



CASH & CARRY

**Sunset**

*lavoriamo per semplificarvi il lavoro*

CATALOGO 2026

# VINI





CANTINA

LIQ5090 CAMPI FLEGREI  
FALANGHINA DOC 75 CL  
SETTE VULCANI

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%,  
Campania, DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,  
antipasti



CANTINA

VIN7696 CAMPI FLEGREI  
PIEDIROSSO DOC CL 75  
SETTE VULCANI

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Campania,  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto fresco e leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pizza, carni  
bianche



CANTINA

VIN8295 CANTINA DEL  
TABURNO DELIUS AGLIANICO  
1.5 LT ASTUCCIO LEGNO  
docg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,  
DOCG, Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN8296 CANTINA DEL  
TABURNO DELIUS AGLIANICO  
3 LT ASTUCCIO LEGNO docg

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,  
DOCG, doppio Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
arrostiti





CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, note speziate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8297 CANTINA DEL  
TABURNO PIEDIROSSO  
BENEVENTANO CL 75 igrp

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso, Campania, IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi freschi, gusto leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pizza, carni  
bianche



CANTINA

VIN0563 CANTINA DEL  
TABURNO FIANO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN0289 CANTINA DEL  
TABURNO FIDELIS AGLIANI-  
CO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti





CANTINA

VINO562 CANTINA DEL  
TABURNO GRECO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e agrumate, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VINO174 CANTINA DEL  
TABURNO AMINEO CODA DI  
VOLPE 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VINO288 CANTINA DEL  
TABURNO FALANGHIN DOP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania, DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e  
fiori bianchi, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VINO031 MARISA CUOMO  
COSTA D'AMALFI BIANCO  
DOC CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,  
Campania, DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi e fiori, gusto minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei

# CAMPANIA

INDIETRO





CANTINA

VIN0095 MARISA CUOMO  
COSTA D'AMALFI ROSATO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi,  
gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN0037 MARISA CUOMO  
COSTA D'AMALFI ROSSO  
DOC CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania, DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN1284 MARISA CUOMO  
BIANCO CAMPANIA CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
freschi e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Ripoli + Fenile + Ginestra,  
Campania, Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei





CANTINA

VIN7592 MARISA CUOMO  
ROSSO CAMPANIA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti  
rossi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0043 MARISA CUOMO  
COSTA D'AMALFI RAVELLO  
BIANCO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0008 MARISA CUOMO  
FIORDUVA BIANCO DOC  
CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Ripoli + Fenile + Ginestra,  
Campania, DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi  
complessi, gusto struttu-  
rato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN0040 MARISA CUOMO  
FURORE BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e  
note marine, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0009 MARISA CUOMO  
FURORE ROSSO DOC CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania, DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0007 MARISA CUOMO  
FURORE ROSSO RISERVA  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania, Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Rosso intenso, frutti maturi,  
spezie, tannini eleganti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
selvaggina



CANTINA

VIN8001  
PAGANO FALANGHIN  
I PONTI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Giallo paglierino, agrumi e  
fiori bianchi, gusto fresco e  
minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0276  
PAGANO AGLIANICO  
LE FOGLIE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi





CANTINA

VIN0304 PAGANO FIANO LE  
PIETRE 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, primi  
delicati



CANTINA

VIN0302  
PAGANO GRECO I TUFFI  
IGT 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania, IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di  
mare



CANTINA

VIN0314 QUINTODECIMO  
GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO  
DOC 2018 LT 1.5

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve bianche seleziona-  
te, Campania, Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crosta-  
cei, piatti elaborati



CANTINA

VIN0313 QUINTODECIMO  
GRANDE CUVÉE LUIGI MOIO  
DOC 2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
aromi eleganti, gusto  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7129  
QUINTODECIMO TERRA  
D'ECLANO AGLIANICO  
1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania,  
Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, spezie, tannini  
eleganti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN0318 QUINTODECIMO  
VIGNA QUINTODECIMO  
TAURASI 1.5 LT AST.2019

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG, Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, spezie, grande struttura

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
selvaggina



CANTINA

VIN8114 QUINTODECIMO  
GRAND CRU LUIGI MOIO  
TAURASI CL 75 2018

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7416 QUINTODECIMO  
GRANDE CERZITO TAURASI  
CL75 DOCG 2019

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse  
importanti

CAMPANIA

INDIETRO





CANTINA

VIN1042 QUINTODECIMO  
TAURASI RISERVA CL 75  
VIGNA QUINTODECIMO  
2017

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0922  
QUINTODECIMO TERRA  
D'ECLANO AGLIANICO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
rossi e neri, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8328 TERESA MINCIONE  
NULLA E' PER CASO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve autoctone,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN8329 TERESA MINCIONE  
SABBIE AL VENTO CL 75  
PALLEGRELLO NERO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pallagrello Nero 100%,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,  
selvaggina





CANTINA

VIN8343 AGRIFLEGREA  
MADAMA 891 CAMPANIA  
BIANCO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina + altre uve,  
Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8118  
ANTONIO MAZZELLA ALEMA  
VINO ROSATO ISCHIA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso, Campania,  
rosato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi  
freschi, gusto leggero e  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce, antipasti



CANTINA

VIN8117  
ANTONIO MAZZELLA CALA  
DEI SASSI VINO ROSATO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, aromi di frutti  
rossi, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0375  
ANTONIO MAZZELLA ISCHIA  
BIANCOLELLA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0371  
ANTONIO MAZZELLA ISCHIA  
FORASTERA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Forastera 100%, Ischia DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
delicati di frutta bianca,  
gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piediroso 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto fresco e leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pizza, carni bianche,  
antipasti



CANTINA

VIN8116  
ANTONIO MAZZELLA  
STELLA DEL MARE VINO  
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
freschi e floreali, gusto  
leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0376  
ANTONIO MAZZELLA VIGNA  
DEL LUME 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella + Forastera,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
agrumate e minerali, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7936  
ANTONIO MAZZELLA VILLA  
CAMPAGNANO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7914 BENITO FERRARA  
CAMPANIA ROSATO IG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania IGP,  
rosato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce



CANTINA

VIN0791 BENITO FERRARA  
DUE CHICCHI CAMPANIA  
GRECO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN6803 BENITO FERRARA  
FIANO DI AVELLINO DOCG  
SEQUENZA 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei





CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
minerali e agrumati,  
gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN7098 BENITO FERRARA  
GRECO DI TUFO VIGNA  
CICOGNA DOCG 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG, Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo intenso, note minerali  
e fruttate, gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN7446 BENITO FERRARA  
IRPINIA AGLIANICO DOC  
VIGNA 4 CONFINI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglanico 100%, Campania  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, spezie, tannini  
equilibrati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7447 BENITO FERRARA  
TAURASI DOCG VIGNA 4  
CONFINI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglanico 100%, Taurasi  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie, grande struttura

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
selvaggina





CANTINA

VIN1258 BENITO FERRARA  
GRECO DI TUFO VIGNA  
CICOGNA 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7973  
BOCCELLA AGLIANICO  
RASOTT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7974 BOCCELLA  
TAURASI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, spezie, tannini  
importanti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8200  
BOSCO DE MEDICI DRESSEL  
19.2 AFFINATO IN ANFORA  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve locali, Campania,  
affinamento in anfora

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note minerali  
e frutti maturi, gusto  
complesso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti  
strutturati





CANTINA

VIN8202  
BOSCO DE MEDICI POMPEII  
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve bianche, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8201  
BOSCO DE MEDICI POMPEII  
ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
gusto morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse



CANTINA

VIN0878  
CANTINE ASTRONI AGLIANI-  
CO SANNIO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN6946  
CANTINE ASTRONI CODA DI  
VOLPE 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Coda di Volpe 100%,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
delicati di frutta e fiori

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce





CANTINA

VIN7177 CANTINE ASTRONI  
COLLE IMPERATRICE CAMPI  
FLEGREI FALANGHINA DOP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi,  
mineralità gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7178 CANTINE ASTRONI  
COLLE ROTONDELLA CAMPI  
FLEGREI PIEDIROSSO DOP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piediroso, Campania DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pizza, antipasti



CANTINA

VIN7175 CANTINE ASTRONI  
CRATERE BIANCO LACRYMA  
CHRISTI DOP 2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Coda di Volpe + Falanghina,  
Vesuvio DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e floreali, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7176 CANTINE ASTRONI  
CRATERE ROSSO LACRYMA  
CHRISTI DOP 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piediroso + Aglianico,  
Vesuvio DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7174 CANTINE ASTRONI  
DAMA BIANCA RADICI VIVE  
IGP 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve bianche,  
Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
freschi e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0788 CANTINE ASTRONI  
GRAGNANO PENISOLA  
SORREN 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso + Aglianico,  
Campania DOC frizzante

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino vivace, frutti  
rossi, leggermente frizzante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pizza, salumi



CANTINA

VIN0879  
CANTINE ASTRONI GRECO DI  
TUFO DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7173  
CANTINE ASTRONI STORICO  
891 ROSSO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania  
IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse





CANTINA

VIN8182  
CANTINE ASTRONI STRIONE  
FALANGHINA 2018 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
intensi di agrumi e fiori

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8181 CANTINE ASTRONI  
TENUTA CAMALDOLI CAMPI  
FLEGREI PIEDIROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piediroso, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
freschi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pizza



CANTINA

VIN8184 CANTINE ASTRONI  
TENUTA JOSSA CAMPI  
FLEGREI FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi  
e fiori

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8183 CANTINE ASTRONI  
VIGNA ASTRONI CAMPI  
FLEGREI FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce





CANTINA

VIN7742 CANTINE ASTRONI  
VITIS AMINEA GRECO DOCG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7741  
CANTINE ASTRONI VITIS  
APIANUS FIANO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali intense, gusto  
sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0821  
CANTINE OLIVELLA KATA  
CATALANESCA IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Catalanesca, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
fruttati e floreali, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce





CANTINA

VIN7896 CANTINE SULLO  
IRPINIA CAMPI TAURASINI  
IMPERFETTO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8000  
CANTINE SULLO TAURASI  
ROSSORIBELLE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Taurasi DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie, tannini importanti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina



CANTINA

VIN0327  
CASA D'AMBRA CAMPANIA  
AGLIANICO IGT 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, note speziate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0538  
CASA D'AMBRA FORASTERA  
EUPOSIA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Forastera 100%, Ischia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN8123 CASA D'AMBRA  
FRASSITELLI 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella, Campania,  
Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e floreali, gusto  
elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0539 CASA D'AMBRA  
ISCHIA DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve locali, Ischia DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
freschi, gusto leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0180  
CASA D'AMBRA LE NINFE cl  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella + Forastera,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
agrumate e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pizza, carni bianche





CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
eleganti, gusto minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0020 CASA D'AMBRA  
CAMPANIA FALANGHINA  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi e  
fiori bianchi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN1210 CASA D'AMBRA  
COMPLICITÀ' BIANCOLELLA  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali  
e agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0325  
CASA D'AMBRA FRASSITEL-  
LI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
minerali e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN0323  
CASA D'AMBRA ISCHIA  
BIANCOLELLA CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
fresche e minerali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0324  
CASA D'AMBRA ISCHIA PER'E  
PALUMMO CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pizza, antipasti



CANTINA

VIN8197  
CENATIEMPO BIANCOLELLA  
2023 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8196  
CENATIEMPO BIANCOLELLA  
KALIMERA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
fresche e minerali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0811 CENNERAZZO  
SPHERA GRECO DI TUFO  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali intense, gusto  
sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano, Campania, metodo  
ancestrale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
complessi di frutta e  
nociola

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN7436  
CIRO PICARIELLO FIANO DI  
AVELLINO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali  
e frutta bianca

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN7534 COLLE DEL  
CORNICANO FURANO  
ROSATO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi  
freschi, gusto leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN0810  
COLLE DEL CORSICANO  
LICOSA FIANO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN6721  
COLLE DEL CORSICANO  
PATRINUS ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7758  
DANIMI MERA VIA AGLIANICO  
2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7751  
DANIMI VATALE GRECO DI  
TUFO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e agrumate, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN7757  
DANIMI VOTIVA CAMPI  
TAURASINI DOC 2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie, gusto strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7754  
DANIMI VOTIVA IRPINIA  
BIANCO DOC 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano + Greco, Campania  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8199  
DE BEAUMONT MACCHIU-  
SANELLE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN8164 DELITE CANTINE  
GENEROSO AGLIANICO  
IRPINIA CL 75 DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8014 DI MEO FIANO  
ALESSANDRA DOCG CL 75  
RISERVA 2013

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN8016  
DI MEO FIANO ERMINIA  
2004 RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato intenso, note  
evolute, miele e frutta secca

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Formaggi stagionati, piatti  
complessi



CANTINA

VIN8015  
DI MEO GRECO VITTORIO  
RISERVA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
note minerali e fruttate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





**CANTINA**  
VIN8013  
DI MEO SALZA AGLIANICO  
IGT CL 75

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Carni rosse, arrosti



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

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Pesce, antipasti



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

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Pesce, crostacei



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

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Pesce, antipasti





CANTINA

VIN8087  
ETTORE SAMMARCO COSTA  
D'AMALFI RAVELLO BIANCO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina + Biancolella,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8088  
ETTORE SAMMARCO COSTA  
D'AMALFI RAVELLO ROSATO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi  
freschi, gusto delicato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN8089  
ETTORE SAMMARCO COSTA  
D'AMALFI RAVELLO ROSSO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piediroso,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti



CANTINA

VIN8090 EETTORE SAMMARCO  
COSTA D'AMALFI VIGNA  
GROTTA PIANA 2023 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Uve autoctone, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
complessi, gusto elegante e  
minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei





CANTINA

VIN8280  
FAPIANO BARBERA  
SANNIO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Barbera, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Rosso rubino, frutti rossi  
freschi, gusto vivace

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche



CANTINA

VIN8279  
FAPIANO FALANGHINA  
SANNIO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Giallo paglierino, agrumi e  
fiori bianchi, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8067  
FLORAMI CONLEBUSCE  
FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN8066  
FLORAMI INDOLE  
FALANGHINA IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Giallo paglierino, note  
agrumate e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN0380  
FONZONE FIANO  
DI AVELLINO DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0384  
FONZONE GRECO DI TUFO  
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8128  
FONZONE GRECO OIKOS  
RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo intenso, aromi  
complessi e minerali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN0383 FONZONE IRPINIA  
AGLIANICO DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA  
VIN0389  
FONZONE IRPINIA CAMPI  
TAURASINI DOC 75 L

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:  
Aglianico, Campania DOC

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:  
Carni rosse, arrosti



CANTINA  
VIN0382  
FONZONE IRPINIA ROSATO  
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:  
Aglianico, Campania DOC

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:  
Aperitivo, pesce



CANTINA  
VIN0385  
FONZONE LE MATTINE  
IRPINIA FALANGHINA DOC  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:  
Falanghina 100%, Campania  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:  
Pesce, antipasti



CANTINA  
VIN7871  
FONZONE MATTODA'  
IRPINIA CAMPI TAURASINI  
DOC CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:  
Aglianico, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:  
Rosso rubino intenso, frutti  
neri e spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:  
Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN0317  
FONZONE SCORZAGALLINE  
TAURASI DOCG RISERVA  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti  
neri maturi, spezie,  
tannini eleganti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
selvaggina



CANTINA

VIN0326  
FONZONE SEQUOIA IRPINIA  
FIANO DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN7852  
GENNARO DENTE  
GRECO DI TUFO DOCG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8056  
GIOSUE' COLELLA ISCHIA  
BIANCOLELLA 375 ML

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN8055  
GIOSUE' COLELLA ISCHIA  
BIANCOLELLA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Biancolella 100%, Ischia  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e floreali, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8022  
I SATOLI FIANO RISERVA  
2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
aromi complessi, gusto  
strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante, crostacei



CANTINA

VIN8195  
IL VERRO CODA DI PECORA  
BIO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Coda di Pecora 100%,  
Campania BIO

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce



CANTINA

VIN8338 LAURA DE VITO  
FIANO DI AVELLINO ARIANIE  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
eleganti di frutta e fiori

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7946 LAURA DE VITO  
FIANO DI AVELLINO ELLE  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali  
e fruttate, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8163 LAURA DE VITO  
SAURUNI FIANO DI AVELLINO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
complessi, gusto struttura-  
to

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso + Aglianico,  
Campania frizzante

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino vivace, frutti  
rossi, leggermente frizzante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pizza, salumi



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso + Aglianico,  
Vesuvio DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie, gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7701 LE LUNE DEL  
VESUVIO RISERVA VESBIUS  
2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, spezie, struttura  
importante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse



CANTINA

VIN7818 MAFFINI CENITO  
AGLIANICO DOP CILENTO  
BIO 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Cilento DOP  
BIO

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie, tannini eleganti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN6774  
MAFFINI DENAZZANO IGP  
PAESTUM ROSATO  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi  
freschi, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, pesce



CANTINA

VIN1183 MAFFINI CENITO  
AGLIANICO DOP CILENTO  
2014 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Cilento DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso evoluto, frutti maturi  
e spezie, gusto complesso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN1182 MAFFINI FIANO  
PIETRAINCATENATA DOP  
CILENTO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Cilento  
DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
aromi complessi, gusto  
strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce importante,  
crostacei



CANTINA

VIN1181  
MAFFINI KLEOS AGLIANICO  
PAESTUM 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN1171  
MAFFINI KRATOS FIANO  
DOP CILENTO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Cilento DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN7850  
MARIANNA VENUTI FIANO  
DOCG 2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca, gusto  
elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei





CANTINA

VIN7851 MARIANNA  
VENUTI IRPINIA CAMPI  
TAURASINI 2016 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, spezie, gusto struttura-  
to

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN8037 MASSERIA  
FRATTASI AGLIANICO  
BENEVENTANO CAUDIUM  
1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
IGP, Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, spezie, tannini  
importanti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina



CANTINA

VIN7467 MASSERIA  
FRATTASI CAPRI ROSSO  
DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend uve rosse, Campania  
DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche, primi



CANTINA

VIN0283 MASSERIA  
FRATTASI CAUDIUM  
AGLIANICO BENEVENTANO  
IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti





CANTINA

VIN7479  
MASSERIA FRATTASI  
CHARDONNAY CL 75

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Antipasti, pesce



CANTINA

VIN7477  
MASSERIA FRATTASI CODA  
DI VOLPE IGP CL 75

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Antipasti, pesce



CANTINA

VIN0046 MASSERIA  
FRATTASI DONNALAURA  
FALANGHINA DEL SANNIO  
DOC CL 75

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Pesce, antipasti



CANTINA

VIN8035 MASSERIA  
FRATTASI DONNALAURA  
TARDIVA FALANGHINA DEL  
SANNIO CL 75

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

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**  
Formaggi, dessert





CANTINA

VIN7468 MASSERIA  
FRATTASI FALANGHINA DEL  
SANNIO DOP TABURNO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania  
DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
fresche e agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN8040 MASSERIA  
FRATTASI FALANGHINA DEL  
SANNIO DOP TABURNO CL  
75 BONEA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania  
DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
minerali e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0047 MASSERIA  
FRATTASI FIANO BENEVEN-  
TANO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
floreali e frutta bianca

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0048 MASSERIA  
FRATTASI GRECO BENEVEN-  
TANO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti





CANTINA

VIN0055 MASSERIA  
FRATTASI IOVI TONANT  
AGLIANICO DEL TABURNO  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti  
neri, spezie, gusto  
strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0058 MASSERIA  
FRATTASI KAPNIOS  
AGLIANICO BENEVENTANO  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
note speziate e affumicate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, grigliate



CANTINA

VIN7478 MASSERIA  
FRATTASI SAUVIGNON  
SUG920 CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
erbacei e agrumati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina, metodo classico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, perlage  
fine, note di lievito e agrumi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti





CANTINA

VIN8272 MASSERIA SESSA  
PRIMUS 2020 PRIMITIVO  
BIO 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Primitivo 100%, Campania  
BIO

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
maturi, gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOC BIO

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie, struttura importante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina



CANTINA

VIN0994 MASSERIA FELICIA  
FALERNO ROSSO ARIAPETRI

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN0993  
MASSERIA FELICIA  
FALERNO ROSSO  
ET.BRONZO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti maturi,  
spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, formaggi





CANTINA

VIN0873MOIO AGLIANICO  
BENEVENTANO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7105 MOIO ALOARA  
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali  
e fruttate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VIN0872  
MOIO FALANGHINA  
BENEVENTANO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi e fiori bianchi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei



CANTINA

VIN0941 VINO MOIO 57 LT  
1,5 MAGNUM

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco/rosso,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Colore variabile, gusto  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi, carni bianche





CANTINA

VINO332 MOIO FALERNO  
BIANCO 75cl

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
fruttate e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti



CANTINA

VINO080 MOIO FALERNO  
ROSSO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, spezie leggere

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VINO081 MOIO GAURANO  
ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend rosso, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti rossi e  
spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, formaggi  
stagionati



CANTINA

VINO096  
VINO MOIO 57  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco/rosso,  
Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Colore variabile, gusto  
equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, primi





CANTINA

VIN7499 MIGLIOZZI  
FALERNO DEL MASSICO BIO  
DOP RAMPANIUCI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOC BIO

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
frutti neri, tannini  
morbidi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti



CANTINA

VIN7500 MIGLIOZZI  
FALERNO DEL MASSICO  
DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
note speziate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, formaggi



CANTINA

VIN7499 MIGLIOZZI  
FALERNO DEL MASSICO BIO  
DOP RAMPANIUCI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Campania  
DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, tannini delicati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi  
piatti saporiti



CANTINA

VIN7500 MIGLIOZZI FALERNO  
DEL MASSICO DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico + Piedirosso,  
Campania DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, tannini equilibrati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati





CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Campania  
DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi  
saporiti



CANTINA

VIN8054 NUMERO PRIMO  
FIANO DI AVELLINO RISERVA  
VENTITRÉFILARI DOCG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, formaggi  
freschi



