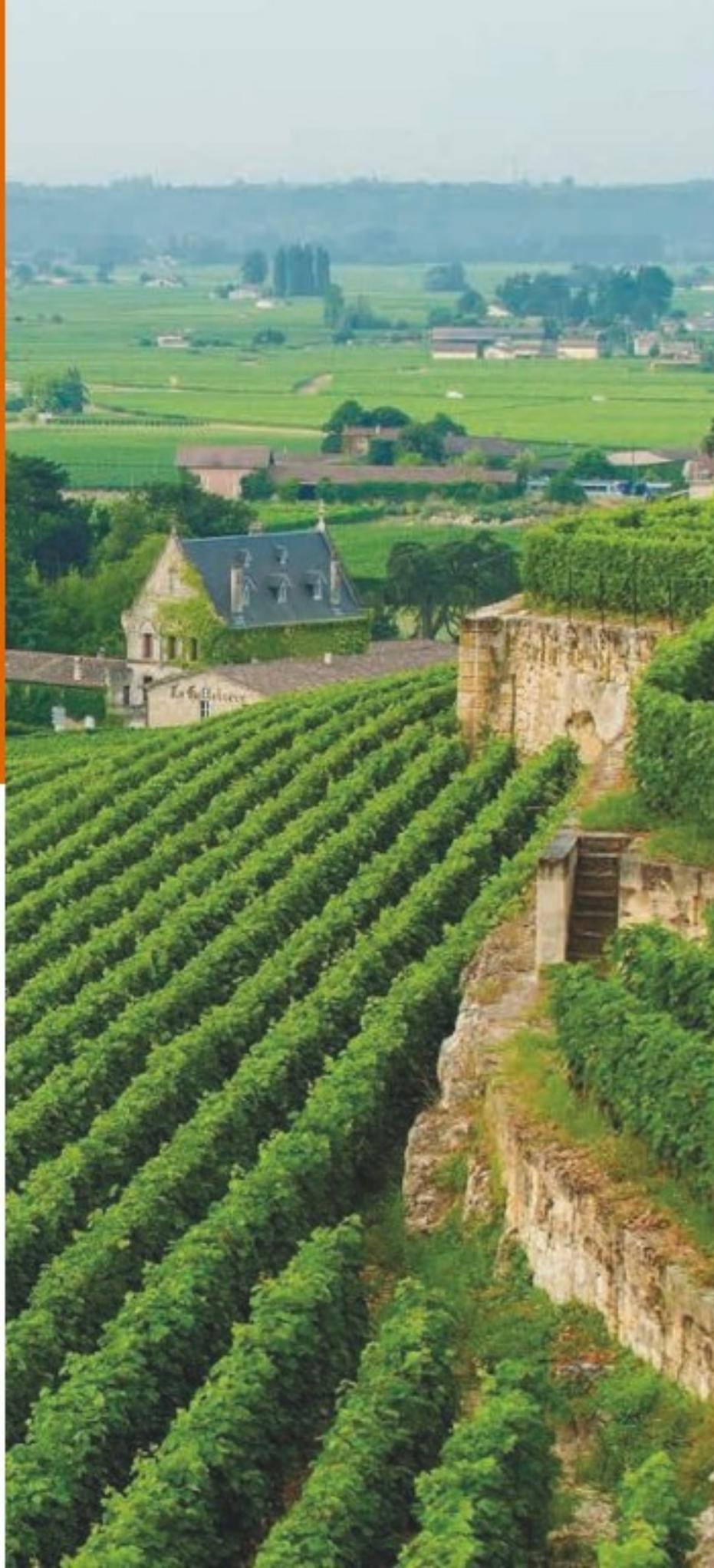
92
POINTS
FROM WINE SPECTATOR
IN 2021

93
Wine Spectator

90
PTS.
AMERICAN WINE

WineOrbit
★★★★★
93+
POINTS

WINE ALIGN
91
POINTS



Barton & Guestier

DEPUIS 1725

L fondatore dell'azienda, Thomas Barton ha lasciato la sua natia Irlanda agli inizi del 18° secolo e, emigrato a Bordeaux quando aveva solo 30 anni, ha fondato la sua azienda vinicola nel 1725. Nel 1802 Hugh Barton, suo nipote e successore, ha iniziato una collaborazione con il commerciante francese Daniel Guestier per creare Barton & Guestier.

Con quasi tre secoli di esperienza nel mondo del vino, Barton & Guestier è il primo marchio francese noto a milioni di consumatori in tutto il mondo. L'esperienza del marchio garantisce la qualità regolare, vendemmia dopo vendemmia, e rassicura i consumatori in mercati sempre più complessi. Grazie ai suoi distributori fedeli, Barton & Guestier è presente in 130 paesi nei 5 continenti.