CANTINA

LIQ5093 OTTO UVE  
GRAGNANO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Fresco, fruttato, note  
agrumate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, primi  
leggeri



CANTINA

LIQ5091  
OTTO UVE LETTERE  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend rosso, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
note speziate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi  
piatti saporiti





CANTINA

VIN8049 PASSO DELLE  
TORTORE CAMPANIA  
FALANGHINA CAMPO DELLA  
LUNA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania  
IGP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi e fiori bianchi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7480 PASSO TORTORE  
FIANO DI AVELLINO CL 75  
BACIO DELLE TORTORE

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
frutta bianca, mineralit

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7481 PASSO TORTORE  
GRECO DI TUFO CL 75 LE  
ARCAIE

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali  
e minerali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, molluschi, formaggi  
freschi



CANTINA

VIN7482 PASSO TORTORE  
IRPINIA AGLIANICO CL 75  
SASSOSERRA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, tannini decisi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati





**CANTINA**

VIN7483 PASSO TORTORE  
IRPINIA FALANGHINA CL 75  
PIANO DEL CARDO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, Campania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, agrumi e  
fiori bianchi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, crostacei



**CANTINA**

VIN7889  
PERRAZZO BIANCOLELLA  
ISCHIA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Biancolella 100%, Ischia  
DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, fresco, note  
floreali e fruttate

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



**CANTINA**

VIN7888  
PERRAZZO LEPUS BIANCO  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend bianco, Campania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Fresco e fruttato, agrumi e  
fiori bianchi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



**CANTINA**

VIN7892  
PERRAZZO LEPUS ROSSO  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend rosso, Campania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
leggermente speziato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, salumi, primi  
saporiti





CANTINA

VIN7887 PERRAZZO PUNTA DEL FELICE BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di frutta bianca e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7893 PERRAZZO VILLA SPADARA ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e note speziate

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7890 PERRAZZO VINO BIANCO CL 75 DON ALFONSO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Bianco, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Fresco, fruttato, note floreali

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti delicati



CANTINA

VIN7891 PERRAZZO VINO ROSATO CL 75 DON ALFONSO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosato, Campania

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, frutti rossi freschi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti estivi





CANTINA

VIN8027 PODERI FOGLIA  
GALLUCCIO CONCABIANCO  
FALANGHINA DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di  
agrumi e fiori bianchi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN8349 RADICI VIVE 10  
MESI EXTRA BRUT VINO  
SPUMANTE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Metodo classico, bianco  
spumante

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Fresco, bollicine fini, sentori  
di mela e lievito

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, dessert  
leggeri



CANTINA

VIN7433 RADICI VIVE  
AGLIANICO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, tannini decisi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7430 RADICI VIVE  
FALANGHINA IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, agrumi,  
note floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei





CANTINA

VIN7431 RADICI VIVE FIANO  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Campania IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
frutta bianca, mineralit

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, molluschi, primi  
delicati



CANTINA

VIN7432 RADICI VIVE GRECO  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

VIN7434 RADICI VIVE  
PIEDIROSSO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piedirosso 100%, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi e note speziato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi, primi  
saporiti



CANTINA

VIN7435 RADICI VIVE  
PRIMITIVO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Primitivo 100%, Campania  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti rossi  
maturi, speziato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7734 RAFFAELE DE MARTINO PROFESSO' 2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Campania, Metodo Naturale

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi, struttura equilibrata

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi saporiti, formaggi mediamente stagionati



CANTINA

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

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso, note di frutta bianca e fiori

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti raffinati



CANTINA

VIN8376 ROCCA DEL PRINCIPE FIANO DI AVELLINO TOGNANO RISERVA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG Riserva

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi complessi di frutta secca e miele

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei, piatti ricchi



CANTINA

VIN6718 ROMANO CLELIA AGLIANICO IRPINIA CAMPI TAURASINI DONNACHIARA 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Irpinia DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti neri, tannini decisi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, carni rosse, formaggi stagionati





CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Greco 100%, Campania  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note  
minerali e floreali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,  
antipasti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, molluschi, antipasti  
eleganti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%, Avellino DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note floreali  
e minerali

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, crostacei



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Taurasi  
DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, frutti  
rossi e spezie, tannini  
strutturati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7485 SALICERCHI  
ROSATO COSTA D'AMALFI  
CL 75 PALMA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, crudi,  
insalate, piatti estivi



CANTINA

VIN8141 SALVATORE  
MAGNONI PRIMALATERRA  
AGLIANICO DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8142 SALVATORE  
MAGNONI ROSSO DEL  
CIGLIO AGLIANICO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi al rag, salumi, carni alla  
griglia



CANTINA

VIN7694 SALVATORE  
MOLETTIERI IRPINIA  
AGLIANICO CINQUE QUERCE  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN0028 SALVATORE MOLETTIERI IRPINIA ISCHA PIANA DOC CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, primi piatti strutturati



CANTINA

VIN7695 SALVATORE MOLETTIERI TAURASI CINQUE QUERCE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti, brasati, selvaggina



CANTINA

VIN7693 SALVATORE MOLETTIERI TAURASI RISERVA CINQUE QUERCE 2017 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Selvaggina, piatti elaborati, formaggi molto stagionati



CANTINA

VIN0665 SALVATORE MOLETTIERI FIANO DI AVELLINO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti vegetariani





CANTINA

VIN924 SALVATORE  
MOLETTIERI GRECO DI TUFO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

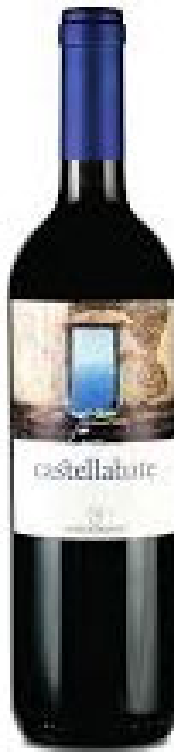
Greco 100%, DOCG, circa  
12,5%, vino minerale e  
sapido

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8228 SAN GIOVANNI  
FIANO TRESINUS CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi piatti  
leggeri



CANTINA

VIN8203 SCALA FENICIA  
CAPRI BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate,  
pesce alla griglia





CANTINA

VIN7025 STEFANIA BARBOT  
TAURASI FREN 75CL DOCG  
2015

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina



CANTINA

VIN7688 LUIGI TECCE  
MAMAM BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, piatti vegetariani,  
aperitivi



CANTINA

VIN7961 TECCE LUIGI  
DIAVOLO PAZZO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7165 TECCE LUIGI LA  
CYCLOPE IRPINIA ROSATO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, insalate,  
piatti estivi





CANTINA

VIN7167 TECCE LUIGI  
POLIPHEMO TAURASI 2015  
CL 75 RISERVA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, brasati, piatti  
importanti



CANTINA

VIN7166 TECCE LUIGI  
SATYRICON CAMPI TAURA-  
SINI CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7687 TECCE PURO  
SANGUE 2016 TAURASI  
RISERVA DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, piatti elaborati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8185 TENUTA MERIGGIO  
FIANO COLLE GIENSTRE  
2018 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, primi  
leggeri





CANTINA

VIN8186 TENUTA MERIGGIO  
GRECO DI TUFO COLLE DEI  
LAURI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti



CANTINA

VIN8364 TERRE DI VALTER  
FALANGHINA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare, primi  
leggeri



CANTINA

VIN8362 TERRE DI VALTER  
FIANO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN8363 TERRE DI VALTER  
GRECO DI TUFO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti





CANTINA

VIN7448 TORA COSTA SAN ROCCO AGLIANICO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7451 TORA TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti, primi leggeri



CANTINA

VIN8221 TRAMONTI ALISEO REALE DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce alla griglia, piatti leggeri



CANTINA

VIN8224 TRAMONTI GETIS ROSATO REALE DOC 2023 CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Rosato da uve locali, Tramonti DOC, fresco e fruttato

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, insalate, piatti estivi





CANTINA

VIN8222 TRAMONTI ROSSO  
REALE CARDAMONE ROSSO  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche  
e rosse, salumi



CANTINA

VIN8191 VADIAPERTI  
APIERTI FIANO DI AVELLINO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi  
leggeri, piatti vegetariani



CANTINA

VIN8188 VADIAPERTI  
TORAMA CODA DI VOLPE CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN8189 VADIAPERTI  
TORNANTE GRECO DI TUFO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti





CANTINA

VIN0807 VESTINI CAMPAGNANO CASAVECCHIA RISERVA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1196 VESTINI CAMPAGNANO KAJANERO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e rosse



CANTINA

VIN1195 VESTINI CAMPAGNANO PALLAGRELLO BIANCO CL 75 IGT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN1194 VESTINI CAMPAGNANO PALLAGRELLO NERO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN8227 VILLA DIAMANTE  
CLOD D'HAUT FIANO IGT CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani, antipasti



CANTINA

VIN8313 VILLA DIAMANTE  
VIGNA CONGREGAZIONE  
FIANO DI AVELLINO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
raffinati, formaggi freschi



CANTINA

VIN8047 VILLA DORA  
CAPRETTONE CAMPITELLI  
VESUVIO SPUMANTE DOC  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti di mare,  
fritti leggeri



CANTINA

VIN8046 VILLA DORA  
FORGIATO LACRYMA  
CHRISTI ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e  
rosse, salumi





CANTINA

VIN8044 VILLA DORA  
LACRYMA CHRISTI BIANCO  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce alla  
griglia, insalate



CANTINA

VIN8045 VILLA DORA  
LACRYMA CHRISTI ROSSO  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi  
al rag, formaggi freschi



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti di  
mare, insalate



CANTINA

VIN0053 VILLA MATILDE  
CECUBO 2014 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7584 VILLA MATILDE  
MATA FALANGHINA  
MET.CLASS. CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti,  
pesce, piatti leggeri



CANTINA

VIN0087 VILLA MATILDE  
VIGNA CAMARATO 2011 CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
piatti raffinati



CANTINA

VIN0995 BALESTRIERI  
GRAGNANO D.O.P CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN8225 BAMBINUTO PICOLI  
GRECO DI TUFO 2021 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare,  
antipasti, primi leggeri





CANTINA

VIN1073 BAMBINUTO  
GRECO DI TUFO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare, piatti  
vegetariani, antipasti



CANTINA

VIN0559 CAGGIANO ROSA  
SALAE CAMPANIA ROSATO  
75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, insalate,  
piatti estivi



CANTINA

VIN1048 CAGGIANO GRECO  
DI TUFO DEVON DOCG CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,  
primi leggeri



CANTINA

VIN1045 CAGGIANO IGT  
FIAGRE 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate,  
piatti leggeri





CANTINA

VIN1049 CAGGIANO  
TAURASI DOCG MACCHIA  
DEI GOTI 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1046 CAGGIANO TAURI  
IRPINIA DOC AGLIANICO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrostiti, carni rosse, primi  
piatti strutturati



CANTINA

VIN1180 CASA SETARO  
CAPRETTONE SPUMANTE  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti di mare,  
fritti leggeri



CANTINA

VIN1009 CONTRADA  
SALANDRA CAMPI FLEGREI  
FALANGHINA 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, primi  
leggeri, antipasti





CANTINA

VIN1008 CONTRADA  
SALANDRA CAMPI FLEGREI  
PIEDIROSSO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
ciliegia e fragoline, gusto  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi al rag, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN1074 CONTRADA  
SANT'ANIELLO FIANO DI  
AVELLINO DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN8075 FEUDI DUBL BRUT  
EDITION CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce,  
piatti leggeri



CANTINA

VIN8115 FEUDI S.GREGORIO  
SAN GREG ROSATO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, insalate,  
piatti estivi





CANTINA

VINO445 FEUDI FALANGHINA BRUT CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti di mare, piatti leggeri



CANTINA

VINO444 FEUDI DUBL SPUMANTE BRUT ROSE' CL75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Uve rosate, spumante brut, 12,5%

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, insalate, piatti estivi



CANTINA

VIN8078 FEUDI FIANO DI AVELLINO PIETRALCALDA RISERVA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Fiano di Avellino DOCG Riserva, 100%, 13%

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei, piatti raffinati



CANTINA

VIN8077 FEUDI GRECO DI TUFO CUTIZZI RISERVA 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla griglia, antipasti





CANTINA

VIN1145 FEUDI CAMPANARO FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei, piatti raffinati



CANTINA

VIN0701 FEUDI DI SAN GREGORIO TAURASI CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvaggina



CANTINA

VIN1143 FEUDI FALANGHINA SERROCIELO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti, primi leggeri



CANTINA

VIN0581 FEUDI LACRIMA CHRISTI BIANCO 750ML

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti di mare, insalate





CANTINA

VIN0580 FEUDI LACRIMA  
CHRISTI ROSSO 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, primi  
al rag, formaggi freschi



CANTINA

VIN1144

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
ciliegia e fragoline, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN0440 FEUDI S.GREGORIO  
FIANO DI AVELLINO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN0255 FEUDI S.GREGORIO  
AGLIANICO RUBRATO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VINO256 FEUDI S.GREGORIO  
FALANGHINA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
primi leggeri



CANTINA

VINO438 FEUDI S.GREGORIO  
GRECO DI TUFO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti



CANTINA

VINO697 FEUDI SAN  
GREGORIO PRIMITIVO DI  
MANDURIA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti  
elaborati



CANTINA

VINO696 FEUDI SAN  
GREGORIO ROS'AURA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi al rag, carni bianche e  
rosse, salumi





CANTINA

VIN1146 FEUDI SERPICO  
2014 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1163 I BORBONI CODA  
DI VOLPE IGP BENEVENTANO  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0985 JOAQUIN DALL'I-  
SOLA CAMPANIA BIANCO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7884 FONTANAFREDDA  
CARDENIO GRECO DI TUFO  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti





CANTINA

VIN7885 FONTANAFREDDA  
DULCINEA FIANO DI  
AVELLINO AMARANO DOCG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
piatti raffinati



CANTINA

VIN7883 FONTANAFREDDA  
LICINDA IRPINIA CODA DI  
VOLPE AMARANO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate,  
primi leggeri



CANTINA

VIN7087 LE PERGOLE  
TORTE ROSSO 2018 IGT CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7528 LE PERGOLE  
CRATECA CRASTULA IGP  
EPOMEO 2015 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina





CANTINA

VIN0899 ANTICHE TORRI  
AGLIANICO BEVENTANO  
250ML X 24

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni rosse,  
salumi



CANTINA

VIN0552 ANTICHE TORRI  
AGLIANICO IGP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti  
elaborati



CANTINA

VIN0900 ANTICHE TORRI  
FALANGHINA BENEVENTANA  
250 ML X 24

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
primi leggeri



CANTINA

VIN0553 ANTICHE TORRI  
FALANGHINA IGP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, piatti  
leggeri





CANTINA

VINO421 ANTICHE TORRI  
SOLOPACA SANNIO BIANCO  
DOP

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate,  
primi leggeri



CANTINA

VINO420 ANTICHE TORRI  
SOLOPACA SANNIO ROSSO  
DOP

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi al rag, carni bianche e  
rosse, salumi



CANTINA

VINO689 ENODELTA  
AGLIANICO BENEVENTANO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VINO074 ENODELTA  
AGLIANICO IRPINIA D.O.P CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti  
importanti





CANTINA

VIN0030 ENODELTA  
AGLIANICO POMPEIANO IGT  
CL 375 X 24

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN0687 ENODELTA  
AGLIANICO SANNIO DOP CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti  
elaborati



CANTINA

VIN0076 ENODELTA CODA  
DI VOLPE BIANCO CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate,  
primi leggeri



CANTINA

VIN7867 ENODELTA FALAN-  
GHINA CAMPANIA 375 ML X  
24 FRIZZANTE

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, Campania,  
frizzante, 12%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce  
leggero





CANTINA

VIN0075 ENODELTA  
FALANGHINA DEL SANNIO  
DOP 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,  
primi leggeri



CANTINA

VIN0029 ENODELTA  
FALANGHINA POMPEIANA  
IGT CL 375 X 24

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e fiori, gusto  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN0417 ENODELTA FIANO  
DI AVELLINO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
piatti raffinati



CANTINA

VIN7010 ENODELTA  
GRAGNANO PENISOLA  
SORRENT 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,  
salumi





CANTINA

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN0488 ENODELTA GRECO  
DI TUFO DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti



CANTINA

VIN0654 ENODELTA  
LACRYMA CRISTI ROSE' 75  
CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, piatti estivi,  
insalate



CANTINA

VIN0072 ENODELTA  
LACRYMA CRISTI BIANCO  
DOC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti di  
mare, insalate





CANTINA

VIN0073 ENODELTA  
LACRYMA CHRISTI ROSSO  
DOC 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
freschi



CANTINA

VIN0049 ENODELTA  
LACRYMA CHRISTY BIANCO  
CL 375X 24

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0056 ENODELTA  
LACRYMA CHRISTY ROSE CL  
375X24

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Piedirosso e Aglianico,  
fresco e leggero

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di  
fragoline e fiori, gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, piatti estivi,  
insalate



CANTINA

VIN0051 ENODELTA  
LACRYMA CHRISTY ROSSO  
CL 375 X 24

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Piedirosso e Aglianico, rosso  
giovane

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, salumi





CANTINA

VINO127 MASTROBERARDI-  
NO FALANGHINA SANNIO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Campania DOC, 100%  
Falanghina

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei,  
antipasti, risotti delicati



CANTINA

VINO042 MASTROBERARDI-  
NO FIANO AVELLINO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Campania DOCG, 100%  
Fiano

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti di  
pasta delicati



CANTINA

VINO135 MASTROBERARDI-  
NO GRECO DI TUFO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Campania DOCG, 100%  
Greco

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti di  
mare e carni bianche



CANTINA

VINO532 MASTROBERARDI-  
NO LACRIMA ROSA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Campania IGT, blend rosato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

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





CANTINA

VIN0533 MASTROBERARDI-  
NO LACRYMA CHRISTI  
BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Campania DOC, blend bianco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri della cucina campana



CANTINA

VIN0531 MASTROBERARDI-  
NO LACRYMA CHRISTI  
ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Campania DOC, 100%  
Piedirosso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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



CANTINA

VIN0443 MASTROBERARDI-  
NO MASTRO BIANCO IGP CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Campania IGT, blend bianco  
selezionato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti e  
risotti delicati



CANTINA

VIN0442 MASTROBERARDI-  
NO MASTRO ROSSO IGP CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Campania IGT, blend rosso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al  
rag, formaggi stagionati





CANTINA

VIN0137 MASTROBERARDINO TAURASI DOCG RADICI CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania DOCG, 100% Aglianico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8023 MOLETTIERI ADELINA CAMPANIA AGLIANICO BIOLOGICO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania IGT, 100% Aglianico biologico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

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



CANTINA

VIN0356 MOLETTIERI ADELINA TAURASI DOCG CL 75 2013

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania DOCG, 100% Aglianico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Selvaggina, carni rosse, piatti importanti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1250 FARRO DEPIROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania IGT, rosato da uve locali

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti estivi, cucina mediterranea





CANTINA

VIN1253 FARRO LE CIGLIATE FALANGHINA CAMP.FLEG CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania DOC, 100% Falanghina

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti di mare, risotti



CANTINA

VIN6772 FP VAGABONDO AGLIANICO BENEVENTANO IGP 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania IGP, 100% Aglianico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6773 FP VAGABONDO FALANGHINA BENEVENTANO IGP 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania IGP, 100% Falanghina

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN8281 VINOSIA TAURASI DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Campania DOCG, 100% Aglianico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1135 ENODELTA  
PALLAGRELLO BIANCO  
TERRE DEL VOLTURNO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, primi  
leggeri



CANTINA

VIN0932 ENODELTA  
PALLAGRELLO NERO TERRE  
DEL VOLTURNO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi maturi, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, salumi

CANTINA

VIN0690 ENODELTA  
PRIMITIVO DI MANDURIA CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti  
elaborati



CANTINA

VIN0988 ENODELTA ROSSO  
POMPEIANO PER'E PALUMMO  
C

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi al rag, carni bianche e  
rosse, salumi





CANTINA

VIN0489 ENODELTA  
TAURASI CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1522 GUARDIENSE  
1986 FALANGHINA BRUT  
75CL SPUMANTE

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, Campania,  
12%, spumante brut

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, frutti di  
mare



CANTINA

VIN0085 LA GUARDIENSE  
AGLIANICO DOP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Aglianico 100%, DOP  
Campania, 13%, affina-  
mento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0065 LA GUARDIENSE  
FALANGHINA DOP CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VINO898 LA GUARDIENSE  
FALANGHINA FRIZZ. CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Falanghina 100%, frizzante  
leggero, 12%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, insalate, antipasti  
leggeri



CANTINA

VINO091 LA GUARDIENSE  
FIANO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei,  
primi leggeri



CANTINA

VINO086 LA GUARDIENSE  
GRECO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce alla  
griglia, antipasti



CANTINA

VINO496 LA GUARDIENSE  
GUARDIOLO BIANCO  
SANNIO DOP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate





CANTINA

VIN0495 LA GUARDIENSE  
GUARDIOLO ROSSO SANNIO  
DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend di Aglianico e Piedirosso, Sannio DOP, 13%

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi freschi



CANTINA

VIN0422 LA GUARDIENSE  
SANNIO CODA DI VOLPE  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, insalate

CANTINA

VIN8301 LA GUARDIENSE  
VINO BIANCO FUSTO 25 LT  
FALANGHINA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falanghina 100%, Campania, fresco e leggero

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di agrumi e fiori, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, ristorazione, grandi eventi

CANTINA

VIN8302 LA GUARDIENSE  
VINO ROSSO FUSTO 25 LT  
AGLIANICO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%, Campania, vino rosso strutturato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrostiti, carni rosse, ristorazione





CANTINA

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Campania DOC, blend  
tipico locale di uve  
rosse

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

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



CANTINA

VIN0602 SCUGNIZZO VINO  
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vino bianco italiano, blend di  
uve locali