ORIGINE: BORDEAUX





CHATEAU MAGNOL

Denominazione Haut-Médoc Controllata.

Vitigni: 48% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc.

Di colore granato intenso con riflessi violacei, al naso ha intensi aromi di frutti rossi (ribes nero e prugna). L'affinamento in rovere dà un delicato sentore tostato e di vaniglia con un pizzico di cacao.

Al palato rotondo e ben equilibrato con tannini maturi e vellutati. Il finale è lungo, con intensi aromi di frutta rossa.

2978 2019 bottiglia 75 cl cassetta in legno a cassetti 6 pz x ct
2789 2019 magnum 150 cl cassetta in legno 6 pz x ct

HERITAGE N° 292 DUCHE D'UZES

Classificazione: AOC Duché d'Uzès

Regione: Valle del Rodano meridionale, tra Nîmes e Alès

Vitigni: Syrah, Grenache, Mourvèdre

Terreno: argilloso-calcareo

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese

Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: un'esplosione di frutti neri con un'ampia tavolozza aromatica, pepe ben miscelato con aromi di liquirizia e tabacco.

Palato: ben equilibrato, con una consistenza armoniosa e sostenuta concentrazione di tannini. Lungo finale con note fruttate e speziate.

Accompagnamenti: agnello, anatra, manzo, cioccolato fondente, formaggi forti, piatti piccanti

2856 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LANCERS®

SINCE 1944

Creato nel 1944 da António Porto Soares Franco, enologo e membro della quinta generazione della famiglia, il marchio Lancers è cresciuto fino a diventare una delle icone di vino rosé più originale del pianeta, con un ottimo vino e una bottiglia opaca dalla forma unica. Lancieri, rinfrescate la vostra curiosità!



ORIGINE: PORTOGALLO





LANCERS PRESTIGE ROSÉ

Il Lancers Prestige Rosé è un vino superiore, prodotto con il vitigno Moscatel dalla casa José Maria de Fonseca. Si distingue per il particolare colore salmone, con aromi molto floreali e palato delicato.

4629 bottiglia 75cl 6 pz x ct



LANCERS BRANCO 11°

Vino bianco creato da un blend di uve bianche portoghesi dal team di enologi di José Maria da Fonseca.

4623 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LANCERS ROSÉ 10°

Vino rosé da tavola semplice da bere in compagnia, fresco e leggero, facile da degustare ed abbinare grazie alla sua dolcezza e versatilità.

4624 bottiglia 75 cl 6 pz x ct



LANCERS SANGRIA 8°

Nuova aggiunta al marchio Lancers con un tocco davvero portoghese, dal colore tipico di una sangria rossa preparata in casa durante un pomeriggio di fine estate.

4625 bottiglia 75 cl 6 pz x ct

ALAMBRE

Moscatel de Setúbal

DETERMINAÇÃO DE ORIGEM

L'Alambre Moscatel de Setúbal di José Maria da Fonseca è un vino da dessert proveniente dalla piccola penisola di Setubal, nel sud del Portogallo