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, piatti di pesce,  
insalate, primi piatti delicati



CANTINA

VIN7032 SCUGNIZZO VINO  
ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vino rosso italiano, blend di  
uve locali

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

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



CANTINA

VIN8158 DRENGOT ASPRI-  
NIUM VINO BIANCO ASPRINIO  
IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Campania, Asprinio 100%,  
IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

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





CANTINA

VIN7486 MONTECORVO  
ROSSO COSTA D'AMALFI  
2013 CL 75 PALMA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7784 POLVANERA  
MARCHESANA AGLIANICO  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico 100%; Campania IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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



CANTINA

VIN6970 SAKURA SUSHI  
WINE VINO ROSE' CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Uve autoctone e internazionali; Italia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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



CANTINA

VIN8162 SCILLICAMPANA  
FIANO DI AVELLINO CL 75  
RISERVA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Fiano 100%; Campania Fiano di Avellino DCG Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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





#### CANTINA

VIN1124 SPUMANTE  
FERDINANDUS I EXTRA  
BRUT CL 75

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uve autoctone e internazio-  
nali; Italia Metodo Classico

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

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

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti leggeri,  
pesce, crostacei, piatti  
estivi





BARBI

VINO145 BARBI BRUNELLO  
DI MONTALCINO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



BARBI

VIN7417 BARBI CHIANTI  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
erbe aromatiche, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi stagionati



BARBI

VINO261 BARBI MORELLINO  
DI SCANSANO ETIC ROSSA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
pizza, piatti mediterranei



FRESCOBALDI

VIN7652 FRESCOBALDI ALIE'  
AMMIRAGLIA ROSE'  
1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Ros Toscana, 12-12,5%,  
formato Magnum, fresco e  
fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce e  
piatti leggeri





FRESCOBALDI

VIN0771 FRESCOBALDI  
TERRE MORE CABERNET CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie, tannini morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, grigliate



FRESCOBALDI

VIN8277 FRESCOBALDI  
AUREA GRAN ROSE'  
1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

RosToscana, 12-12,5%,  
Magnum elegante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti leggeri,  
pesce



FRESCOBALDI

VIN8276 FRESCOBALDI  
AUREA GRAN ROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

RosToscana, 12-12,5%,  
formato classico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce e  
insalate



FRESCOBALDI

VIN6761 FRESCOBALDI  
CALA FORTE MORELLINO DI  
SCANSANO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche, piatti  
mediterranei





FRESCOBALDI

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, 75 cl,  
annata 2018, equilibrato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,  
Magnum, DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
arrosti



FRESCOBALDI

VIN7942 FRESCOBALDI  
CASTIGLIONE CHIANTI  
1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana,  
Magnum, Chianti DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi



FRESCOBALDI

VIN8150 FRESCOBALDI  
LEONIA POMINO BRUT  
METODO CLASSICO 1.5 LT  
ASTUCCIATO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Spumante Metodo Classico,  
Toscana, Magnum 1,5 L

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
mela e agrumi, perlage fine

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce e  
crostacei





FRESCOBALDI

VIN8149 FRESCOBALDI  
LEONIA POMINO BRUT  
METODO CLASSICO CL 75  
ASTUCCIATO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Spumante Metodo Classico,  
Toscana, 75 cl

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce e  
crostacei



FRESCOBALDI

VIN7823 FRESCOBALDI  
LUCE BRUNELLO 2018  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot,  
Toscana, 75 cl

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN0306 FRESCOBALDI  
LUCE BRUNELLO DI  
MONTALCINO DOC 2021  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot,  
Toscana, annata 2021, 75 cl

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN0305 FRESCOBALDI  
LUCE DELLA VITE TOSCANA  
2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend Sangiovese + Merlot,  
Toscana, 75 cl

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





FRESCOBALDI

VIN7830 FRESCOBALDI  
MASSO VIVO VERMENTINO  
AMMIRAGLIA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino 100%,  
Toscana, bianco  
aromatico e fresco

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei,  
antipasti leggeri



FRESCOBALDI

VIN7827 FRESCOBALDI  
MORMORETO 2020  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana, rosso  
strutturato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri,  
spezie e tannini morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
selvaggina



FRESCOBALDI

VIN7828 FRESCOBALDI  
POMINO BENEFIZIO  
RISERVA 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Chardonnay + Pinot  
Nero, Toscana, Riserva

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce importante, crosta-  
cei, antipasti elaborati



FRESCOBALDI

VIN8053 FRESCOBALDI  
POMINO BIANCO  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay + Pinot Bianco,  
Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate  
estive





FRESCOBALDI

VIN8151 FRESCOBALDI  
SPUMANTE ETERNELLE DOC  
2014 CL 75 ASTUCCIATO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Metodo Classico, Toscana,  
spumante elegante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, perlage  
fine, profumi di mela e  
agrumi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce e  
crostacei



FRESCOBALDI

VIN6982 FRESCOBALDI  
TENUTA PERANO CHIANTI  
CLASS 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti Classico DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie leggere, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi



FRESCOBALDI

VIN0891 FRESCOBALDI  
ALIE' AMMIRAGLIA ROSE'  
CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

RosToscana, fresco e  
fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce  
leggero



FRESCOBALDI

VIN0209 FRESCOBALDI  
CAMPONE BRUNELLO DI  
MONTALCI 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
selvaggina





FRESCOBALDI

VIN0835 FRESCOBALDI  
CASTELGIOCO BRUNELLO  
MONTALC 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, piatti  
importanti



FRESCOBALDI

VIN0731 FRESCOBALDI  
CASTIGLIONE CHIANTI CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi



FRESCOBALDI

VIN0487 FRESCOBALDI  
CHIANTI I LECCIONI DOCG  
CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti DOCG Classico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni arrosto,  
formaggi stagionati



FRESCOBALDI

VIN0769 FRESCOBALDI  
NIPOZZANO CHIANTI  
RUFINA CL RISERVA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti Rufina Riserva  
DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, arrostiti





FRESCOBALDI

VIN0923 FRESCOBALDI  
NIPOZZANO VECCHIE VITE  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
selezione Vecchie Viti

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



FRESCOBALDI

VIN0011 FRESCOBALDI  
ROSSO MONTALCINO  
CAMPO AI SASSI 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
rosso elegante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,  
ciliegia, note speziate, gusto  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



FRESCOBALDI

VIN0328 FRESCOBALDI  
ST.MARIA MORELLINO CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Morellino di Scansano DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto morbido e  
fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche,  
antipasti mediterranei



IT'S A GAME

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti  
toscani





#### PIAN DEL CIAMPOLO

VIN7086 PIAN DEL  
CIAMPOLO ROSSO IGT 2019  
CL 75

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Sangiovese +  
Merlot, Toscana, annata  
2019

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di  
frutti rossi maturi,  
spezie dolci

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



#### TENUTA GUIDALBERTO

VIN0633 TENUTA  
GUIDALBERTO 2019 ROSSO  
1.5 LT AST. LEGNO

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

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

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, arrosti



#### TENUTA GUIDALBERTO

VIN0627 TENUTA  
GUIDALBERTO ROSSO  
SANGUIDO 75 CL

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Merlot + Cabernet Sauvi-  
gnon, Toscana, 75 cl

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, note speziato

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, piatti  
importanti



#### ALBORENESE

VIN7160 ALBORENE  
MORELLINO DI SCANSANO  
DOCG CL 75

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,  
Morellino DOCG

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi, gusto morbido e  
armonico

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche,  
antipasti mediterranei





ANTINORI

VIN8153 ANTINORI A  
ROSATO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

RosToscana, fresco e  
fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce  
leggero



ANTINORI

VIN7100 ANTINORI BADIA  
A PASSIGNANO CHIANTI  
CLASSICO DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti Classico DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie leggere, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi



ANTINORI

VIN8359 ANTINORI  
BOLGHERI VERMENTINO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino 100%, Toscana,  
bianco fresco e aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
agrumi e fiori bianchi, gusto  
minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



ANTINORI

VIN8109 ANTINORI  
CASTELLO DELLA SALA  
PINOT NERO 75 CL 2021

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Nero, Umbria, elegante  
e fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, risotti,  
formaggi freschi





ANTINORI

VIN7728 ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG PÈPPOLI CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Chianti Classico DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti rossi, spezie dolci

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pasta, arrosti, carni bianche e rosse



ANTINORI

VIN7013 ANTINORI CONTE DELLA VIPERA 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot, Toscana, rosso strutturato

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti rossi, note speziate

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN7487 ANTINORI CONT'UGO BOLGHERI DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon + Merlot, Toscana, Bolgheri DOC

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri, spezie e tannini morbidi

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN8347 ANTINORI IL BRUCIATO BOLGHERI DOC 1.5 LT ASTUCCIO LEGNO

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend Cabernet Sauvignon + Merlot + Syrah, Toscana, Magnum

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati





ANTINORI

VIN8321 ANTINORI PIAN DELLE VIGNE ROSSO DI MONTALCINO 1.5 LT AST

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Magnum

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti rossi, spezie dolci

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN0077 ANTINORI SOLAIA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti, arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN1530 ANTINORI TENUTA TIGNANELLO CHIANTI CLASSICO RISERVA 75 CL DOCG

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN7878 ANTINORI TIGNANELLO IGT 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese + Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvaggina





ANTINORI

VIN8039 ANTINORI  
TIGNANELLO IGT  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +  
Cabernet Sauvignon +  
Cabernet Franc,  
Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti  
strutturati



ANTINORI

VIN8322 ANTINORI  
TIGNANELLO IGT  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +  
Cabernet Sauvignon +  
Cabernet Franc, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti rossi e  
spezie, gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti  
importanti



ANTINORI

VIN7767 ANTINORI  
TORMARESCA CALAFURIA  
ROSATO 1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

RosPuglia, fresco e fruttato,  
Magnum

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce  
leggero



ANTINORI

VIN7766 ANTINORI  
TORMARESCA CALAFURIA  
ROSATO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

RosPuglia, fresco e fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa chiaro, frutti rossi,  
gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce  
leggero





ANTINORI

VIN1504 ANTINORI VILLA  
ANTINORI CHIANTI RISERVA  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot +  
Cabernet Sauvignon,  
Toscana, Riserva

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



ANTINORI

VIN8107 ANTINORI VILLA  
CIGLIANO CHIANTI  
CLASSICO 1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Magnum, Chianti Classico  
DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, arrostiti, carni  
bianche e rosse



ANTINORI

VIN8106 ANTINORI VILLA  
CIGLIANO CHIANTI  
CLASSICO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti Classico DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
spezie leggere, gusto  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta, arrostiti, formaggi  
stagionati



ANTINORI

VIN7768 VILLA ANTINORI  
BIANCO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Trebbiano + Malvasia  
+ Chardonnay, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi  
floreali e fruttati, gusto  
fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate  
estive





ANTINORI

VIN7488 VILLA ANTINORI  
ROSSO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Sangiovese +  
Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



ANTINORI

VIN1029 ANTINORI  
PIAN DELLE VIGNE ROSSO  
DI MONTALCINO 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Brunello di Montalcino DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti,  
selvaggina



ANTINORI

VIN1032 ANTINORI  
BRAMITO DELLA SALA  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Umbria,  
bianco elegante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
raffinati



ANTINORI

VIN1031 ANTINORI  
CERVARO DELLA SALA  
BIANCO IGT 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay + Grechetto,  
Umbria, bianco strutturato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce importante, crosta-  
cei, antipasti elaborati





ANTINORI

VIN1028 ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG PEPPOLI  
1.5 lt

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Magnum, Chianti Classico DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti rossi, spezie dolci

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, arrosti, carni bianche e rosse



ANTINORI

VIN1036 ANTINORI GUADO AL TASSO BOLGHERI DOC  
75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon + Merlot, Toscana

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti importanti



ANTINORI

VIN1037 ANTINORI IL BRUCIATO BOLGHERI  
75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon + Merlot + Syrah, Toscana

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti neri e spezie dolci, gusto morbido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN1033 ANTINORI MUFFATO DELLA SALA  
50 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend bianco dolce (Trebbiano + Malvasia + Semillon), Umbria

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Dessert, formaggi erborinati, pasticceria





ANTINORI

VIN1030 ANTINORI PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO DI MONTALCINO 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana, Brunello di Montalcino DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN1019 ANTINORI SANTA CRISTINA LE MAESTRELLE IGT

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot, Toscana, Rosso strutturato

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti rossi maturi, note speziate

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti importanti



ANTINORI

VIN1035 ANTINORI SCALABRONE BOLGHERI ROSATO 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

RosToscana, Bolgheri DOC

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce leggero



ANTINORI

VIN7978 ANTINORI SOLAIA 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon + Sangiovese + Cabernet Franc, Toscana

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti, arrosti, selvaggina





ANTINORI

VIN8353 ANTINORI SOLAIA  
2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Sangiovese + Cabernet  
Franc, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN8354 ANTINORI TIGNA-  
NELLO 1.5 LT ASTUCCIO  
LEGNO MAGNUM 2022

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Cabernet  
Sauvignon + Cabernet Franc,  
Toscana, Magnum

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
arrosti, selvaggina



ANTINORI

VIN8377 ARGIANO BRUNEL-  
LO DI MONTALCINO 2020  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello di Montalcino DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN8378 ARGIANO ROSSO  
DI MONTALCINO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
rosso elegante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi





ANTINORI

VIN7391 BACCI VENTO  
TESO IGT BIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot,  
Toscana, biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie leggere, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, arrosti, pasta



ANTINORI

VIN7390 BACCI VENTO  
VERMENTINO IGT BIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino 100%, Toscana,  
bianco biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi  
agrumati e floreali, gusto  
fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



ANTINORI

VIN0664 BANFI BRUNELLO  
DI MONTALCINO LT 1,5  
ASTUCC LEGNO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



ANTINORI

VIN6954 BANFI NOVELLO  
SANTA COSTANZA 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese giovane,  
Toscana, vino novello

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi  
freschi, gusto leggero e  
fruttato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, piatti leggeri,  
formaggi freschi





ANTINORI

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Brachetto d'Acqui, Piemonte,  
dolce frizzante, Magnum

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,  
cioccolato



ANTINORI

VIN0124 BANFI ROSSO DI  
MONTALCINO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
rosso elegante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi  
freschi, gusto morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi



ANTINORI

VIN0707 BANFI ROSSO  
REGALE BRACHETTO  
D'ACQUI ML 375

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Brachetto d'Acqui, Piemonte,  
dolce frizzante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,  
cioccolato



ANTINORI

VIN0572 BANFI BRACHETTO  
D'ACQUI ROSA REGALE  
75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Brachetto d'Acqui, Piemonte,  
dolce aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, fragole e frutti  
rossi, gusto dolce

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, cioccolato,  
pasticceria





BANFI

VIN0157 BANFI BRUNELLO  
MONTALCINO DOCG  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,  
Toscana, Brunello di  
Montalcino DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
selvaggina



BANFI

VIN0026 BANFI CHIANTI  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Chianti DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie leggere, gusto  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta, arrosti, carni bianche  
e rosse



BERLUCCHI G.

vin7792 BERLUCCHI G.  
GROTTAIA ROSSO IGT cl 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Toscana, rosso IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi



BERLUCCHI G.

VIN8236 BERLUCCHI  
PALAZZO LANA FRANCIACORTA  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Spumante metodo classico,  
Lombardia, Franciacorta  
DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, pesce, antipasti  
raffinati





#### BIONDI

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

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,  
Riserva DOCG

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

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

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



#### BIONDI

VIN7578 BIONDI SANTI  
ROSSO DI MONTALCINO  
TENUTA FREPPOO 2017  
CL 75

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Rosso  
di Montalcino DOC

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi  
freschi, gusto armonico

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi



#### CAPARZO

VIN6742 CAPARZO  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG 75CL

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, frutti  
rossi maturi, tannini eleganti

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



#### CASTELLO DEL T.L.

VIN0034 CASTELLO DEL  
TERRICCIO LUPICAIA 2015  
75 CL

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +  
Merlot + Cabernet Franc,  
Toscana

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, spezie dolci

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina





CASTELLO DEL T.L.

VIN0045 CASTELLO DEL  
TERRICCIO TASSINAIA  
ROSSO 2016 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri e  
spezie, gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CASTELLO DEL T.L.

VIN0284 CASTELLO DEL  
TERRICCIO TOSCANA 2015  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Toscana, Rosso IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
gusto morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi



CASTELLO DEL T.L.

VIN7743 CASTELLO DEL  
TERRICCIO TOSCANA 2016  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Toscana, Rosso IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
rossi, note speziate

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, pasta



CASTELLO DEL T.L.

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti  
rossi maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina





CATIGLIONI DEL B.

VIN8366  
CASTIGLIONI DEL BOSCO  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
rossi e spezie, gusto pieno

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CATIGLIONI DEL B.

VIN8367  
CASTIGLIONI DEL BOSCO  
GAUGGIOLE ROSSO DI  
MONTALCINO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Rosso di Montalcino DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi  
freschi, gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi



ANTINORI

VIN7773  
CICCI PICCOLOMINI  
BRUNELLO PIANROSSO  
2017 1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti  
rossi maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina



ANTINORI

VIN7577  
CICCI PICCOLOMINI  
BRUNELLO PIANROSSO  
2017 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti  
rossi maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti,  
selvaggina





CIACCI P.

VIN7968  
CIACCI PICCOLODOMINI  
BRUNELLO PIANROSSO  
2018 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%,  
Toscana, Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti  
rossi maturi, tannini  
eleganti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



CIACCI P.

VIN8170  
CIACCI PICCOLODOMINI  
BRUNELLO PIANROSSO  
2019 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
rossi maturi, gusto pieno

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CIACCI P.

VIN7775  
CIACCI PICCOLODOMINI  
BRUNELLO PIANROSSO  
RISERVA 2016 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello Riserva DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
arrosti, selvaggina



CIACCI P.

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
rossi maturi, note speziate

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati





CIACCI P.

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti rossi,  
spezie dolci

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CIACCI P.

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello Riserva DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, frutti  
rossi maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
arrosti, selvaggina



CIACCI P.

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Rosso  
di Montalcino DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi  
freschi, gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi



CIACCI P.

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Rosso  
di Montalcino DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi





LAMOLE

VIN8369 LAMOLE CHIANTI CLASSICO MAGGIOLO CL 75 DOCG

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Chianti Classico DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi, spezie leggere

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, arrosti, carni bianche e rosse



LAMOLE

VIN8058 LAMOLE MAGGIOLO CHIANTI CLASSICO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Chianti Classico DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti rossi, tannini armonici

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, arrosti, formaggi stagionati



LE CHIANTIGIANE

VIN0448 LE CHIANTIGIANE MORELLINO DI SCANSANO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese, Toscana, Morellino di Scansano DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi maturi, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta, formaggi



LA RAGNAIE

VIN7790 LE RAGNAIE BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%, Toscana, Brunello DOCG

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvaggina





**LE RAGNAIE**

**VINO285 LE RAGNAIE  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOC 2017 CL 75**

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
rossi maturi, note speziate

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



**LE RAGNAIE**

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Brunello di Montalcino  
Riserva

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, frutti rossi  
maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
arrostiti, selvaggina



**LE RAGNAIE**

**VINO282 LE RAGNAIE  
ROSSO DI MONTALCINO  
DOC CL 75**

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Rosso  
di Montalcino DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi morbidi



**MICHELE SATTA**

**VIN7834 MICHELE SATTA  
BOLGHERI ROSSO DOC  
CL 75**

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana, Bolgheri  
DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina





MICHELE SATTA

VIN7835 MICHELE SATTA  
COSTA GIULIA BOLGHERI  
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino + Sauvignon  
Blanc, Toscana, Bianco  
Bolgheri DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati,  
gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



MICHELE SATTA

VIN7833 MICHELE SATTA  
PIASTRAIA BOLGHERI  
SUPER. DOC CL 75 2023

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana, Bolgheri  
Superiore DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



MONTEVERTINE

VIN7085 MONTEVERTINE  
ROSSO 2018 IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese 100%, Toscana,  
Rosso IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, tannini eleganti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, pasta  
con sughi ricchi



ORNELLAIA

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
selvaggina, arrostiti





ORNELLAIA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend Bolgheri Superiore,  
Toscana

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti rossi e  
neri, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati



ORNELLAIA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend Bolgheri Superiore,  
Toscana

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, spezie dolci

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
arrosti



ORNELLAIA

VIN8214 ORNELLAIA LE  
VOLTE 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese + Merlot +  
Cabernet, Toscana, IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi,  
gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, pasta,  
arrosti



ORNELLAIA

VIN7854 ORNELLAIA  
MASSETO 2019 IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Merlot 100%, Toscana, IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, note speziate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
selvaggina, arrosti





ORNELLAIA

VIN7853 ORNELLAIA  
POGGIO ALLE GAZZE IGT CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot 100%, Toscana, IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, tannini morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



ORNELLAIA

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend Bolgheri, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, spezie dolci

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



ORNELLAIA

VIN1128 ORNELLAIA LE  
VOLTE CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot +  
Cabernet, Toscana, IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
arrostiti



ORNELLAIA

VIN0102 ORNELLAIA  
MASSETO 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot 100%, Toscana, IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, frutti  
neri maturi, note speziate

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
selvaggina, arrostiti





CANTINA

VIN8011 ROCCAFESTA  
RIBEO MORELLINO DI  
SCANSANO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana,  
Morellino di Scansano DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi  
maturi, gusto morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse, pasta,  
formaggi



CANTINA

VIN7469 TENUTA FERTUNA  
BIO ROSE' DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese + Merlot,  
Toscana, RosOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di frutti  
rossi e fiori

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce  
leggero



CANTINA

VIN7667 TENUTA FERTUNA  
CELEO 2018 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, note speziato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN7470 TENUTA FERTUNA  
DROPPELLO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana, IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti neri,  
gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7668 TENUTA FERTUNA  
MESSIO 2016 1.5 LT  
ASTUCCIO LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +  
Merlot, Toscana,  
Magnum

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti  
neri maturi, spezie dolci

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti,  
arrosti, selvaggina



CANTINA

VIN0239 TENUTA FERTUNA  
MESSIO MERLOT 2016  
MAREMMA TOSCANA 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Merlot, Toscana, IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti  
neri, tannini morbidi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7908 TENUTA FERTUNA  
VERMENTINO ORANGE IGT  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vermentino, Toscana, IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi floreali e  
fruttati, leggermente  
tannico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crudi, antipasti



CANTINA

VIN7675 TENUTA SAN GUIDO  
BOLGHERI SASSICAIA 2019  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon +  
Cabernet Franc, Toscana,  
Bolgheri DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
arrosti





CANTINA

VIN0629 TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA 75 CL 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri maturi, spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7907 TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA 75 CL 2020

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, frutti neri, spezie dolci

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse importanti, selvaggina, arrosti



CANTINA

VIN8177 TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA CL 75 2021

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Toscana, Bolgheri DOC

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri maturi, tannini eleganti

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7126 TENUTA SAN GUIDO LE DIFESE IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend Sangiovese + Cabernet, Toscana, IGT

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e neri, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta





CANTINA

VIN7789 VISCONTI LUPICCIA  
2017 IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon +  
Merlot + Cabernet Franc,  
Toscana

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti neri  
maturi, spezie, tannini  
morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
selvaggina, arrosti



CANTINA

VIN7769 ZENATO AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
RISERVA 2017 DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto, Amarone DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0766 ZENATO AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto, Amarone DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0765 ZENATO RIPASSA  
VALPOLICELLA RIPASSO  
75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Veneto,  
Valpolicella Ripasso DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, pasta con rag,  
formaggi stagionati





CANTINA

VIN0764 ZENATO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Veneto, Valpolicella Classico DOC

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, frutti rossi freschi, gusto morbido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche, salumi, formaggi morbidi



CANTINA

VIN1090 GATTAVECCHI CHIANTI COLLI SENESI DOCG 20

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Chianti Colli Senesi DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi, tannini morbidi e freschi

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche e rosse, formaggi



CANTINA

VIN1040 LA BRACCESA SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sangiovese, Toscana, Rosso di Montepulciano DOC

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi maturi, elegante

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, pasta, arrosti



CANTINA

VIN1038 LA BRACCESA BRAMASOLE CORTONA DOC 2011

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Syrah, Toscana, Cortona DOC

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti, arrosti, formaggi stagionati





BARBI

VINO145 BARBI BRUNELLO  
DI MONTALCINO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



BARBI

VIN7417 BARBI CHIANTI  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, frutti rossi,  
erbe aromatiche, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi stagionati



BARBI

VINO261 BARBI MORELLINO  
DI SCANSANO ETIC ROSSA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
pizza, piatti mediterranei



FRESCOBALDI

VIN7652 FRESCOBALDI ALIE'  
AMMIRAGLIA ROSE'  
1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce e  
piatti leggeri





CANTINA

VIN0871 CANTINE GUIDI  
COL DI VENTO CHIANTI  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0515  
CECCHI CHIANTI CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0449  
CHIANTI  
RUBENTINO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, 100% Sangio-  
vese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0828 CHIANTI  
RUBENTINO FIASCHETTO  
LT 1,5

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, 100% Sangio-  
vese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Grigliate, arrostiti, piatti della  
cucina toscana tradizionale





CANTINA

VIN8176  
BIBI GRAETZ BOLLAMATTA  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend rosso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,  
formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN7132 BIBI GRAETZ  
COLORE ANNIVERSARIO IGT  
2019 CL 75 AST LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend Sangio-  
vese e varietnazionali

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7699 BIBI GRAETZ  
COLORE ANNIVERSARIO IGT  
2020 CL 75 AST LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend Sangio-  
vese e varietnazionali

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti struttura-  
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7840 BIBI GRAETZ  
SCOPELO IGT BIANCO 2021  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend bianco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri, risotti





CANTINA

VIN7131 BIBI GRAETZ  
TESTAMATTA IGT 2019 AST  
LEGNO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, Sangiovese in  
purezza o blend selezionato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, piatti importanti



CANTINA

VIN7700 BIBI GRAETZ  
TESTAMATTA IGT 2020  
AST.LEGNO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, Sangiovese o  
blend selezionato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti struttura-  
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN045  
CHIANTI  
MONTAGNANA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0977 CHIANTI  
MONTAGNANA  
RISERVA DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%  
Sangiovese selezionato,  
affinamento in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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





CANTINA

VIN8248 MAZZEI CASTELLO  
FONTERUTOLI CHIANTI  
2020 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, prevalenza  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,  
salumi, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8250 MAZZEI  
CONCERTO FONTERUTOLI  
IGT CL 75 2021

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana IGT, blend Sangio-  
vese e Cabernet Sauvignon

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti  
importanti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8249 MAZZEI  
VICOREGIO CHIANTI GRAN  
SELEZIONE DOCG CL 75  
2020

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, carni  
rosse, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8059 MELINI CHIANTI  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, prevalenza  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,  
salumi, formaggi stagionati





CANTINA

VIN6984 MELINI MORELLINO DI SCANSANO DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100% Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi piatti saporiti, formaggi



CANTINA

VIN0069 PODERE 414 FLOWER POWER ROSATO IGT CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, rosato da uve Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi, insalate



CANTINA

VIN8246 PODERE 414 IL BADILANTE SANGIOVESE BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana IGT, 100% Sangiovese biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, pasta al rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6811 LE ALTANE CHIANTI DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Toscana DOCG, prevalenza Sangiovese

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse, salumi, formaggi stagionati





CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana, Bolgheri, blend  
Merlot e Cabernet Sauvignon

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di  
frutta nera, tabacco e  
spezie, elegante e struttura-  
to

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti  
della cucina toscana



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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



CANTINA

VIN6764 MONTAGNANA  
MORELLINO DI SCANSANO  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese 100%; Toscana  
Maremma; DCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al rag, carni rosse,  
arrosti, formaggi semi-sta-  
gionati



CANTINA

VIN8057 SANTA TRINITA'  
CHIANTI DOCG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sangiovese 100%; Toscana  
Chianti Classico; DCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

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





#### CANTINA

VIN0958 SERRISTORI  
CHIANTI CLASSICO DOCG  
CL70

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese 100%; Toscana  
Chianti Classico DOCG

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

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

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

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



#### CANTINA

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

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

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

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

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





CANTINA

VIN7723 FALKESTEIN  
SAUVIGNON CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei,  
insalate, antipasti



CANTINA

VIN6936 FALKESTEIN  
BLAUBURGUNDER PINOT  
NERO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7021 FALKESTEIN  
GEWURZTRAMINER 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti speziati, cucina  
asiatica, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7030 FALKESTEIN  
RIESLING MAGNUM

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri





CANTINA

VIN6797 FALKENSTEIN  
SÜDTIROL DOC RIESLING  
75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi  
leggeri



CANTINA

VIN6937 FALKENSTEIN  
WEISSBURGUNDER PINOT  
BIANCO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN0316 KOLLERHOF  
MAZON PINOT NOIR 2017  
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8285 MASO CANTAN-  
GHEL TAJA PREDa CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN7928 MASO CANTAGHEL  
GEWURZTRAMINER  
VIGNA CASELLE CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti speziati, formaggi  
stagionati, cucina asiatica



CANTINA

VIN8166 MASO CANTAGHEL  
PINOT GRIGIO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN7547 ST.MICHAEL  
EPPAN SAUVIGNON  
FALLWIND CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, insalate,  
antipasti



CANTINA

VIN6659 ST.MICHAEL  
EPPAN MOSCATO GIALLO  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,  
aperitivi





CANTINA

VIN0860 ST.MICHAEL  
EPPAN CABERNET DOC  
CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0859 ST.MICHAEL  
EPPAN CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0855 ST.MICHAEL  
EPPAN GEWÜRZTRAMINER  
DOC CL 7

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi  
stagionati, cucina asiatica



CANTINA

VIN0862 ST.MICHAEL  
EPPAN LAGREIN SCURO  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina





CANTINA

VIN0971 ST.MICHAEL  
EPPAN LAHN SAUVIGNON  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei,  
antipasti



CANTINA

VIN0856 ST.MICHAEL  
EPPAN MULLER THURGAU  
DOC CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, piatti leggeri, aperitivi



CANTINA

VIN0858 ST.MICHAEL  
EPPAN PINOT BIANCO DOC  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0902 ST.MICHAEL EPPAN  
PINOT GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate





CANTINA

VIN0857 ST.MICHAEL  
EPPAN PINOT NERO DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN6748 ST MICHAEL  
EPPAN CHARDONNAY DOC  
SANCT VALENTIN CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Alto  
Adige DOC, 13%, affina-  
mento in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0735 ST MICHAEL  
EPPAN PINOT NERO DOC  
SANCT VALENTIN CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7794 ST MICHAEL  
EPPAN SAUVIGNON SANCT  
VALENTIN DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN7897 ST MICHAEL  
EPPAN APPIUS BIANCO DOC  
2018 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e fiori, gusto  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, primi piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7899 ST MICHAEL EPPAN  
PINOT NERO ROSATO  
FALLWIND CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, insalate, piatti  
estivi



CANTINA

VIN7898 ST MICHAEL  
EPPAN SCHULTHAUS PINOT  
BIANCO DOC 1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0861 T.MICHAEL EPPAN  
MERLOT CABERNET DOC  
CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot e Cabernet Sauvignon,  
Alto Adige DOC, 13%,  
affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN1118 ST MICHAEL  
EPPAN GEWURZTRAMINER  
SANCT VALENTIN DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi  
stagionati, aperitivi



CANTINA

VIN8005 ABBAZIA DI  
NOVACELLA GEWURZTRA-  
MINER CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi  
stagionati, aperitivi



CANTINA

VIN8003 ABBAZIA DI  
NOVACELLA GRUNER  
VELTLINER CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate,  
verdure grigliate



CANTINA

VIN8004 ABBAZIA DI  
NOVACELLA KERNER CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, piatti vegetariani,  
antipasti





CANTINA

VIN8008 ABBAZIA DI  
NOVACELLA PINOT GRIGIO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti



CANTINA

VIN8007 ABBAZIA DI  
NOVACELLA RIESLING CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
asiatici



CANTINA

VIN8006 ABBAZIA DI  
NOVACELLA SAUVIGNON CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8002 ABBAZIA DI  
NOVACELLA SYLVANER CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN7798 CANTINA COLTERENZIO CHARDONNAY ALT KIRCH CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN1512 CANTINA COLTERENZIO CHARDONNAY LAFOA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche, formaggi morbidi



CANTINA

VIN1514 CANTINA COLTERENZIO GEWURZTRAMINER 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto Adige, 13%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi stagionati, aperitivi



CANTINA

VIN1513 CANTINA COLTERENZIO GEWURZTRAMINER LAFOA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti speziati, formaggi stagionati, aperitivi





CANTINA

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

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Piatti di pesce elaborati, formaggi, antipasti gourmet



CANTINA

VIN1518 CANTINA COLTENZIO MERLOT DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1516 CANTINA COLTENZIO MULLER THURGAU CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti



CANTINA

VIN7799 CANTINA COLTENZIO PINOT BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri





CANTINA

VIN7800 CANTINA COLTE-  
RENZIO PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, insalate, antipasti



CANTINA

VIN1517 CANTINA COLTE-  
RENZIO PINOT NERO DOC  
75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1511 CANTINA COLTE-  
RENZIO SAUVIGNON LAFOA  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN1515 CANTINA COLTE-  
RENZIO ST.DANIEL PINOT  
NERO RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati





CANTINA

VIN8342 COLTERENZIO  
MOSCATO GIALLO SAND  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dolci, pasticceria,  
aperitivi



CANTINA

VIN7924 COLTERENZIO  
PFEFFER SUN BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN6800 COLTERENZIO  
PFEFFERER MOSCATO  
GIALLO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,  
aperitivi



CANTINA

VIN7088 COLTERENZIO  
PINOT NERO RISERVA LAFOA  
CL 75 DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7925 COLTERENZIO  
PRAIL SAUVIGNON DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8273 DIPOLI SAUVI-  
GNON VOGLAR DOC 2019  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7352 ELENA WALCH  
CHARDONNAY CARDELLINO  
DOC 2021 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN7350 ELENA WALCH  
EWA CUVEE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN7353 ELENA WALCH  
GEWURZTRAMINER  
CONCERTO GROSSO DOC  
2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti speziati, cucina  
asiatica, formaggi erborinati



CANTINA

VIN7354 ELENA WALCH  
PINOT NERO LUDWIND DOC  
2019 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7355 ELENA WALCH  
RIESLING VIGNA CASTEL  
RINGBERG DOC 2020 CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7347 ELENA WALCH  
ROSE' IGT 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, insalate, piatti  
estivi





CANTINA

VIN7356 ELENA WALCH  
SCHIAVA DOC 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti leggeri, salumi, primi  
semplici



CANTINA

VIN0727 ELENA WALCH  
CHARDONNAY CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN0725 ELENA WALCH  
GEWURZTRAMINER CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Gewurztraminer 100%, Alto  
Adige, 13%, aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti speziati, piatti  
asiatici, formaggi erborinati



CANTINA

VIN0728 ELENA WALCH  
LAGREIN CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati





CANTINA

VINO724 ELENA WALCH  
MERLOT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot 100%, Alto  
Adige, 13%, affina-  
mento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



CANTINA

VINO723 ELENA WALCH  
MULLER THURGAU CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VINO726 ELENA WALCH  
PINOT BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, insalate



CANTINA

VINO722 ELENA WALCH  
PINOT GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN0720 ELENA WALCH  
PINOT NERO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0721 ELENA WALCH  
SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7006 HOFSTATTER  
KIRCHEGG MERLOT CABER-  
NET 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti speziati, cucina  
asiatica, formaggi erborinati



CANTINA

VIN7097 HOFSTATTER  
LAGREIN ALTO ADIGE 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7551 HOFSTATTER  
PINOT BIANCO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7371 HOFSTATTER PINOT  
NERO MAZON RISERVA DOC  
2019 CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, insalate, piatti  
estivi



CANTINA

VIN1085 HOFSTATTER  
CHARDONNAY DOC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti leggeri, salumi, primi  
semplici



CANTINA

VIN1089 HOFSTATTER  
GEWURZTRAMINER JOSEPH  
cl 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani





CANTINA

VIN1084 HOFSTATTER  
MERLOT DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Gewurztraminer 100%, Alto  
Adige, 13%, aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti speziati, piatti  
asiatici, formaggi erborinati



CANTINA

VIN1088 HOFSTATTER  
MULLER THURGAU DOC 75  
CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1087 HOFSTATTER  
PINOT GRIGIO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1083 HOFSTATTER  
PINOT NERO MECZAN DOC  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN1086 HOFSTATTER  
SAUVIGNON CL.75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,  
insalate



CANTINA

VIN8360 MONFORT  
GEWURZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN8336 MONFORT LE  
GENERAL BLANC TRENTO  
DOC CL 5

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8334 MONFORT LE  
GENERAL DALLEMAGNE CL  
75 TRENTO DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN8335 MONFORT LE  
GENERAL NOIR TRENTO DOC  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN6820 ST. PAULS  
GOLDMUSKATELLER  
MOSCATO GIALLO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, dessert, frutta  
fresca



CANTINA

VIN6819 ST. PAULS  
JUSTINA GEWURZTRAMI-  
NER 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Gewurztraminer 100%, Alto  
Adige, 13%, aromatico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Cucina speziata, piatti  
asiatici, formaggi erborinati



CANTINA

VIN8212 ST PAULUS LOSS  
PINOT GRIGIO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate





CANTINA

VIN8212 ST PAULUS LOSS  
PINOT GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN6823 ST.PAULS CHAR-  
DONNAY 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7863 ST.PAULS CUVEE  
PAUL BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7864 ST.PAULS CUVEE  
PAUL ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN6824 ST.PAULS GFILL  
SAUVIGNON 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN6821 ST.PAULS  
HUBERFELD MERLOT 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN6822 ST.PAULS LUZIA  
PINOT NERO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN6818 ST.PAULS MULLER  
THURGAU 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, insalate





CANTINA

VIN6817 ST.PAULS  
WEISSBURGUNDER PINOT  
BIANCO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN7641 ST.PAULUS  
FUXBERG CHARDONNAY CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN7637 ST.PAULUS  
GEWURZTRAMINER CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Gewurztraminer 100%, Alto  
Adige, 13%, aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti speziati, cucina  
asiatica, formaggi erborinati



CANTINA

VIN7640 ST.PAULUS  
LAGREIN CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7638 ST.PAULUS PINOT GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, insalate



CANTINA

VIN7639 ST.PAULUS PINOT NERO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7636 ST.PAULUS SAUVIGNON CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7560 TENUTE LUNELLI PIETRAGRANDE BIANCO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti leggeri





CANTINA

VIN0016 PFITSCHER  
CHARDONNAY ARVUM DOC  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta e fiori, gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN0149 PFITSCHER GEWURZ-  
TRAMINER STOASS DOC  
2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Cucina speziata, formaggi  
erborinati



CANTINA

VIN0243 PFITSCHER  
LAGREIN RIVUS DOC CL 75  
MEREGLI

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0214 PFITSCHER  
MULLER THURGAU DOLA  
DOC 2019CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN0123 PFITSCHER PINOT NERO FUXLEITEN DOC 2019 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7135 PFITSCHER SAUVIGNON BLANC SAXUM DOC 1.5 LT

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0244 PFITSCHER SAUVIGNON BLANC SAXUM DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8254 MASCIARELLI VALLE ISARCO GRÜNER DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Grüner Veltliner, Alto Adige

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti vegetariani





CANTINA

VIN8255 MASCIARELLI  
VALLE ISARCO KERNER DOC  
CL 75 2023

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Kerner 100%, Alto  
Adige

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei,  
antipasti



CANTINA

VIN8253 MASCIARELLI  
VALLE ISARCO SYLVANER  
DOC 2023 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sylvaner 100%, Alto Adige

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, piatti vegetariani,  
antipasti



CANTINA

VIN1071 CAVIT I MASTRI  
VERNACOLI GEWÜRZTRAMI-  
NER TRENINO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Toscana DOCG, 100%  
Sangiovese

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta al rag,  
formaggi stagionati



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Campania IGT, 100% Greco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri, piatti di verdure





CANTINA

VIN0742 SANTA MARGHERITA  
GEWURZTRAMINER CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Alto Adige IGT, 100%  
Gewurztraminer

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti speziati, cucina  
asiatica, formaggi erborinati,  
foie gras



CANTINA

VIN0746 SANTA MARGHE-  
RITA PINOT GRIGIO DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Alto Adige DOC, 100% Pinot  
Grigio

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, insalate,  
primi leggeri



CANTINA

VIN8160 NANO VINO  
BIANCO GHIACCIATO CL  
12.5 X 2

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Uve bianche selezionate;  
Italia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, frutta  
fresca, foie gras



CANTINA

VIN8012 SCHWEITZER  
TSCHAUPP CHARDONNAY  
RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%; Italia  
Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce elaborato, crostacei,  
carni bianche, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7959 ANGELO NEGRO  
BARBARESCO BASARIN  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti di mare,  
piatti estivi



CANTINA

VIN7956 ANGELO NEGRO  
NICOLON BARBERA D'ALBA  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi  
piatti, formaggi morbidi





CANTINA

VIN7958 ANGELO NEGRO  
PERDAUDIN ROERO ARNEIS  
RISERVA 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
piatti vegetariani



CANTINA

VIN8269 ANGELO NEGRO  
ROERO RISERVA CIABOT CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8268 ANGELO NEGRO  
ROERO RISERVA SUDISFA'  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,  
14%, affinamento lungo

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

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

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, primi  
leggeri





CANTINA

VIN7918 BERSANO 4  
SORELLE BARBERA D'ASTI  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse, primi  
piatti, formaggi



CANTINA

VIN8031 BERSANO 4  
SORELLE SAUVIGNON CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,  
insalate



CANTINA

VIN7658 BERSANO BALDA-  
RINA BAROLO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,  
salumi





CANTINA

VIN8146 BERSANO BARBERA D'ASTI DOCS SUPERIORE COSTALUNGA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8348 BERSANO BAROLO CANNUBI RISERVA 2016 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8147 BERSANO BAROLO DOCG RISERVA 2016 BADARINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7919 BERSANO CASTELGARGO BRACHETTO D'ACQUI DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

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

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dolci, dessert alla frutta, pasticceria





CANTINA

VIN7656 BERSANO CREMOSINA NIZZA DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8145 BERSANO DOLCETTO D'ALBA COLDEFOSCO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Primi piatti, salumi, carni bianche



CANTINA

VIN8143 BERSANO DOLCETTO D'ASTI PIANDELPRETE DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, carni bianche, primi piatti



CANTINA

VIN8030 BERSANO NIRVASCO BAROLO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

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

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN8148 BERSANO NIZZA  
GENERALA RISERVA DOCG  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7657 BERSANO PAISAN  
NEBBIOLO D'ALBA DOP CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8032 BERSANO  
PIEMONTE DOC ROSATO  
JOY CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

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

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti  
estivi



CANTINA

VIN7684 BORGOGNO  
LANGHE BARBERA BOMPE'  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,  
13-14%

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
mediamente stagionati





CANTINA

VIN7518 BORGOGNO  
LANGHE NEBBIOLO NO  
NAME CL 75 DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,  
13-14%

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti  
saporiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8085 ROCHE BELLENE  
BORGOGNE PINOT NOIR  
CUVEE RESERVE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pinot Noir, Borgogna, Francia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche e rosse,  
salumi, formaggi medi



CANTINA

VIN7319 CERETTO BARBA-  
RESCO DOCG BIO CL 75  
2018

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte,  
14%, biologico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

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

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte,  
biologico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,  
salumi