ORIGINE: PORTOGALLO

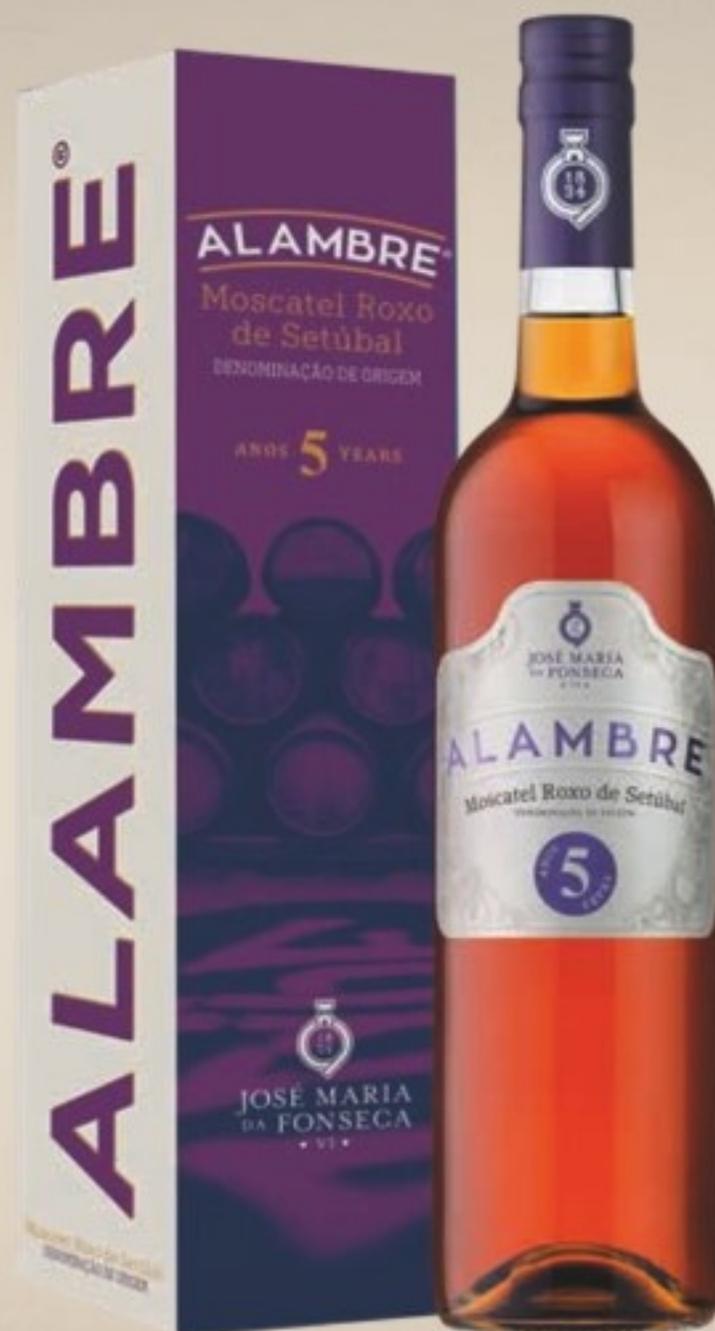




MOSCATEL 2 ANNI 17°

Vino da dessert prodotto in Portogallo nella penisola di Setúbal a sud di Lisbona, riconosciuto D.O.C. nel 1907. Il Moscatel de Setúbal è ottenuto dal vitigno moscatel, tipologia di uva che si distingue per il suo carattere fruttato, con aroma di frutta tropicale, differenziando i vini Moscatel de Setúbal da qualsiasi altro tipo di vino.

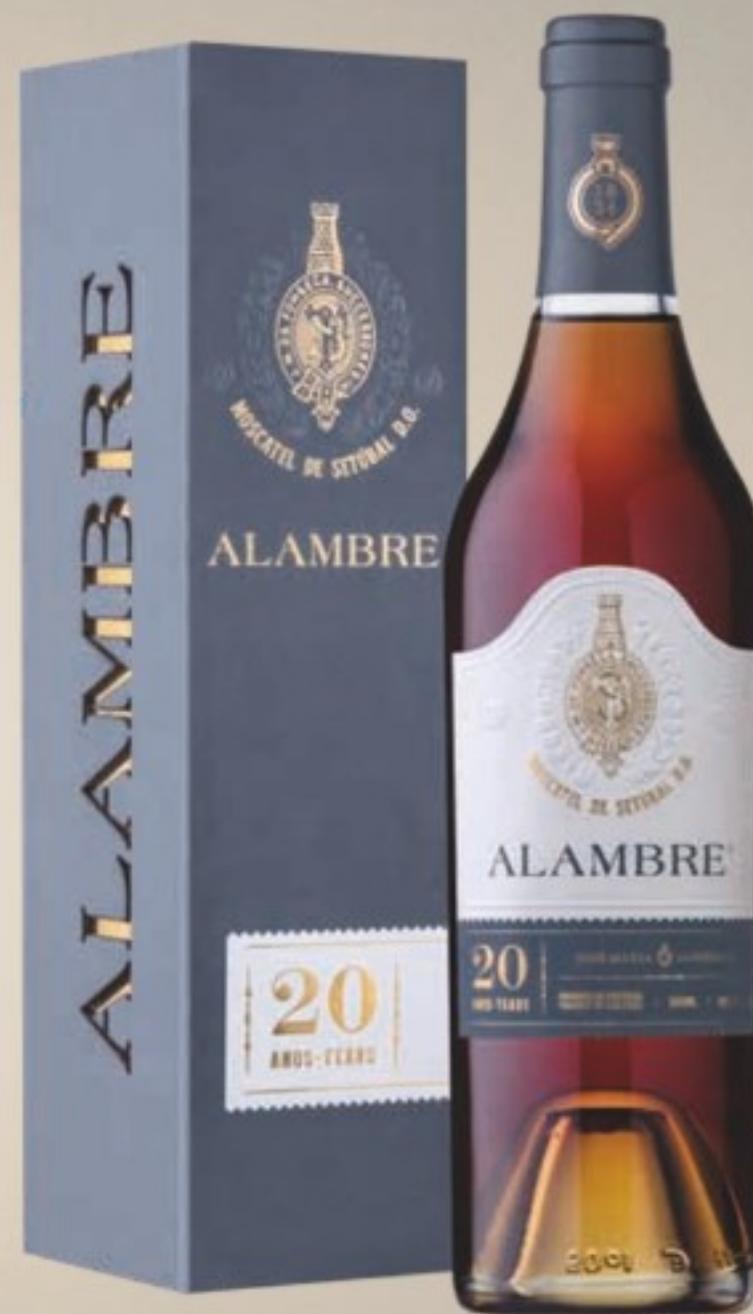
4628 bottiglia 75cl 6 pz x ct



MOSCATEL ROXO 5 ANNI 18,5°

Vino liquoroso D.O. Moscatel Roxo della famiglia Alambre. Il vitigno Moscatel Roxo è estremamente raro e rischiava addirittura l'estinzione, il suo colore viola, l'aroma e il gusto unici lo distinguono dalla varietà Moscatel bianca.

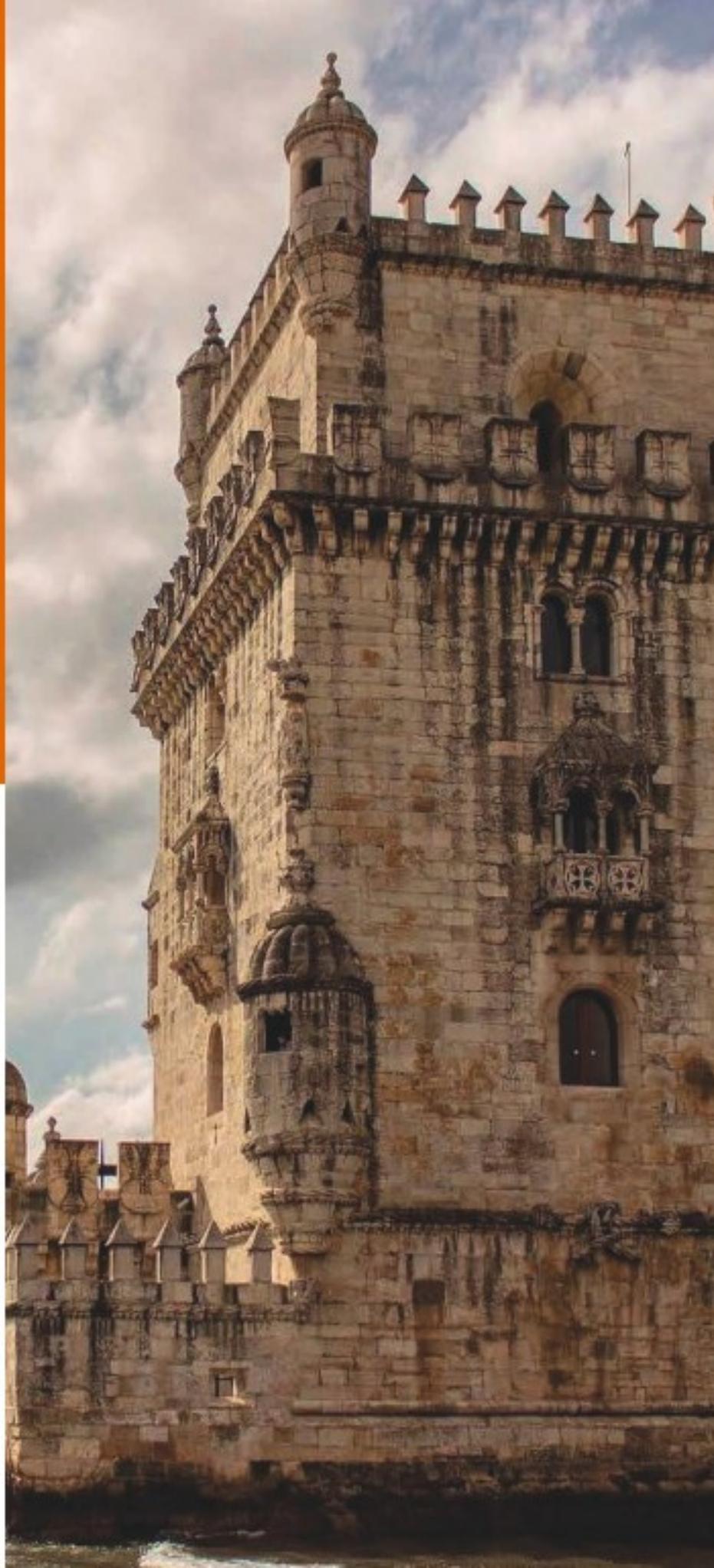
4626 bottiglia con astuccio 75cl 6 pz x ct