CANTINA

VIN8156 CERETTO BAROLO  
2020 DOCG 1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

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

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7318 CERETTO BAROLO  
BRUNATE DOCG BIO CL75  
2016

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,  
14%, biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7943 CERETTO BAROLO  
CHINATO 50 CL  
ASTUCCIA-TO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo aromatizzato,  
Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dolci, cioccolato fondente,  
fine pasto



CANTINA

VIN7760 CERETTO BAROLO  
DOCG 2018 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,  
14%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7316 CERETTO BAROLO  
DOCG CL 75 BIO 2019

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%,  
Piemonte, 14%,  
biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0459 CERETTO BLANGE'  
LT 1.5

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7763 CERETTO CHABLIS  
GILBERT PICQ 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay, Borgogna,  
Francia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7315 CERETTO DOLCET-  
TO D'ALBA ROSSANA DOC  
BIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Dolcetto 100%, Piemonte,  
biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
salumi





CANTINA

VIN7762 CERETTO DOMAINE NEUMEYER RIESLING ALSACE LES HOSPICES 2021 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Riesling, Alsazia, Francia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note floreali e fruttate, gusto fresco e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati leggeri



CANTINA

VIN7314 CERETTO MONSORDO BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend bianco, Piemonte

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti vegetariani



CANTINA

VIN7320 CERETTO MONSORDO ROSSO DOC CL 75 2019 BIO

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Rosso, Piemonte, biologico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, gusto armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti, formaggi medi



CANTINA

VIN7317 CERETTO MOSCATO D'ASTI DOCG BIO CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%, Piemonte, dolce

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di fiori d'arancio e pesca, gusto dolce e aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine pasto





CANTINA

VIN7733 CERETTO NEBBIOLO D'ALBA DOC BERARDINA BIO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte, biologico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, profumi di frutta rossa e spezie, gusto elegante e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7761 CERETTO THANISCH RIESLING TROCKEN 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Riesling, Mosella, Germania

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di mela verde e agrumi, gusto secco e fresco

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti speziati leggeri



CANTINA

VINO437 CERETTO BLANGE' DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7622 COGNO ANASCETTA DI NOVELLO LANGHE CL75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, aromi di frutti rossi e rosa, gusto elegante e fresco

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, primi piatti saporiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7623 COGNIO BAROLO  
RAVERA 2014 DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte,  
14%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,  
aromi complessi di frutta  
rossa, spezie e cuoio, gusto  
strutturato e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7626 COGNIO BORDINI  
BARBARESCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato, aromi di  
frutti rossi, rosa e spezie,  
gusto elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7620 COGNIO BRICCO  
DEI MERLI BARBERA D'ALBA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Barbera 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN7621 COGNIO MONTE-  
GRILLI LANGHE NEBBIOLO  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato chiaro, aromi  
di frutta rossa e rosa, gusto  
elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN8357 COPPO LANGHE  
NEBBIOLO CL 75 DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%,  
Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro,  
profumi di ciliegia e rosa,  
gusto armonico e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,  
salumi



CANTINA

VIN8358 COPPO L'AVVOCATA  
BARBERA D'ASTI CL 75  
DOCG

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Barbera 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti  
saporiti, salumi



CANTINA

VIN1097 ENRICO SERAFINO  
MOSCATO D'ASTI BLACK  
EDITION DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,  
Piemonte, dolce

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di fiori  
d'arancio e pesca, gusto  
dolce e aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine  
pasto



CANTINA

VIN0882 ENRICO SERAFINO  
BARBARESCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7561 ENRICO SERAFINO  
ROERIO ARNEIS DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Arneis 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
vegetariani



CANTINA

VINO431 FONTANAFREDDA  
VAL DI TANA ROEDO ARNEIS  
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Arneis 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VINO436 FONTANAFREDDA  
MARIN LANGHE RIESLING  
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Riesling, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela  
verde e agrumi, gusto secco  
e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti  
speziati leggeri



CANTINA

VINO433 FONTANAFREDDA  
AMPELIO LANGHE CHAR-  
DONNAY DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Piemon-  
te

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta gialla e vaniglia, gusto  
morbido e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni  
bianche





CANTINA

VIN0502 GAVI DEI GAVI LA  
SCOLCA BIANCO SECCO ET  
NERA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino, profumi  
floreali e agrumati, gusto  
secco e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7803 LA SCOLCA  
D'ANTAN VINO BIANCO 2009  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte,  
annata 2009

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Bianco dorato, note di frutta  
secca e fiori, gusto comples-  
so e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, carni  
bianche eleganti



CANTINA

VIN0101 LA SCOLCA  
ROSACHIARA 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino con riflessi  
verdolini, aromi di fiori e  
frutta, gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, formaggi  
freschi



CANTINA

VIN6686 LO ZOCOLAIO  
BAROLO DOCG 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nebbiolo 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso,  
profumi di frutti rossi, spezie  
e cuoio, gusto elegante e  
strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7516 MIRAFIGLIORE  
DOLCETTO D'ALBA DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Dolcetto 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di  
ciliegia e piccoli frutti rossi,  
gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, carni  
bianche



CANTINA

VIN7517 MIRAFIGLIORE  
LANGHE NASCETTA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nascetta 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Bianco paglierino, profumi di  
fiori bianchi e frutta, gusto  
fresco e aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN7685 MIRAFIGLIORE  
LANGHE NEBBIOLO 2020  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di  
frutta rossa, rosa e spezie,  
gusto armonico e elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7510 MIRAFIGLIORE  
LANGHE ROSSO PETRA  
MAGICA 2019 DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo e Barbera, Piamon-  
te

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutta matura e  
spezie, gusto morbido e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti  
saporiti, formaggi semi-sta-  
zionati





CANTINA

VIN7593 ODDERO BAROLO  
BUSSIA MONDOCA RISERVA  
2016 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%,  
Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN0130 ODDERO BAROLO  
BUSSIA RISERVA 2015  
DOCG 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

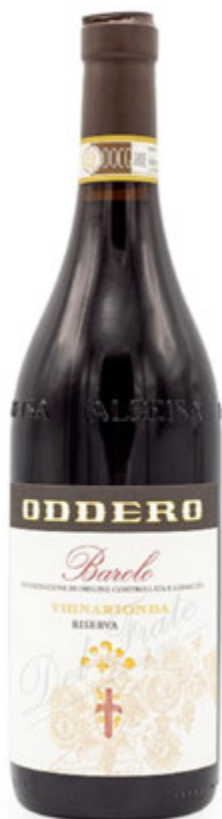
Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
aromi di ciliegia, rosa e  
spezie, gusto elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7570 ODDERO BAROLO  
VIGNARIONDA RISERVA  
2011 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

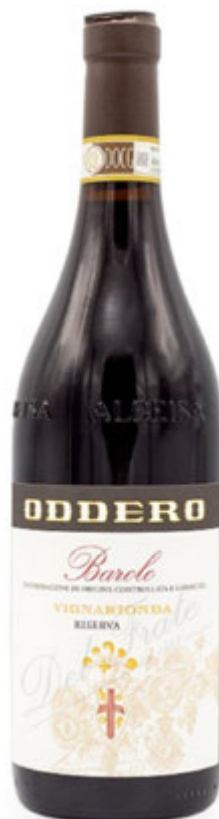
Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi  
complessi di frutta, spezie e  
cuoio, gusto pieno e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7674 ODDERO BAROLO  
VIGNARIONDA RISERVA 2012  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
aromi di frutta rossa, spezie,  
tabacco, gusto elegante e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvaggina





CANTINA

VIN7774 ODDERO BAROLO  
VIGNARIONDA RISERVA  
2015 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di  
ciliegia, spezie e cuoio,  
gusto armonico e complesso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, carni rosse,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7157 ODDERO BAROLO  
DOCG 2018 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7150 ODDERO MOSCA-  
TO D'ASTI CASCINA FIORI  
DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Moscato Bianco 100%,  
Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di fiori  
darancio e pesca, gusto  
dolce e aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, fine  
pasto



CANTINA

VIN7474 PIO CESARE  
BARBARESCO DOCG 2018  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi di  
rosa, frutti rossi e spezie,  
gusto elegante e persisten-  
te

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7466 PIO CESARE  
BAROLO 2018 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
aromi complessi di frutta  
rossa, spezie e tabacco,  
gusto pieno e strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7504 PIO CESARE  
DOLCETTO D'ALBA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Dolcetto 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi e piccoli fiori,  
gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, carni  
bianche



CANTINA

VIN7505 PIO CESARE  
L'ALTRO LANGHE CHAR-  
DONNAY DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Piamon-  
te

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Bianco dorato, aromi di  
frutta matura e vaniglia,  
gusto morbido e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni  
bianche



CANTINA

VIN7503 PIO CESARE  
NEBBIOLO LANGHE DOC  
2020 CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%, Piemonte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7705 SARACCO  
MOSCATO D'ASTI DOP 1.5  
LT 2022

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Moscato Bianco 100%,  
Piemonte, Annata 2022

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di fiori  
darancio e pesca, gusto  
dolce e aromatico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria, fine  
pasto



CANTINA

VIN7703 SARACCO  
MOSCATO D'ASTI DOP 2022  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Moscato Bianco 100%,  
Piemonte, Annata 2022

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino, aromi di  
frutta e fiori, gusto fresco e  
dolce

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dolci, pasticceria, fine pasto



CANTINA

VIN7704 SARACCO  
PIEMONTE MOSCATO  
D'ASTI 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Moscato Bianco 100%,  
Piemonte, Annata 2021

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria, fine  
pasto



CANTINA

VIN6690 TOLEDANA GAVI  
DOCG 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cortese 100%, Piemonte

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino, profumi  
floreali e agrumati, gusto  
secco e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri





CANTINA

VIN7990 SANT'ORSOLA  
ALTHAIA VINO BIANCO CL  
75 LATTA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vino bianco giovane,  
blend di uve bianche

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, fresche  
note fruttate e floreali,  
leggero e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, piatti di pesce  
leggeri, insalate



CANTINA

VIN7989 SANT'ORSOLA  
ALTHAIA VINO ROSSO CL 75  
LATTA

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vino rosso giovane, blend di  
uve rosse

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,  
profumi di frutta rossa  
fresca, morbido e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Salumi, carni bianche, piatti  
leggeri a base di carne



CANTINA

VIN8306 4 SORELLE RUCHE'  
DI CASTAGNOLE MONFER-  
RATO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Piemonte, Ruch00%, DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di rosa e frutti rossi,  
leggermente speziato,  
fresco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti saporiti, carni  
bianche e rosse, formaggi  
mediamente stagionati





CANTINA

VIN0018 COTARELLA  
FERENTANO BIANCO 2016  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, 100%  
Roschetto bianco, 13%  
vol.

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
di banana, ananas e note  
vanigliate, ricco e  
morbido con buona  
persistenza

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti di terra,  
verdure, carni bianche  
delicate, formaggi di  
media stagionatura



CANTINA

VIN7720 COTARELLA  
MONTIANO ROSSO 2005  
IGP 1.5 LT ASTUCC.LEGNO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot in purezza, Lazio IGP,  
affinato in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie dolci, morbido  
e profondo al palato con  
grande eleganza

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0027 COTARELLA  
MONTIANO ROSSO 2017 1.5  
LT ASTUCC. LEGNO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot in purezza, Lazio IGP,  
lungo affinamento in  
barrique

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rubino intenso, profumi di  
confettura, vaniglia e spezie  
dolci, bocca rotonda e  
armonica

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, arrostiti, tagli  
robusti di carne, piatti  
saporiti



CANTINA

VIN0212 COTARELLA  
MONTIANO ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot 100%, Lazio IGP

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi intensi di frutti  
maturi, vaniglia e spezie  
dolci; corpo pieno, elegante  
e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse alla griglia, piatti  
di pasta con sughi ricchi,  
formaggi stagionati





CANTINA

VIN0222 COTARELLA ROSE'  
SORE' 2019 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP Rosato, Merlot/A-  
leatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutta  
bianca e note floreali, gusto  
fresco e fragrante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti leggeri,  
insalate, piatti di pesce  
estivi



CANTINA

VIN7786 COTARELLA  
SODALE MERLOT 2022 IGP  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, Merlot 100%,  
rosso intenso

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino con note di  
frutti rossi e spezie dolci,  
gusto armonico e tannini  
morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina alla  
brace, piatti robusti



CANTINA

VIN0024 COTARELLA  
SOENTE BIANCO VIOGNIER  
2019 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bianco Aromatico, 100%  
Viognier

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Aroma fruttato, profumi di  
pesca e fiori, corpo morbido  
e struttura elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Crostacei, piatti a base di  
pesce, cucina asiatica  
speziata



CANTINA

VIN7788 COTARELLA  
SOENTE VIOGNIER 2021 CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bianco Aromatico, Viognier

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi intensi di frutta a  
polpa bianca e fiori bianchi,  
gusto pieno e leggermente  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, sushi,  
risotti cremosi





CANTINA

VIN0211 FALESCO TELLUS  
ROSSO SYRAH 2018 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Syrah,  
rosso di buona struttura

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino con riflessi  
violacei, profumi di ciliegia e  
spezie con note di vaniglia;  
setoso e avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse alla griglia,  
arrosti, formaggi di media  
stagionatura



CANTINA

VIN7366 OMINA ROMANA  
CABERNET SAUVIGNON 2015  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Lazio IGP, 100% Cabernet  
Sauvignon, affinamento in  
rovere

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,  
profumo intenso di frutti neri  
e rossi con note di cioccola-  
to, caff spezie; tannini  
vellutati

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
brasati, piatti ricchi e  
saporiti



CANTINA

VIN7361 OMINA ROMANA  
CERES ANESISORA I 2015  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Lazio IGP, blend tipico locale  
di uve rosse, affinamento in  
legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso con  
sentori di frutti rossi maturi,  
spezie e note terrose;  
struttura piena e tannini  
morbidi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrosti, brasati, carni rosse  
alla griglia, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7692 OMINA ROMANA  
CESANESE 2017 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Lazio IGP, Cesanese,  
affinamento in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso porpora, profumi di  
ciliegia, prugna e spezie,  
corpo rotondo con buona  
sapidità

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al sugo di pomodoro,  
carni alla griglia, piatti rustici





CANTINA

VIN7369 OMINA ROMANA  
CHARDONNAY ARS MAGNA  
2017 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, 100% Chardonnay, affinato parzialmente in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di frutta bianca matura, burro e vaniglia, corpo pieno e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti di pesce al forno, crostacei, pollame, risotti cremosi



CANTINA

VIN7363 OMINA ROMANA  
CHARDONNAY CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, 100% Chardonnay

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi fruttati di mela e pera, sentori floreali, gusto fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, insalate, piatti leggeri di pesce



CANTINA

VIN7691 OMINA ROMANA  
DIANA NEMORENSIS I 2019  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, bianco aromatico locale, affinamento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi fruttati e floreali di pesca, albicocca e fiori bianchi, sapore fresco e equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Insalate, antipasti, sushi e piatti di mare delicati



CANTINA

VIN7365 OMINA ROMANA  
HERMES DIACTOROS II  
2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, rosso strutturato, affinato in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso con note di frutti di bosco, spezie dolci e tannini avvolgenti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Brasati, selvaggina, carni rosse importanti





CANTINA

VIN7362 OMINA ROMANA  
MERLOT 2015 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, Merlot,  
affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Colore rubino con  
profumi di frutti rossi  
maturi, ciliegia e  
vaniglia; gusto morbido  
e rotondo

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrosti, grigliate di carne,  
formaggi mediamente  
stagionati



CANTINA

VIN7920 OMINA ROMANA  
MERLOT ROSATO 2022 CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, Rosato da Merlot

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, insalate, antipasti  
leggeri, piatti di pesce estivi



CANTINA

VIN7367 OMINA ROMANA  
VIOGNER ARS MAGNA 2017  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lazio IGP, 100% Viognier,  
affinato in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, intensi  
profumi di frutta esotica e  
fiori bianchi, corpo pieno e  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti di pesce raffinati,  
crostacei, cucina speziata



CANTINA

VIN8340 GOTTO D'ORO  
FRASCATI CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Malvasia, Trebbiano; Lazio  
Frascati DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino chiaro,  
profumi delicati di fiori  
bianchi e frutta fresca,  
gusto secco, fresco e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, carni  
bianche, piatti leggeri





CANTINA

VIN8291 BASTIANICH  
CHARDONNAY APE REGINA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 13%,  
affinamento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
di frutta matura e fiori,  
gusto fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, primi  
leggeri, antipasti



CANTINA

VIN7929 BASTIANICH  
CALABRONE 2019 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve bianche e rosse  
autoctone, Friuli, 13%,  
affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche e rosse,  
arrosti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7665 BASTIANICH PINOT  
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Bianco 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di mela  
e agrumi, gusto equilibrato e  
fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
insalate



CANTINA

VIN7664 BASTIANICH PINOT  
GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Grigio 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 12,5%, vino  
fresco e leggero

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, primi leggeri, aperitivi





CANTINA

VIN7125 BASTIANICH PLUS  
IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve bianche, Friuli  
Venezia Giulia, 13%,  
aromatico e fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
primi leggeri



CANTINA

VIN7930 BASTIANICH  
REFOSCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Refosco 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 13%, vino  
rosso strutturato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di frutti  
rossi e spezie, gusto pieno e  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, salumi  
stagionati



CANTINA

VIN7121 BASTIANICH  
RIBOLLA GIALLA DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Ribolla Gialla 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e minerale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7122 BASTIANICH  
SAUVIGNON BLANC DOC CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
insalate





CANTINA

VIN7123 BASTIANICH  
SCHIOPPETTINO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Schioppettino 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 13,5%,  
affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati,  
selvaggina



CANTINA

VIN7124 BASTIANICH VESPA  
BIANCO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve bianche  
autoctone, Friuli, 12,5%,  
fresco e fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e fiori, gusto  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7666 BASTIANICH  
VESPA ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve rosse autoctone,  
Friuli, 13%, vino rosso  
strutturato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie, gusto  
pieno e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8234 DAMIJAN  
PODVERSIĆ MALVASIA  
VENEZIA GIULIA 2020 IGT  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Malvasia Istriana 100%,  
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,  
aromatico e fresco

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
floreali e fruttati, gusto  
leggero e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN8235 DAMIJAN  
PODVERSIC PINOT GRIGIO  
VENEZIA GIULIA IGT CL 75  
2021

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

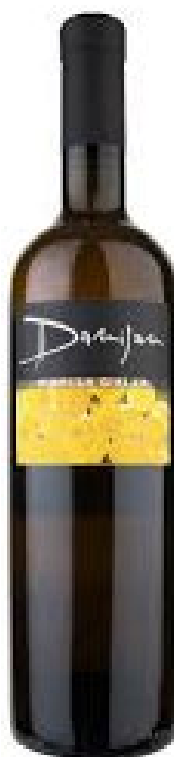
Pinot Grigio 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e delicato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di mela  
e fiori, gusto leggero e  
sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, primi piatti leggeri,  
insalate



CANTINA

VIN8233 DAMIJAN  
PODVERSIC RIBOLLA GIALLA  
IGT 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e minerale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7911 LIVIO FELLUGA  
MERLOT 2019 CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Merlot 100%, Friuli Venezia  
Giulia, 13%, affinamento in  
legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7472 LIVIO FELLUGA  
TERRE ALTE ROSAZZO CL  
75 2018

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Uve rosse e bianche  
autoctone, Friuli, 12,5%,  
affinamento in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di  
fragoline, fiori e frutta secca,  
gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, piatti estivi,  
insalate





CANTINA

VIN0439 LIVIO FELLUGA  
VERTIGO ROSSO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

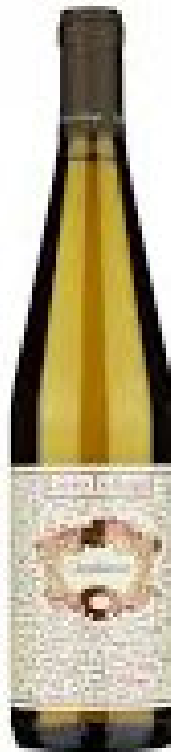
Blend di uve rosse  
autoctone, Friuli, 13%,  
affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1168 LIVIO FELLUGA  
CHARDONNAY CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 13%,  
affinamento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta matura e fiori, gusto  
fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
primi leggeri



CANTINA

VIN1169 LIVIO FELLUGA  
RIBOLLA GIALLA DOC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Ribolla Gialla 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e minerale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN1167 LIVIO FELLUGA  
SAUVIGNON DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, insalate,  
antipasti





CANTINA

VIN1787 MARCO FELLUGA  
COLLIO FRIULANO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Friulano 100%, Collio DOC,  
13%, aromatico e fresco

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
mandorla e fiori bianchi,  
gusto equilibrato e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN1783 MARCO FELLUGA  
COLLIO SAUVIGNON 75CL  
SANDIS

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%,  
Collio DOC, 12,5%, aromati-  
co

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di  
agrumi, erbe e frutta  
esotica, gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
insalate



CANTINA

VIN1788 MARCO FELLUGA  
MARALBA RIBOLLA GIALLA  
75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Ribolla Gialla 100%, Collio,  
12,5%, fresco e minerale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7457 VENICA CHAR-  
DONNAY DOC CL 75 RONCO  
BERNIZZA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 13%,  
affinamento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, primi  
leggeri





CANTINA

VIN7455 VENICA COLLIO  
FRIULANO DOC CL 75  
RONCO DELLE CIME

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Friulano 100%, DOC Collio,  
13%, aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
mandorla e fiori bianchi,  
gusto equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7456 VENICA PINOT  
BIANCO DOC CL 75 TALIS

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Bianco 100%, DOC  
Friuli Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e leggero

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN7461 VENICA PINOT  
GRIGIO DOC CL 75 JESERA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Grigio 100%, DOC Friuli  
Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, note di frutta  
bianca e fiori, gusto armoni-  
co

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, primi  
leggeri



CANTINA

VIN7459 VENICA RIBOLLA  
GIALLA DOC CL 75 L'ADEL-  
CHI

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Ribolla Gialla 100%, DOC  
Collio, 12,5%, fresco e  
minerale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri





CANTINA

VIN7458 VENICA SAUVIGNON DOC CL 75 RONCO DEL CERÒ

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, DOC Collio, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di erbe, agrumi e frutta esotica, gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate, antipasti



CANTINA

VIN7465 VENICA SAUVIGNON DOC CL 75 RONCO DELLE MELE

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%, DOC Collio, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti, primi leggeri



CANTINA

VIN7460 VENICA TRAMINER AROMATICO DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Traminer Aromatico 100%, DOC Collio, 12,5%, aromatico

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori e spezie, gusto fresco e intenso

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, piatti speziati, aperitivi



CANTINA

VIN7841 ZORZETTING CHARDONNAY DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, DOC Friuli Venezia Giulia, 13%, affinamento in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di frutta matura e fiori, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, primi leggeri





CANTINA

VIN7843 ZORZETTING  
RIBOLLA GIALLA IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Ribolla Gialla 100%, IGT  
Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e minerale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7842 ZORZETTING  
TRAMINER DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Traminer Aromatico 100%,  
DOC Friuli Venezia Giulia,  
12,5%, aromatico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di fiori,  
spezie e frutta, gusto fresco  
e intenso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti speziati, pesce,  
aperitivi



CANTINA

VIN0890 ATTEMS CHAR-  
DONNAY CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Friuli  
Venezia Giulia, 13%,  
affinamento in acciaio

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0889 ATTEMS MERLOT CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Merlot 100%, Friuli Venezia  
Giulia, 13%, affinamento in  
legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN0885 ATTEMS PINOT GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Pinot Grigio 100%, Friuli Venezia Giulia, 12,5%, fresco e leggero

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di mela e fiori, gusto delicato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, insalate



CANTINA

VIN0886 ATTEMS RIBOLLA GIALLA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Ribolla Gialla 100%, Friuli Venezia Giulia, 12,5%, fresco e minerale

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0887 ATTEMS SAUVIGNON BLANC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%, Friuli Venezia Giulia, 12,5%, aromatico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, insalate, antipasti



CANTINA

VIN0454 JERMANN AFIX RIESLING CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Riesling 100%, IGT Venezia Giulia, 12,5%, aromatico e fresco

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti, piatti leggeri





CANTINA

VIN7357 JERMANN CAPO  
MARTINO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco autoctono e  
internazionale, IGT Venezia  
Giulia, 13%

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
frutta matura e fiori bianchi,  
gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, primi leggeri, carni  
bianche



CANTINA

VIN7443 JERMANN CHAR-  
DONNAY VENEZIA GIULIA LT  
1.5

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Venezia  
Giulia, 13%, affinamento in  
acciaio

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
frutta matura e note floreali,  
gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7019 JERMANN RED  
ANGEL PINOT NERO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pinot Nero 100%, Venezia  
Giulia, 13,5%, affinamento in  
legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

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

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7523 JERMANN  
SAUVIGNON 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc 100%,  
Venezia Giulia, 12,5%,  
aromatico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di  
erbe, agrumi e frutta  
esotica, gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate,  
antipasti





**CANTINA**

VIN7360 JERMANN  
VINTAGE TUNINA BIANCO  
VENEZIA GIULIA IGT 2019  
1.5 LT

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend bianco autoctono,  
13%, affinamento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



**CANTINA**

VIN7358 JERMANN  
W...DREAMS BIANCO 2019  
IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend bianco aromatico, IGT  
Venezia Giulia, 12,5%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta e fiori bianchi, gusto  
fresco e bilanciato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



**CANTINA**

VIN0570 JERMANN  
CHARDONNAY VENEZIA  
GIULIA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Venezia  
Giulia, 13%, affinamento in  
acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta matura e note floreali,  
gusto armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



**CANTINA**

VIN0706 JERMANN  
SAUVIGNON CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%,  
Venezia Giulia, 12,5%,  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti,  
insalate





CANTINA

VIN0642 JERMANN  
TRAMINER AROMATICO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Traminer Aromatico  
100%, Venezia Giulia,  
12,5%, aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di  
fiori e spezie, gusto  
fresco e intenso

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti speziati, pesce,  
aperitivi



CANTINA

VIN0916 JERMANN VINNAE  
RIBOLLA GIALLA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Ribolla Gialla 100%, DOC  
Venezia Giulia, 12,5%,  
fresco e minerale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN0571 JERMANN  
VINTAGE TUNINA BIANCO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend bianco autoctono,  
13%, affinamento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8207 RIVA DEI CARATI CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve autoctone; Italia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutta rossa matura,  
ciliegia e prugna, note  
speziate delicate, gusto  
morbido, equilibrato e  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

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





**CANTINA**

VIN8275 SETTECANI 7 BIO  
LAMBRUSCO GRASPAROSSA  
SA DOP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Lambrusco Grasparossa  
di Castelvetro DOP BIO,  
vino rosso frizzante

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso  
con spuma vivace,  
profumi di frutti rossi  
(ciliegia, mora) e note  
floreali, fresco e  
leggermente tannico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Salumi tipici, gnocco  
fritto, tigelle, primi piatti  
emiliani, carni grigliate



**CANTINA**

VIN7153 LAMBRUSCO  
VECCHIO MORO RINALDINI  
IGT CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Emilia-Romagna IGT, 100%  
Lambrusco

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino brillante,  
profumi di frutti rossi  
freschi, leggermente  
frizzante, fresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Salumi, piatti della cucina  
emiliana, pizza, primi piatti  
saporiti



**CANTINA**

VIN1095 TERRE FORTI  
LAMBRUSCO ROSSO  
FRIZZANTE AMABILE EMILIA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Emilia-Romagna, 100%  
Lambrusco rosso frizzante  
amabile

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi, leggermente  
frizzante e dolce

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Salumi, piatti della cucina  
emiliana, formaggi freschi



**CANTINA**

VIN0370 TERRE FORTI  
MERLOT D'ITALIA CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Italia, 100% Merlot

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti rossi maturi,  
corpo medio-pieno

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN0365 TERRE FORTI  
ROMAGNA DOC SANGIOVESE  
CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Romagna DOC, 100%  
Sangiovese

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi freschi e spezie,  
corpo medio

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta, carni bianche,  
formaggi freschi



CANTINA

VIN0734 TERRE FORTI  
ROMAGNA TREBBIANO  
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Romagna DOC, 100%  
Trebbiano

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
floreali e fruttati, fresco e  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN0369 TERRE FORTI  
TREBBIANO CHARDONNAY  
RUBICONE 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Emilia-Romagna IGT, blend  
Trebbiano e Chardonnay

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta e fiori, equilibrato e  
fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN0949 TERRE FORTI  
PINOT GRIGIO DOC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Italia DOC, 100% Pinot  
Grigio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN0363 TAVERNELLO  
FRIZZANTE BIANCO CL 75  
VAP

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vino bianco frizzante da  
tavola, blend di uve italiane

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino chiaro,  
fresco e leggero, con  
bollicine vivaci e note  
fruttate

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti leggeri,  
piatti a base di pesce e  
insalate



CANTINA

VIN0364 TAVERNELLO  
ROSATO FRIZZANTE CL 75  
VAP

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vino rosato frizzante da  
tavola, blend di uve rosse  
italiane

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, fresco e  
frizzante, aromi di frutti rossi  
e fiori

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, piatti estivi,  
insalate, finger food



CANTINA

VIN7004 ROMIO PIGNOLET-  
TO FRIZZANTE 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Grechetto / Pignoletto  
100%; Emilia-Romagna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino brillante,  
aromi di mela verde, fiori  
bianchi e agrumi, gusto  
fresco, frizzante e leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce,  
piatti leggeri e estivi





CANTINA

VIN8286 CERAUDO DATTILO  
ROSSO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve autoctone  
rosse, Calabria, 13%,  
affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti rossi e  
spezie, gusto struttura-  
to e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8287 CERAUDO  
GRAYASUSI ROSATO IGT CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Uve rosse autoctone,  
Calabria, 12,5%, fresco e  
fruttato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di  
fragoline e fiori, gusto  
leggero e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, piatti estivi,  
insalate



CANTINA

VIN8288 CERAUDO  
GRISARA BIANCO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Uve bianche autoctone,  
Calabria, 12,5%, fresco e  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7383 LIBRANDI BIANCO  
CRITONE CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve bianche  
autoctone, Calabria, 12,5%,  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

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

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, primi  
leggeri





CANTINA

VIN7381 LIBRANDI CIRO'  
ROSATO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Gaglioppo e altre uve locali,  
CirC, 12,5%, fresco e  
fruttato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di  
fragoline e fiori, gusto  
leggero e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, insalate, piatti  
estivi



CANTINA

VIN7382 LIBRANDI  
CIRO'ROSSO DOC CLASSICO  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Gaglioppo 100%, CirC, 13%,  
affinamento breve

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutta  
rossa e spezie leggere,  
gusto morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7385 LIBRANDI DUCA  
SANFELICE CIRO'ROSSO  
RISERVA DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Gaglioppo 100%, CirC  
Riserva, 13,5%, lungo  
affinamento

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note  
di ciliegia, spezie e cuoio,  
gusto complesso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina



CANTINA

VIN7379 LIBRANDI GRAVEL-  
LO ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend di uve rosse, Calabria,  
13%, vino rosso strutturato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutta rossa e  
spezie, gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti  
elaborati





CANTINA

VIN7378 LIBRANDI MEGONIO TENUTA ROSANETI IGT CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend di uve autoctone, Calabria, 13,5%, affinamento in legno

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, note di frutta rossa e spezie, gusto armonico e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7384 LIBRANDI ROSATO TERRE LONTANE CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Uve rosse autoctone, Calabria, 12,5%, fresco e fruttato

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di fragoline e fiori, gusto leggero

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, insalate, piatti estivi



CANTINA

VIN7380 LIBRANDI SEGNO CIRO' BIANCO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Greco Bianco e altre uve locali, CirC, 12,5%, aromatico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di agrumi e fiori, gusto fresco e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, primi leggeri





CANTINA

VIN7764 CANTINE DEL  
NOTAIO IL PATTO AGLIANI-  
CO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture  
DOC, affinamento in  
acciaio e legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti rossi  
maturi e spezie,  
equilibrato e morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti saporiti, carni  
rosse, salumi



CANTINA

VIN0718 CANTINE DEL  
NOTAIO IL PRELIMINARE  
75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bianco aromatico da uve  
Moscato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
intensi di fiori e frutta,  
fresco e leggermente  
aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN6966 CANTINE DEL  
NOTAIO IL PROTESTO  
FRIZZANTE ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vino rosso frizzante da  
Aglianico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso vivace, note di frutti  
rossi freschi, leggermente  
frizzante e beverino

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Salumi, pizza, piatti informali



CANTINA

VIN0719 CANTINE DEL  
NOTAIO IL REPERTORIO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Aglianico del Vulture DOC,  
affinamento in grotte  
naturali

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di  
ciliegia, prugna e spezie,  
struttura importante e  
tannini eleganti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN8021 CANTINE DEL  
NOTAIO IL SIGILLO AGLIANI-  
CO DEL VULTURE ROSSO  
DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Aglianico del Vulture DOC,  
lungo affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso profondo, complesso  
con note di frutta matura,  
cacao, tabacco e spezie

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, brasati, formaggi  
molto stagionati



CANTINA

VIN8020 CANTINE DEL  
NOTAIO LA FIRMA AGLIANI-  
CO DEL VULTURE DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Aglianico del Vulture DOC,  
affinamento prolungato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, profumi di  
frutti rossi, spezie e note  
balsamiche, elegante e  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse importanti,  
arrosti, cucina strutturata



CANTINA

VIN0717 CANTINE DEL  
NOTAIO L'ATTO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Aglianico del Vulture DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di frutti  
rossi freschi e spezie,  
equilibrato e di buona  
bevibilità

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche e  
rosse, salumi



CANTINA

VIN8215 ELENA FUCCI  
TITOLO AGLIANICO DEL  
VULTURE CL 75 DOC BIO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Basilicata DOC, 100%  
Aglianico biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi maturi, spezie  
e note minerali, corpo pieno  
ed elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, formaggi stagionati





#### CANTINA

VIN8216 ELENA FUCCI  
TITOLO AMPHORA AGLIANICO  
CO DEL VULTURE CL 75 BIO

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Basilicata, 100% Aglianico  
biologico vinificato in anfora

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo,  
profumi complessi di frutta  
rossa, spezie e note terrose,  
struttura importante e  
grande persistenza

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti  
strutturati, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN0715 CONTE VISTARINO  
COSTIOLLO SANGUE DI  
GIUDA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Uve autoctone,  
Lombardia, vino dolce  
rosso, 12-13%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, profumi  
di ciliegia e frutti rossi  
maturi, gusto dolce e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dolci, dessert alla frutta,  
pasticceria



CANTINA

VIN6808 CA' MAIOL GIOME  
BENACO BRESCIANO  
ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend rosso, Lombardia,  
12,5-13%, affinamento in  
acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie, gusto  
fresco e morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, salumi, primi  
piatti saporiti



CANTINA

VIN6806 CA' MAIOL  
LUGANA PRESTIGE BIANCO  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

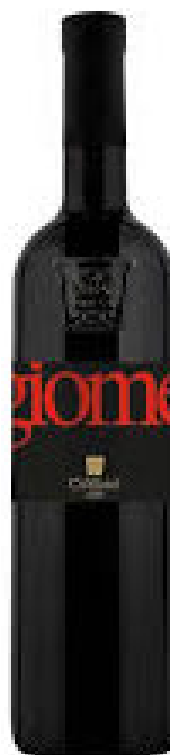
Trebbiano di Lugana 100%,  
Lombardia, 13%, affina-  
mento in acciaio

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note floreali  
e fruttate, gusto fresco e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN6807 CA' MAIOL NEGRE-  
SCO ROSSO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend rosso, Lombardia,  
13%, affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti neri e spezie, gusto  
strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN8069 CURTEFRANCA  
BIANCO MARIA MEDICI CL  
75 DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco DOC, Lombar-  
dia, 12,5%, affinamento in  
acciaio

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
frutta a polpa bianca e fiori,  
gusto fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, primi  
leggeri



CANTINA

VIN7862 CANTINA DI  
CASTEGGIO SANGUE DI  
GIUDA DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Lombardia DOC, blend  
tradizionale dolce rosso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di  
ciliegia, frutti rossi e leggere  
note speziate, dolce e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dolci, pasticceria, frutta  
fresca, dessert leggeri



CANTINA

VIN0748 GIORGI SANGUE DI  
GIUDA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend di uve rosse autocto-  
ne (Croatina, Barbera, Uva  
Rara); Lombardia Oltrepvese  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino vivace con  
leggera effervescenza,  
aromi di frutti rossi freschi e  
note floreali, dolce e  
fragrante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, crostate di frutta,  
dolci al cioccolato, salumi



CANTINA

VIN7967 RAINOLDI SFUR-  
ZAT FRUTTAIO CA'RIZZIERI  
2019 DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nebbiolo 100%; Lombardia  
Valtellina DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
aromi di frutta rossa matura,  
ciliegia, spezie e leggero  
tostato, gusto pieno, caldo e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati, piatti strutturati





#### CANTINA

VIN0057 TERRE D'OLTREPO'  
SANSALUTO SANGUE DI  
GIUDA 75CL

#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Croatina e uve autoctone  
locali; Lombardia Oltrepese  
DOC

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,  
leggermente frizzante, aromi  
di ciliegia e frutti rossi, dolce  
e fresco

#### ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, crostate di frutta,  
dolci al cioccolato, merende  
e aperitivi informali





CANTINA

VIN7292 CIU' CIU' EVOE'  
PASSERINA IGT 2021 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Marche IGT, 100%  
Passerina

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
di agrumi e fiori bianchi,  
fresco e leggermente  
sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7295 CIU' CIU' LACRIMA  
DI MORRO D'ALBA 2020  
DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Lacrima di Morro dAlba DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, intensi  
profumi floreali di viola e  
rosa, fresco e aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Salumi, primi piatti, carni  
bianche



CANTINA

VIN7291 CIU' CIU' MERLET-  
TAIE OFFIDA PECORINO  
DOCG 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Offida DOCG, 100%  
Pecorino

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
note di frutta matura, erbe  
aromatiche e minerali,  
strutturato e persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7294 CIU' CIU' PICENO  
BACCHUS DOP 2021 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Rosso Piceno DOP, Sangio-  
vese e Montepulciano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie,  
equilibrato e morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni alla griglia





CANTINA

VIN1051 CIU' CIU' PICENO  
GOTICO DOP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Rosso Piceno DOP, blend  
tradizionale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di frutta  
matura e spezie, corpo  
medio e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrosti, salumi, piatti  
tradizionali



CANTINA

VIN7293 CIU' CIU' VERDIC-  
CHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Verdicchio dei Castelli di  
Jesi DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
mela, agrumi e mandorla,  
fresco e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti di mare,  
risotti



CANTINA

VIN0962 MONCARO TERRE  
CORTESI VERDICCHIO  
CASTELLI DI JESI 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Verdicchio dei Castelli di  
Jesi DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi delicati di frutta e  
fiori, gusto fresco e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7145 TENUTA GRIMALDI  
VERDICCHIO DI MATELICA  
DOC 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Verdicchio di Matelica DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di  
agrumi, erbe e mandorla,  
fresco e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, cucina  
mediterranea





CANTINA

VIN7759 UMANI RONCHI  
MAXIMO MARCHE BIANCO  
ML 375

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Marche IGT, Sauvignon Blanc

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
intensi di erbe aromatiche,  
agrumi e frutta tropicale,  
fresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
aromatici



CANTINA

VIN7327 UMANI RONCHI  
TERRE DI CHIETI PECORINO  
VELLODORO IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Terre di Chieti IGT, 100%  
Pecorino

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di  
agrumi, erbe aromatiche e  
frutta bianca, fresco e  
sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7323 UMANI RONCHI  
VECCHIE VIGNE VERDIC-  
CHIO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Verdicchio dei Castelli di  
Jesi DOC Classico Superiore

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino intenso,  
profumi di frutta matura,  
mandorla e minerali,  
strutturato e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei,  
formaggi



CANTINA

VIN7966 UMANI RONCHI  
VIGOR PASSERINA IGT CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Marche IGT, Passerina

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
floreali e agrumati, fresco e  
leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN7322 UMANI RONCHI  
VILLA BIANCHI VERDICCHIO  
CASTELLI DI JESI DOC CL 75  
DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Verdicchio dei Castelli di  
Jesi DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di  
mela, agrumi e mandorla,  
fresco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce,  
risotti



CANTINA

VIN1055 CIU CIU FALERIO  
BIO DOP ORIS

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Falerio DOP BIO, blend  
(Trebbiano, Passerina,  
Pecorino)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
floreali e fruttati, fresco e  
delicato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN1053 CIU CIU IGP ROSSO  
OPPIDUM BIO 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Marche IGT BIO, blend di uve  
rosse

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di  
frutta rossa e spezie,  
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche e  
rosse



CANTINA

VIN8210 CIU CIU OFFIDA  
PECORINO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Offida DOCG, 100%  
Pecorino

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino intenso,  
note di frutta matura, erbe e  
minerali, strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN1059 CIU CIU SAN CARRO IGP BIO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT BIO, blend bianco

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note fresche di agrumi e fiori, leggero e fragrante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti, pesce



CANTINA

VIN1052 CIU CIU SANGIOVESE BIO SAGGIO DOP

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Sangiovese DOP BIO

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di ciliegia e spezie, fresco e equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni bianche, salumi



CANTINA

VIN1058 CIU CIU TEBALDO IGP BIO 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT BIO, blend rosso

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutta rossa e spezie, morbido e rotondo

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, piatti tradizionali



CANTINA

VIN0852 BARONE DI VALFORTE PASSERINA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, 100% Passerina

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di agrumi e frutta bianca, fresco e leggermente minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti a base di verdure





CANTINA

VIN0851 BARONE DI VALFORTE PECORINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, 100% Pecorino

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta a polpa bianca e fiori, fresco e sapido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce, risotti delicati



CANTINA

VIN7012 BARONE DI VALFORTE VALFORTE ROSE' 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Marche IGT, blend ros

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti rossi e fiori, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, piatti di pesce e formaggi freschi



CANTINA

VIN1466 ROCCA DEI FORTI VINO FRAGOLINO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Uva Fragola e altre uve locali; Italia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi intensi di fragola e frutti rossi, dolce, leggero e frizzante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Dessert, dolci alla frutta, gelati, merende, feste e aperitivi informali





CANTINA

VIN6757 NEPRICA TOMARESCA CABERNET SAUVIGNON CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia IGT, 100% Cabernet Sauvignon

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, note di frutti neri, pepe e spezie, strutturato e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, grigliate, arrosti



CANTINA

VIN6759 NEPRICA TOMARESCA NEGROAMARO 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia IGT, Negroamaro

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di ciliegia, prugna e spezie, morbido e equilibrato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pasta al sugo, carni alla griglia, salumi



CANTINA

VIN7645 NEPRICA TOMARESCA ROSE' 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia IGT, rosato da uve autoctone

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di fragola e fiori, fresco e leggero

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN1015 TORMARESCA NEPRICA IGT ROSSO 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia IGT, blend (Primitivo, Negroamaro, Cabernet)

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di frutta rossa matura e spezie, morbido e avvolgente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Primi piatti saporiti, carni rosse





CANTINA

VIN8371 PAOLOLEO PASSO  
CARDINALE PRIMITIVO DI  
MANDURIA 1.5 LT DOP

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Primitivo di Manduria DOP,  
affinato in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino profondo, note  
di confettura, cacao e  
spezie, corposo e vellutato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Brasati, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8370 PAOLOLEO PASSO  
CARDINALE PRIMITIVO DI  
MANDURIA CL 75 DOP