MOSCATEL 20 ANNI 19°

Vino generoso riconosciuto come D.O.C. nel 1907. Questo vino è il risultato di una miscela di 6 annate, l'annata più giovane ha almeno 20 anni e la più antica risale al 1911, risultando un vino complesso, aromatico, elegante con un finale persistente. Parte della produzione annuale è destinata a un invecchiamento più lungo in botti di legno usate.

4627 bottiglia con astuccio 75cl 6 pz x ct



REAL COMPANHIA VELHA

P iù di 250 anni di storia legano indissolubilmente Real Companhia Velha al Porto, uno tra i più noti e apprezzati prodotti del Portogallo. Un vino liquoroso dalle caratteristiche organolettiche uniche e di grande complessità aromatica, dal particolare sentore di frutta secca al caffè, cioccolato, miele. La coltivazione della vite in Portogallo ha origini antiche, ma l'uso della denominazione "uini di Porto" risale al XVII secolo. In quell'epoca i vini di Porto erano molto diversi da oggi. Il sapore dolce tipico del Porto nasce dall'aggiunta di brandy per bloccare la fermentazione del mosto. Real Companhia Velha nasce nel 1756 con un decreto del re Josè I. Real Companhia Velha nel corso degli anni ha usato altri marchi e ragioni sociali altrettanto noti e legati alla storia di questo straordinario vino (Royal Oporto, Real Companhia Vinicola, Real Companhia dos Vinhos do Porto). Oggi è il maggior produttore di Porto e proprietaria della maggiore estensione di vigneti nella storica valle del Douro.



ORIGINE: PORTOGALLO





LATE BOTTLED VINTAGE 20°

Con una specifica tecnica di produzione, il Late Bottled Vintage è prodotto nelle annate migliori e originato da una singola raccolta ma imbottigliato 6 anni dopo. Caratteristica distintiva è la maturazione in legno che lo rende più morbido ed elegante facilitandone il consumo immediato.

2599 2017 bt 75cl 6 pz x ct



RUBY 19°

Una miscela di giovane corposo Porto invecchiato per 3 anni. Di colore vermiglio scuro con aroma fruttato e note di bacche selvatiche.

1382 bt 75cl 6 pz x ct



TAWNY 19°

Lo stile più popolare del Porto è indubbiamente il Tawny. Invecchiato per ben 5 anni in barili di quercia, elegante e piacevolmente fruttato, si dice sia "l'aperitivo ideale" per i Francesi e "la bevanda del pomeriggio" per i Portoghesi.

1383 bt 75cl 6 pz x ct



WHITE 19°

È composto da una sapiente miscela di diversi Porto bianchi (predominanza della Malvasia Fina), rigorosamente selezionati e invecchiati in tini di rovere, con una media di 2 anni. Un Porto giovane con colore dell'erba secca e uvetta con aromi di frutta dolce. Molto equilibrato, eccellente acidità e lunga persistenza. Un partner fantastico per il Foie Gras.

1395 bt 75cl 6 pz x ct



REAL COMPANHIA VELHA



AGED 10 ANNI 20*

Il Royal Oporto 10 Years Tawny è composto da una miscela di Porto di diverse annate, rigorosamente selezionati e invecchiati in botti di rovere di prima qualità per raggiungere una media di 10 anni.

1390 Aged 10 astuccio 75 cl 6 pz x ct



AGED 20 ANNI 20*

Se si lascia maturare per molti anni un buon Porto in barili di quercia, questo perderà il classico colore rosso acceso e diventerà ambrato. Così è per il Porto invecchiato 20 anni, con aromi e spezie, liquirizia, noce, vaniglia, frutta. Tawny elegante, ricco ed equilibrato.

1391 Aged 20 astuccio 75 cl 6 pz x ct



AGED 40 ANNI 20*

Invecchiato per ben 40 anni nella silenziosa ma intensa atmosfera pluricentenaria delle cantine di Real Companhia Velha, questo Tawny è al corretto punto di maturazione. La sua qualità è eccelsa. Inimitabile vino ricco di storia.

1392 Aged 40 astuccio 75 cl 6 pz x ct