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Primitivo di Manduria DOP

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Intenso e avvolgente,  
profumi di frutti maturi e  
spezie dolci, caldo e  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
piatti robusti



CANTINA

VIN7820 TERRECARSICHE  
FANOVA PRIMITIVO  
RISERVA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Primitivo Riserva, affinato in  
barrique

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, aromi di  
prugna, tabacco e vaniglia,  
complesso e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, arrostiti importan-  
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7821 TERRECARSICHE  
PRIMITIVO FANOVA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Primitivo, affinamento in  
legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi di frutta rossa  
matura e spezie, morbido e  
rotondo

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni alla griglia, primi ricchi





CANTINA

VIN7822 TERRECARSICHE  
ROSATO GIOIA ROSA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Rosato da uve autoctone  
pugliesi

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa brillante, aromi di  
fragola e ciliegia, fresco e  
fragrante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN1524 TORMARESCA  
FICHIMORI 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Rosso da Negroamaro,  
servito anche fresco

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino vivace, note di  
frutti rossi freschi, leggero e  
piacevole

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Salumi, piatti estivi, carni  
bianche



CANTINA

VIN1016 TORMARESCA  
PIETRABIANCA CHARDON-  
NAY DOC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Castel del Monte DOC,  
Chardonnay con Fiano

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta tropicale e vaniglia,  
elegante e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei,  
primi raffinati



CANTINA

VIN1017 TORMARESCA  
TORCICODA PRIMITIVO IGT  
2015 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Primitivo IGT, affinato in  
barrique

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di frutti  
maturi, cacao e spezie,  
morbido e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrosti, brasati, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7934 TORREVENTO  
GHENOS PRIMITIVO DI  
MANDURIA DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di  
ciliegia, prugna e spezie,  
caldo e avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, primi  
saporiti



CANTINA

VIN8308 TORREVENTO  
INFINITUM CHARDONNAY  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGT, Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di  
mela, agrumi e fiori, fresco e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN8129 TORREVENTO  
PRIMITIVO DI MANDURIA 1.5  
LT 2019 AST LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOC,  
affinamento in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di  
frutta matura, cacao e  
spezie, pieno e vellutato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7935 TORREVENTO  
SINCE 1913 PRIMITIVO  
ROSSO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGT, Primitivo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti  
rossi maturi e spezie,  
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni, salumi





CANTINA

VIN8307 TORREVENTO  
VERITAS CASTEL DEL  
MONTE BOMBINO NERO  
ROSATO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Castel del Monte DOCG,  
Bombino Nero

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di  
frutti rossi e fiori, fresco  
e delicato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, antipasti,  
pesce



CANTINA

VIN8331 FEUDO APULIANO  
NEGROAMARO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Salento IGP, Negroamaro

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di  
ciliegia e spezie, morbido e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti  
saporiti



CANTINA

VIN8330 FEUDO APULIANO  
PRIMITIVO DEL SALENTO  
IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Salento IGP, Primitivo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Profumi di frutta rossa  
matura e spezie, caldo e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, formaggi



CANTINA

VIN7005 FEUDO APULIANO  
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Primitivo di Manduria DOP

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso profondo, note di  
confettura, cacao e spezie  
dolci, strutturato e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN8383 SAN MARZANO 62  
ANNIVERSARIO PRIMITIVO  
MANDURIA RISERVA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi maturi, spezie  
e cacao, corpo pieno e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1780 SAN MARZANO  
SESSANTANNI PRIMITIVO DI  
MANDURIA 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
profumi complessi di frutti  
rossi maturi, vaniglia e  
spezie dolci, corpo pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, piatti struttura-  
ti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7713 SAN MARZANO  
SUSCO SUSUMANIELLO IGP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGP, 100% Susuma-  
niello

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi  
di frutta rossa e spezie dolci,  
corpo medio-pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al  
rag, formaggi semi-stagiona-  
ti



CANTINA

VIN1779 SAN MARZANO  
TA LO' NEGROAMARO  
SALENTO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Negroama-  
ro

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di  
frutti rossi maturi e note  
speziate, corpo pieno e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti di  
terra e formaggi stagionati





CANTINA

VIN7321 SAN MARZANO  
TALO' NERO DI TROIA IGP CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGP, 100% Nero di  
Troia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutta rossa e prugna,  
corpo medio-pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al  
rag, formaggi semi-stagiona-  
ti



CANTINA

VIN7992 SAN MARZANO  
TALO' PRIMITIVO DI MANDU-  
RIA 1.5 LT AST.LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
aromi di frutti rossi maturi,  
spezie dolci e cacao, corpo  
pieno e persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati, piatti  
strutturati, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1283 SAN MARZANO  
TALO' PRIMITIVO DI MANDU-  
RIA 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi e spezie dolci,  
corpo pieno e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al  
rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6768 SAN MARZANO  
TRAMARI ROSE' DI PRIMITI-  
VO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Primitivo  
rosato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa chiaro, aromi di fragola,  
lampone e note floreali,  
fresco e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
estivi, insalate e pasta  
fredda





CANTINA

VIN0549 PRODUTTORI DI  
MANDURIA ALICE VERDECA  
CL 75 IGT SALENTO BIANCO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia IGT Salento, 100%  
Verdeca

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
freschi di agrumi e fiori  
bianchi, fresco e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri, insalate



CANTINA

VIN8318 PRODUTTORI DI  
MANDURIA FIANO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia, 100% Fiano

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi di frutta  
esotica e miele, corpo  
armonico e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, primi piatti  
delicati



CANTINA

VIN8319 PRODUTTORI DI  
MANDURIA NEGROAMARO  
ROSATO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia, 100% Negroamaro  
rosato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutti  
rossi e fiori, fresco e  
fruttato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, piatti estivi,  
pesce, insalate



CANTINA

VIN8320 PRODUTTORI DI  
MANDURIA PRIMITIVO DEL  
SALENTO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia, 100% Primitivo

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutta matura,  
spezie dolci, corpo pieno e  
caldo

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





**CANTINA**

VIN8324 PRODUTTORI DI MANDURIA PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA 1.5 LT AST LEGNO

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia DOC, 100% Primitivo, bottiglia magnum

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, aromi complessi di frutti rossi, spezie, corpo strutturato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, piatti importanti, formaggi stagionati



**CANTINA**

VIN8326 PRODUTTORI DI MANDURIA PRIMITIVO DI MANDURIA LIRICA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia DOC, 100% Primitivo

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, spezie e vaniglia, corpo pieno

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti strutturati, formaggi stagionati



**CANTINA**

VIN8240 TENIMENTI GRIECO TRIASSI IGT CL 75 2020

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia IGT, blend bianco (Verdeca, Fiano, Chardonnay)

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di fiori bianchi, frutta fresca e agrumi, fresco e sapido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti leggeri, formaggi freschi



**CANTINA**

VIN8243 TENIMENTI PASSO ALLE TREMITI AGLIANICO DOP 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Puglia DOP, 100% Aglianico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, spezie e note terrose, corpo pieno e tannini morbidi

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti strutturati





CANTINA

VIN8244 TENIMENTI PASSO  
ALLE TREMITI SAUVIGNON  
BLANC TERRE DEGLI OSCI  
IGT CL 75 2023

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Sauvignon  
Blanc

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
freschi di agrumi, erbe  
aromatiche, sapido e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN0948 TERRE FORTI  
NEGROAMARO SALENTO CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia, 100% Negroamaro

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di  
frutta rossa matura e  
spezie, corpo pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrosti, grigliate, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0536 VINOSIA ORUS  
NEGROAMARO IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia IGT, 100% Negroama-  
ro

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi maturi, spezie  
dolci, corpo pieno e rotondo

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, grigliate,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8282 VINOSIA ORUS  
PRIMITIVO DI MANDURIA  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia DOC, 100% Primitivo  
di Manduria

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato, aromi di  
prugna, ciliegia matura,  
cioccolato e spezie, gusto  
avvolgente e caldo

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, cacciagione,  
formaggi stagionati, piatti  
della tradizione pugliese





CANTINA

VIN0535 VINOSIA ORUS  
PRIMITIVO SALENTO IGT CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia IGT, 100% Primitivo

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, profumi di  
frutta rossa matura e  
spezie, corpo morbido e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Grigliate, pasta al rag, carni  
arrosto, salumi



CANTINA

VIN6964 VINO RUBESTRO LT  
5 VETRO BIANCO PUGLIA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia IGT, uve bianche locali

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, fresco e  
sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti leggeri,  
insalate, risotti delicati



CANTINA

VIN6963 VINO RUBESTRO  
LT 5 VETRO ROSSO PUGLIA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia IGT, uve rosse locali

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutta rossa matura e  
spezie, corpo morbido e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni arrosto,  
salumi e formaggi semi-sta-  
zionati



CANTINA

VIN7027 AUGUSTALE NERO  
DI TROIA RISERVA DOCG CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Puglia, Nero di Troia, riserva

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, profumi di  
prugna, ciliegia e spezie,  
tannini morbidi, struttura  
piena

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni arrosto, brasati,  
formaggi stagionati





CANTINA

VIN8292 ES GIANFRANCO  
FINO PRIMITIVO 2022 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Puglia, Primitivo 100%,  
annata 2022

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di ciliegia matura, prugna e  
spezie dolci, corpo morbido e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse alla griglia,  
arrosti, formaggi stagionati,  
piatti saporiti della cucina  
pugliese



CANTINA

VIN7441 GRIFO FUORILE-  
MURA NERO DI TROIA ROSE'  
IGT CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nero di Troia 100%; Puglia  
IGT

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo brillante,  
aromi di fragola, ciliegia e  
note floreali, fresco,  
equilibrato e leggermente  
sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, crostacei,  
salumi leggeri, piatti estivi





CANTINA

VIN8171 ARGIOLAS  
COSTAMOLINO VINO  
BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino di Sardegna  
DOC, 100% Vermentino

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
di agrumi e fiori bianchi,  
fresco e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, pesce  
alla griglia, crostacei



CANTINA

VIN8172 ARGIOLAS  
COSTERA CANNONAU CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cannonau di Sardegna DOC,  
blend con Carignano e  
Bovale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di frutti  
rossi e spezie, caldo e  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni arrosto, salumi, primi  
piatti saporiti



CANTINA

VIN8173 ARGIOLAS IS  
VERMENTINO DI SARDEGNA  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino di Sardegna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino brillante,  
profumi intensi di agrumi e  
macchia mediterranea,  
fresco e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce, cucina  
mediterranea



CANTINA

VIN8179 ARGIOLAS TURRIGA  
2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Isola dei Nuraghi IGT, blend  
(Cannonau, Carignano,  
Bovale, Malvasia Nera),  
affinamento in barrique

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, complesso  
con note di frutta matura,  
spezie e tabacco, struttura-  
to ed elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, arrostiti importan-  
ti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1291 CAPICHERA  
BIANCO IGT 2019 75CL  
ISOLA DEI NURAGHI

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

IGT, Vermentino in purezza,  
affinamento in acciaio

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
delicati di frutta e fiori,  
fresco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN1293 CAPICHERA  
LINTORI VERMENTINO DI  
SARDEGNA 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vermentino di Sardegna DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Profumi freschi di agrumi e  
macchia mediterranea,  
gusto sapido e minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Crostacei, pesce crudo,  
primi di mare



CANTINA

VIN1292 CAPICHERA  
VIGN'ANGENA VERMENTINO  
DI GALLURA DOCG 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vermentino di Gallura DOCG

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
intensi di frutta esotica e  
fiori, elegante e persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
cucina raffinata



CANTINA

VIN6681 MESA BUIO  
CARIGNANO DEL SULCIS  
ROSSO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Carignano del Sulcis DOC,  
100% Carignano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note  
di frutti di bosco e spezie,  
morbido e avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN6679 MESA CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC PRIMO  
SCURO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cannonau di Sardegna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, profumi di  
frutta matura e spezie, caldo  
e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni alla brace, selvaggina,  
primi robusti



CANTINA

VIN6770 MESA GIUNCO  
VERMENTINO DI SARDEGNA  
DOC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino di Sardegna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino con riflessi  
verdi, profumi di agrumi e  
fiori, fresco e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, antipasti,  
piatti di pesce



CANTINA

VIN6771 MESA MORO  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cannonau di Sardegna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutta  
rossa e note speziate,  
equilibrato e morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrosti, salumi, formaggi



CANTINA

VIN6680 MESA VERMENTI-  
NO DI SARDEGNA PRIMO  
BIANCO DOC CL 0.75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino di Sardegna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
freschi e floreali, gusto  
sapido e leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, pesce, antipasti  
leggeri





CANTINA

VIN7164 RENOSU DETTORI  
BIANCO TRIPLE A CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vino bianco artigianale,  
vitigni autoctoni, non filtrato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi intensi e naturali,  
note di frutta matura ed  
erbe, gusto pieno e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Piatti tradizionali, formaggi,  
cucina rustica



CANTINA

VIN7163 RENOSU DETTORI  
ROSSO TRIPLE A CANNU-  
NAU CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cannonau, vino naturale, non  
filtrato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di frutta  
rossa, terra e spezie,  
struttura importante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, piatti rustici,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7498 SARAJA INKIBI  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cannonau di Sardegna DOC

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie, morbido  
e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrosti, grigliate, cucina  
mediterranea

CANTINA

VIN7497 SARAJA KINTARI  
VERMENTINO DI GALLURA  
DOCG CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vermentino di Gallura DOCG

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e macchia mediterranea,  
fresco e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti di  
mare





CANTINA

VIN1184 SELLA E MOSCA  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sardegna DOC, 100%  
Cannonau

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
aromi di frutti rossi  
maturi, spezie e leggere  
note balsamiche, corpo  
pieno e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti,  
selvaggina, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1186 SELLA E MOSCA  
TANCA FARRA' ROSSO  
RISERVA 2011 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sardegna DOC, blend di  
Cannonau e altre uve  
autoctone, Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato, profumi  
complessi di frutta matura,  
cacao e spezie, tannini  
eleganti e struttura piena

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, cacciagione,  
formaggi stagionati, piatti  
della tradizione sarda



CANTINA

VIN1185 SELLA E MOSCA  
VERMENTINO DI SARDEGNA  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sardegna DOC, 100%  
Vermentino

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi, fiori e erbe mediter-  
ranee, fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti di mare, pesce alla  
griglia, insalate, piatti leggeri





CANTINA

VIN8205 CARRICANTE SAN GIOVANNI CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Carricante 100%, Sicilia (Etna)

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di agrumi e mineralità, gusto fresco e sapido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0019 DONNAFUGATA ANTHILIA IGP SICILIA BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend autoctoni, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi floreali e fruttati, gusto fresco e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN7052 DONNAFUGATA BELL'ASSAI VITTORIA DOC FRAPPATO 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Frappato 100%, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, aromi di fragola e frutti rossi, gusto fresco e delicato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Salumi, carni bianche, primi leggeri



CANTINA

VIN6672 DONNAFUGATA BEN RYE PASSITO DI PANTELLERIA 75CL ASTUC.

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Zibibbo 100%, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Dorato intenso, note di albicocca, miele e agrumi, gusto dolce e avvolgente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria, formaggi erborinati





CANTINA

VIN8346 DONNAFUGATA  
BOLLICINE GOLD DOLCE E  
GABBANA ROSE' BRUT CL  
75 AST

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Spumante ros Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti  
rossi e fiori, gusto fresco e  
vivace

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN0339 DONNAFUGATA  
DAMARINO IGP SICILIA  
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Ansonica e uve locali, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di  
agrumi e fiori, gusto fresco e  
leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti estivi



CANTINA

VIN7597 DONNAFUGATA  
DOLCE&GABBANA CUORDI-  
LAVA ETNA ROSSO DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nerello Mascalese, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto  
elegante e minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi



CANTINA

VIN7595 DONNAFUGATA  
DOLCE&GABBANA ISOLANO  
ETNA BIANCO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Carricante, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
agrumati e minerali, gusto  
fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti di  
mare





CANTINA

VIN7596 DONNAFUGATA  
DOLCE&GABBANA ROSA  
SICILIA DOC ROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend rosato, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa brillante, aromi di frutti  
rossi e fiori, gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN7598 DONNAFUGATA  
DOLCE&GABBANA TANCREDI  
TERRE SICILIANE IGT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon, Nero  
d'Avola, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, aromi di  
frutta matura e spezie,  
gusto strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN7055 DONNAFUGATA  
FLORAMUNDI CERASUOLO  
DI VITTORIA DOCG 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola e Frappato,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e fiori, gusto  
fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, primi piatti,  
salumi



CANTINA

VINO340 DONNAFUGATA  
KABIR MOSCATO DI  
PANTELLERIA 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Zibibbo 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi di agrumi  
e fiori, gusto dolce e  
aromatico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria, frutta





CANTINA

VIN1265 DONNAFUGATA LA FUGA CHARDONNAY CONTESSA ENTELLINA DOC 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

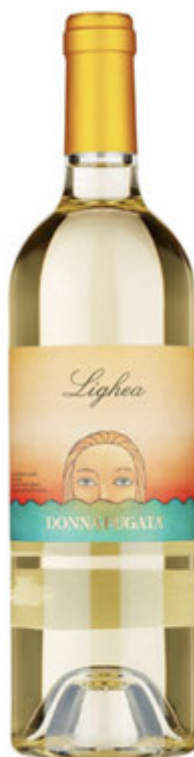
Chardonnay 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di frutta tropicale e agrumi, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni bianche



CANTINA

VIN1505 DONNAFUGATA LIGHEA ZIBIBBO SICILIA DOC 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Zibibbo 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi intensi di fiori darancio e agrumi, gusto aromatico e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati



CANTINA

VIN6801 DONNAFUGATA LUMERA ROSATO 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosato, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa brillante, profumi di fragola e melograno, gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN6950 DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE SICILIA DOC ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola e blend internazionale, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi complessi di frutta matura, spezie e cacao, gusto pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1533 DONNAFUGATA  
PRIO LUCIDO SICILIA DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Catarratto (Lucido)  
100%, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di  
agrumi e fiori, gusto  
fresco e leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN0338 DONNAFUGATA  
SEDARA IGP ROSSO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nero d'Avola e blend, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto  
morbido e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN1266 DONNAFUGATA  
SHERAZADE NERO D'AVOLA  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note  
di ciliegia e frutti rossi, gusto  
fresco e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche, primi piatti,  
pizza



CANTINA

VIN7054 DONNAFUGATA SUL  
VULCANO ETNA BIANCO DOC  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Carricante, Sicilia (Etna)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e mineralità, gusto  
fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN7053 DONNAFUGATA  
SUL VULCANO ETNA  
ROSATO DOC 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nerello Mascalese, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di  
fragoline e fiori, gusto fresco  
e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN7056 DONNAFUGATA  
SUL VULCANO ETNA ROSSO  
DOC 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nerello Mascalese, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie, gusto  
elegante e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi



CANTINA

VIN1532 DONNAFUGATA  
SUR SUR GRILLO SICILIA  
DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Grillo 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta tropicale e agrumi,  
gusto fresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN6671 DONNAFUGATA  
VIGNA DI GABRI SICILIA DOC  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend bianco, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
complessi di frutta e fiori,  
gusto elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, carni  
bianche





CANTINA

VIN7543 FINA CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGP CL75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di frutta tropicale e vaniglia, gusto morbido e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, carni bianche, primi piatti



CANTINA

VIN7546 FINA EL AZIZ BIANCO IGP CL 50

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend aromatico, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi intensi di fiori e frutta, gusto morbido e aromatico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Formaggi, aperitivi, piatti speziati



CANTINA

VIN7538 FINA KEBRILLA GRILLO SICILIA DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Grillo 100%, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di agrumi e frutta tropicale, gusto fresco e sapido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN8305 FINA KIKE' TRAMINER IGP 1.5 LT

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Traminer aromatico, Sicilia

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi intensi di fiori e spezie, gusto aromatico e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti speziati





**CANTINA**

VIN7542 FINA KIKÈ'  
TRAMINER IGP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Traminer aromatico, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi floreali e  
speziati, gusto intenso e  
aromatico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, piatti esotici,  
formaggi



**CANTINA**

VIN7548 FINA MAKISE'  
TERRE SICILIANE BIANCO  
FRIZ IGP CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

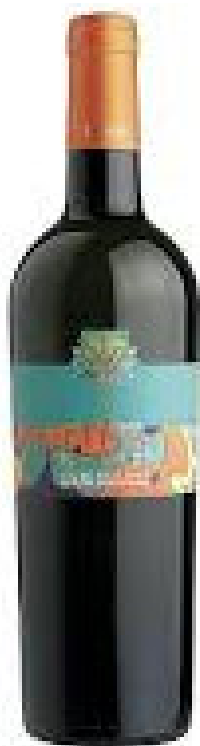
Blend bianco frizzante, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi freschi  
di agrumi, gusto vivace e  
leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, finger  
food



**CANTINA**

VIN7540 FINA MAMARI'  
SAUVIGNON BLANC IGP CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di  
agrumi e erbe aromatiche,  
gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



**CANTINA**

VIN7545 FINA MERLOT  
TERRE SICILIANE IGP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Merlot 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi maturi, gusto morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, primi piatti,  
salumi





CANTINA

VIN7544 FINA NERO  
D'AVOLA SICILIA BIO DOC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

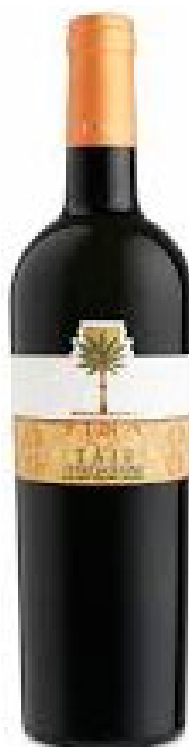
Nero d'Avola 100%,  
Sicilia, biologico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di  
ciliegia e spezie, gusto  
pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,  
formaggi



CANTINA

VIN7541 FINA TAIF ZIBIBBO  
IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Zibibbo 100%, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di  
agrumi e fiori, gusto  
aromatico e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,  
formaggi



CANTINA

VIN7539 FINA VOLA VOLA  
TERRE SICILIANE IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Nero d'Avola e blend, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto  
equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti,  
salumi



CANTINA

VIN8070 HAUNER HIERA  
ROSE' IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend rosato, Sicilia (Isole  
Eolie)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di  
fragola e melograno, gusto  
fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi





CANTINA

VIN8071 HAUNER IANCURA  
IGP CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Malvasia delle Lipari secca,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi  
floreali e agrumati, gusto  
fresco e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7298 HAUNER MALVA-  
SIA DELLE LIPARI DOC  
PASSITO CL 50 SAGNA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Malvasia e Corinto Nero,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Dorato intenso, profumi di  
albicocca, miele e fichi  
secchi, gusto dolce e  
avvolgente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,  
formaggi erborinati



CANTINA

VIN8073 HAUNER MALVA-  
SIA LIPARI DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Malvasia delle Lipari, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi aromati-  
ci di fiori e frutta, gusto  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, piatti speziati,  
aperitivi



CANTINA

VIN7297 HAUNER SALINA  
BIANCO IGT 2022 CL 75  
SAGNA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend uve bianche, Sicilia  
(Salina)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e fiori, gusto fresco e  
sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN8072 HAUNER SALINA  
CARLO HAUNER BIANCO IGT  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend uve bianche, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, carni  
bianche



CANTINA

VIN7737 MORGANTE ROSE' DI  
MORGANTE 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola (rosato), Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa brillante, aromi di frutti  
rossi, gusto fresco e  
fruttato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti estivi



CANTINA

VIN8204 NERELLO DEI  
CENTO CAVALLI CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nerello Mascalese, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto  
elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi



CANTINA

VIN8208 NERO FUMO IGT  
NERELLO MASCALESE CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nerello Mascalese 100%,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di frutta  
scura e spezie, gusto  
strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati





**CANTINA**

VIN7299 PALMENTO  
COSTANZO BIANCO DI SEI  
19 DOC CL 75 SAGNA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Carricante e blend Etna,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi e mineralitùlcanica,  
gusto fresco e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti



**CANTINA**

VIN7301 PALMENTO  
COSTANZO ETNA DOC  
BIANCO MOFETE 2020 CL  
75 SAGNA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Carricante 100%, Etna

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi  
agrumati e floreali, gusto  
minerale e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, piatti  
leggeri



**CANTINA**

VIN7300 PALMENTO  
COSTANZO ETNA DOC  
ROSSO MOFETE 2018 CL 75  
SAGNA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nerello Mascalese, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto  
elegante e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi



**CANTINA**

VIN7660 SANTA TRESA  
INSIEME NERO D'AVOLA CL  
75 DOC

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, aromi di  
ciliegia e spezie, gusto  
morbido e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, primi piatti,  
salumi





CANTINA

VIN7405 TASCA ALMERITA  
BRUT DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Spumante metodo  
classico, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino,  
bollicina fine, aromi di  
crosta di pane e agrumi,  
gusto fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN7406 TASCA ALMERITA  
ROSE' DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Spumante rosSicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, aromi di frutti  
rossi e fiori, gusto fresco e  
vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN7454 TASCA BUONORA  
ETNA BIANCO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Carricante 100%, Etna

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note  
agrumate e minerali, gusto  
fresco e sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti di  
mare



CANTINA

VIN7396 TASCA BUONSENSO  
CATARRATTO DOC CL 75  
2021

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Catarratto 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, aromi di agrumi  
e fiori, gusto fresco e  
leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN7413 TASCA C'ERAGIA'  
CHARDONNAY 2019 DOC CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi di frutta  
tropicale e vaniglia, gusto  
morbido e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, pesce, primi  
piatti



CANTINA

VIN7410 TASCA CYGNUS  
NERO D'AVOLA CABERNET  
SAUVIGNON 2017 DOC CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola e Cabernet  
Sauvignon, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, aromi di frutti  
maturi e spezie, gusto pieno  
e complesso

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN7453 TASCA DIDYME  
MALVASIA IGT SALINA CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Malvasia 100%, Isole Eolie

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi  
floreali e fruttati, gusto  
fresco e aromatico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti di mare, formaggi  
freschi, aperitivi



CANTINA

VIN7402 TASCA GHIAIA  
NERA ETNA ROSSO DOC  
2019 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nerello Mascalese, Etna

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, struttura  
elegante e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7395 TASCA LAMURI  
NERO D'AVOLA 2019 DOC  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di  
ciliegia e spezie, gusto  
morbido e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, primi piatti con  
sughi robusti, salumi



CANTINA

VIN7403 TASCA MOZIA  
GRILLO DOC 2021 CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Grillo 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, aromi di agrumi  
e fiori bianchi, gusto fresco e  
leggermente sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN7407 TASCA SALLIER DE  
LA TOUR GRILLO DOC CL75  
2021

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Grillo 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, gusto  
fresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, insalate, antipasti  
mediterranei



CANTINA

VIN7412 TASCA SALLIER DE  
LA TOUR INZOLIA DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Inzolia 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, aromi di  
mandorla e frutta matura,  
gusto equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti di  
mare





CANTINA

VIN7397 TASCA SALLIER DE LA TOUR NERO D'AVOLA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Nero d'Avola 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutta rossa e spezie, gusto morbido

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, salumi



CANTINA

VIN7404 TASCA SALLIER DE LA TOUR SYRAH 2020 DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Syrah 100%, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di frutti neri e spezie, gusto pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7399 TASCA SALLIER MADAMAROSE' SYRAH DOC CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Syrah 100% ros Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutti rossi, gusto fresco e fruttato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti leggeri di pesce o verdure



CANTINA

VIN7400 TASCA TEN REGALEALI NOZZE DORO DOC 2019 CL75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Blend rosso, Sicilia

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutta matura e spezie dolci, struttura elegante

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7414 TASCA TEN  
REGALEALI ROSSO DEL  
CONTE 2017 DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola e Merlot

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, note di  
frutti neri e spezie,  
corpo pieno e tannini  
morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Selvaggina, arrostiti, piatti  
saporiti



CANTINA

VIN7409 TASCA TEN  
REGALEALI CAVALLO DELLE  
FATE GRILLO DOC 2021 CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Grillo 100%, Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, aromi di agrumi  
e fiori bianchi, gusto fresco e  
sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti di mare,  
insalate



CANTINA

VIN7401 TASCA TENUTA  
CAPOFARO SALINA BIANCO  
IGT CL 50

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bianco blend, Isole Eolie

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e agrumi, finale  
minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Crudi di mare, crostacei,  
aperitivi



CANTINA

VIN7398 TASCA VIGNA SAN  
FRANCESCO CABERNET  
SAUVIGNON 2018 DOC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon 100%,  
Sicilia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutta  
rossa, spezie e cacao, corpo  
pieno

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse alla griglia,  
brasati, formaggi stagionati





CANTINA

VIN1208 COTTANERA  
BARBAZZALE DOC SICILIA  
BIANCO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend bianco siciliano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
fruttati e floreali, fresco e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, primi  
leggeri



CANTINA

VIN1206 COTTANERA ETNA  
BIANCO CARRICANTE 2016  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Carricante 100%, Etna

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi minerali e  
agrumati, gusto fresco e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Crudi di mare, pesce al  
vapore, insalate



CANTINA

VINO400 PELLEGRINO  
MALVASIA LIQUOROSO DI  
SICILIA IGT 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Malvasia, dolce

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta secca  
e miele, gusto dolce e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dolci secchi, pasticceria,  
dessert al cioccolato



CANTINA

LIQ6818 PELLEGRINO  
MARSALA FINE SECCO CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Marsala, secco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra chiaro, aromi di  
mandorla e vaniglia, gusto  
secco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, formaggi stagiona-  
ti, piatti di carne in salsa





CANTINA

VIN0555 PELLEGRINO  
MOSCATO DI SICILIA 50CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Moscato 100%, Sicilia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di fiori  
darancio e frutta matura,  
dolce e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert leggeri, pasticceria,  
frutta fresca



CANTINA

VIN0329 PELLEGRINO  
PANTELLERIA PASSITO CL 50

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Zibibbo, passito

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra intenso, aromi di  
albicocca secca, miele e  
agrumi canditi, dolce e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dolci secchi, cioccolato  
fondente, formaggi erborina-  
ti



CANTINA

VIN0399 PELLEGRINO  
ZIBIBBO LIQUOROSO DI  
SICILIA 50 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Zibibbo, liquoroso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta  
esotica e miele, gusto dolce  
e intenso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria, foie  
gras



CANTINA

VIN0121 CORVO BIANCO CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend bianco  
locale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, fresco e  
fragante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri





CANTINA

VIN0250 CORVO GLICINE  
BIANCO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend bianco  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di  
agrumi, fiori e frutta a polpa  
bianca, leggero e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, pesce, insalate,  
piatti di verdure



CANTINA

VIN0819 CORVO GLICINE  
ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend rosso locale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e leggere note  
speziate, corpo morbido e  
piacevole

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pasta al rag, carni bianche e  
rosse, formaggi semi-stagio-  
nati



CANTINA

VIN0120 CORVO ROSSO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend rosso

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutta rossa  
matura e spezie, corpo  
medio-pieno

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, piatti  
della cucina siciliana



CANTINA

VIN0152 DUCA DI SALAPA-  
RUTA COLOMBA PLATINO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend bianco  
aromatico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca, fiori e note  
minerali, fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, pesce, piatti di  
verdure, risotti delicati





CANTINA

VIN6707 DUCA DI SALAPARUTA COLOMBA PLATINO NERO D'AVOLA DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sicilia DOC, 100% Nero d'Avola

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, profumi di ciliegia, prugna e spezie, corpo pieno e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6760 DUCA DI SALAPARUTA ONIRIS ROSSO 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend rosso selezionato

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino brillante, aromi di frutti rossi maturi e leggere note speziate, corpo morbido e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, pasta al rag, formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN0709 DUCA SALAPARUTA CALANICA INSOLIA CHARD 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend bianco

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi di frutta a polpa bianca, fiori e note tropicali, fresco e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, risotti, antipasti delicati



CANTINA

VIN0708 DUCA SALAPARUTA CALANICA NERO D'AVOLA / MERLOT 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sicilia IGT, blend rosso

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi e spezie dolci, corpo pieno e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, piatti strutturati, formaggi stagionati





CANTINA

VIN0151 FLORIO AMBAR  
MOSCATO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia IGT, 100% Moscato

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di fiori  
darancio e frutta matura,  
dolce e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert leggeri, pasticceria,  
frutta fresca



CANTINA

LIQ0755 FLORIO MARSALA  
SECCO CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia DOC, Marsala secco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra chiaro, profumi di  
mandorla e spezie, secco e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, piatti a  
base di carne bianca e pesce



CANTINA

VIN0153 FLORIO OXYDA  
ZIBIBBO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia IGT, Zibibbo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Dorato, aromi di frutta  
esotica e agrumi, dolce e  
aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1487 FLORIO ZIGHIDI  
PASSITO LIQUOROSO CL 50

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia IGT, passito Zibibbo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra intenso, aromi di  
albicocca secca, miele e  
agrumi canditi, dolce e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dolci secchi, cioccolato  
fondente, foie gras





CANTINA

LIQ1144 FLORIOVO  
MARSALA ALL'UOVO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia DOC, Marsala liquoroso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra scuro, profumi di vaniglia, uovo e spezie, dolce e vellutato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dolci a base di crema, tiramis, dessert al cioccolato



CANTINA

VIN0367 TERRE FORTI  
GRECANICO INZOLIA SICILIA  
IGT 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia IGT, blend Grecanico e Inzolia

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di agrumi, fiori bianchi, fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN0358 TERRE FORTI NERO  
D'AVOLA DOC CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sicilia DOC, 100% Nero d'Avola

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di frutti rossi e spezie, corpo medio-pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni arrosto, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

LIQ0682 LILIBEO MARSALA  
FINE DOC 1 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Grillo, Catarratto e/o Inzolia; Sicilia Marsala DOC; vino liquoroso

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra chiaro, aromi di mandorla, miele e frutta secca, gusto secco ma morbido e leggermente aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, dolci secchi, pasticceria, formaggi stagionati, anche per cucina (salse e riduzioni)





CANTINA

VIN8206 OXENA 2020 CL  
75 VINO ROSSO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve autoctone e  
internazionali; Italia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi e neri maturi,  
note speziate e leggere di  
vaniglia, gusto pieno,  
equilibrato e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati, piatti ricchi e  
saporiti



CANTINA

VIN0551 TERRE DELL'ISOLA  
NERO D'AVOLA 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nero d'Avola 100%; Sicilia  
IGT

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di ciliegia, prugna e spezie  
dolci, gusto morbido,  
equilibrato e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, pasta al  
rag, formaggi stagionati,  
piatti della cucina siciliana





CANTINA

VINO221 ARNALDO CAPRAI  
CHARDONNAY UMBRIA CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chardonnay 100%,  
Umbria

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta tropicale e  
vaniglia, gusto morbido  
e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, carni bianche,  
antipasti



CANTINA

VINO831 ARNALDO CAPRAI  
COLLEPIANO MONTEFALCO  
SAGRANTINO 2016 DOCG  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sagrantino 100%, Umbria,  
14,5%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, note  
di frutti neri, spezie e cacao,  
tannini importanti

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati



CANTINA

VINO704 ARNALDO CAPRAI  
MONTEFALCO BIANCO CL  
75 DOC

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Grechetto, Trebbiano,  
Umbria

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi  
floreali e fruttati, gusto  
fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, carni  
bianche



CANTINA

VINO229 ARNALDO CAPRAI  
MONTEFALCO ROSSO CL 75  
2018 DOC

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sangiovese, Sagrantino,  
Umbria

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto  
equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, primi piatti  
saporiti





CANTINA

VIN954 ARNALDO CAPRAI  
GRECANTE COLLI MARTANI  
GRECHETTO CL 75 DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Grechetto 100%, Umbria

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
mela e fiori bianchi, gusto  
fresco e minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN952 ARNALDO CAPRAI  
SAUVIGNON UMBRIA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sauvignon Blanc, Umbria

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi di agrumi  
e erbe aromatiche, gusto  
fresco e vivace

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN7712 TABARRINI COLLI  
ALLE MACCHIE MONTEFALCO  
SAGRANTINO 2017 CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sagrantino 100%, Umbria

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti  
neri, spezie e tabacco, gusto  
strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7711 TABARRINI  
ADARMANDO BIANCO IGT  
2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Trebbiano Spoletino 100%,  
Umbria

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di  
frutta matura e miele, gusto  
pieno e persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce strutturato, carni  
bianche, formaggi





**CANTINA**

VIN0983 LOREDAN VENE-  
GAZZU MONTELO E COLLI  
ASOLANI CL 75 FALCONERA

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Rosso Veneto, Blend  
locale

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Corpo medio, frutti rossi  
e spezie, tannini morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



**CANTINA**

VIN0982 LOREDAN CABER-  
NET SAUVIGNON MONTELO  
CL75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon, Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, note  
di frutti neri e vaniglia

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, selvaggina,  
grigliate



**CANTINA**

VIN1521 PIEROPAN  
CALVARINO SOAVE CLASSI-  
CO DOC BIO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Garganega 100%, Veneto,  
Biologico

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Bianco paglierino, profumi di  
fiori e agrumi, gusto fresco e  
minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, carni  
bianche



**CANTINA**

VIN7984 SANTA SOFIA  
AMARONE DELLA VALPOLI-  
CELLA CLASSICO 2019 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, aromi di frutti  
rossi secchi, spezie e  
tabacco, lungo e avvolgente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Brasati, arrosti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7308 SANTA SOFIA  
MONTEGRADELLA VALPOLI-  
CELLA DOC 2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi e  
spezie, gusto armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni bianche,  
salumi



CANTINA

VIN7985 SANTA SOFIA  
RECIOTO DELLA VALPOLI-  
CELLA CLASSICO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Dolce, rosso intenso, note di  
ciliegia e confettura

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert al cioccolato,  
pasticceria, formaggi  
erborinati



CANTINA

VIN7698 SANTA SOFIA  
VALPOLICELLA DOC  
CLASSICO 2022 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso leggero, frutti rossi  
freschi, tannini morbidi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, pizza



CANTINA

VIN7697 SANTA SOFIA  
VALPOLICELLA RIPASSO  
SUP. DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, aromi di  
frutta matura e cacao,  
tannini morbidi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, formaggi  
stagionati, arrosti





CANTINA

VIN7731 SECONDO MARCO  
AMARONE DELLA VALPOLI-  
CELLA CLASSICO DOC 2013  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso complesso, aromi di  
frutti secchi e spezie, corpo  
pieno

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Brasati, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7995 SECONDO MARCO  
AMARONE DELLA VALPOLI-  
CELLA CLASSICO DOC 2015  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso, frutti secchi  
e spezie, lungo e strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7729 SECONDO MARCO  
VALPOLICELLA CLASSICO  
DOC 2018 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, frutti  
rossi freschi, gusto armoni-  
co

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, salumi, antipasti



CANTINA

VIN7874 SECONDO MARCO  
VALPOLICELLA CLASSICO  
DOC CL 75 2019

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso leggero, frutti rossi e  
spezie, tannini morbidi

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, salumi, pizza





CANTINA

VIN7730 SECONDO MARCO  
VALPOLICELLA RIPASSO  
SUP. DOC 2017 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso medio-corpo, note di  
ciliegia e cacao, persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN0158 SPERI RECIOTO  
DELLA VALPOLICELLA LA  
ROGGIA DCG CL 50 2017

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Dolce, rosso intenso, frutta  
matura e spezie

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Dessert, pasticceria,  
formaggi erborinati



CANTINA

VIN0146 SPERI VALPOLI-  
CELLA CLASS. SUPERIORE  
SANT'URBANO 2019 DCG  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso pieno, frutta rossa  
matura, tannini equilibrati

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7663 SPERI VALPOLI-  
CELLA RIPASSO 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso medio-corpo, aromi di  
ciliegia e prugna, persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7151 SPERI VALPOLICELLA CLASSICO 2020 DOC CL 75(A2 GR 12.5)

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso leggero, frutti rossi freschi, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, pizza



CANTINA

VIN8372 TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti secchi e spezie, corpo pieno

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN8374 TOMMASI VALPOLICELLA DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, frutti rossi freschi, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Primi piatti, salumi, pizza



CANTINA

VIN8373 TOMMASI VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara, Veneto

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, aromi di frutta matura, tannini morbidi

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati





CANTINA

VIN7679 VENEGAZZU CAPO  
DI STATO 2017 DOC 1.5 LT  
AST. LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso corposo, aromi di  
frutti neri e spezie, tannini  
decisi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN7348 VENEGAZZU CAPO  
DI STATO 2017 DOC  
MONTELO COLLI ASOLANI  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, frutti neri,  
note speziate

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN8127 VENEGAZZU CAPO  
DI STATO 2019 DOC 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso strutturato, aromi di  
frutta matura e spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7680 VENEGAZZU  
DELLA CASA 2017 DOC  
MONTELO CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso medio-corpo, frutti  
rossi e spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina





CANTINA

VIN7349 VENEGAZZU  
MADEMOISELLE MARGUERITE  
LIMOUX BRUT AOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Limoux, Francia, Metodo  
Classico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Spumante Brut, profumi di  
mela e agrumi, gusto fresco  
e cremoso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN8339 VENEGAZZU  
MADEMOISELLE MARGUERITE  
LIMOUX CUVEE 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Limoux, Francia, Metodo  
Classico

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Spumante elegante, fresco  
e aromatico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivi, antipasti, pesce



CANTINA

VIN7678 VENEGAZZU CAPO  
DI STATO 2019 DOC CL 75  
MONTELLO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto, Blend locale

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso strutturato, frutti  
rossi e spezie

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1130 COLLINA DEI  
CILIEGI AMARONE  
VALP.2012 DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso corposo, frutti secchi  
e spezie, tannini morbidi

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Brasati, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN1132 COLLINA DEI  
CILIEGI IL RECIOTO DOCG CL  
50

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Corvina, Rondinella, Molinara,  
Veneto

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Dolce, intenso, aromi di  
ciliegia e confettura

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert, pasticceria,  
formaggi erborinati



CANTINA

VIN7634 BERTANI AMARO-  
NE DELLA VALPOLICELLA  
CLASS DOCG 2013CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto DOCG, blend Corvina,  
Rondinella, Molinara

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
aromi complessi di frutta  
rossa matura, ciliegia, spezie  
e cioccolato, corpo pieno e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati e saporiti



CANTINA

VIN0867 BOLLA BARDOLINO  
CLASSICO DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto DOC, 100% Corvina,  
Rondinella

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino chiaro, aromi di  
ciliegia e frutti rossi, leggero  
e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche,  
antipasti semplici



CANTINA

VIN7677 BOLLA LE POIANE  
AMARONE DELLA VALPOL.  
CLASSICO DOCG CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Veneto DOCG, blend Corvina,  
Rondinella, Molinara

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso,  
profumi di frutta matura,  
ciliegia, spezie e cacao,  
pieno e avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
selvaggina, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN0868 BOLLA PINOT GRIGIO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Veneto IGT, 100% Pinot Grigio

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di frutta bianca e fiori, fresco e leggero

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, risotti delicati



CANTINA

VIN0866 BOLLA VALPOLICELLA RIPASSO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Veneto DOC, blend Corvina, Rondinella

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi di frutta rossa matura e spezie, corpo medio e morbido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, pasta al rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN0949 TERRE FORTI PINOT GRIGIO DOC CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Italia DOC, 100% Pinot Grigio

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di frutta a polpa bianca, fresco e sapido

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti leggeri



CANTINA

VIN0063 CORTE VIOLA FRAGOLINO ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Vino aromatizzato a base di uve e fragola

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso brillante, intensi aromi di fragola e frutti rossi, dolce, leggermente frizzante e beverino

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Dessert, dolci, crostate, frutta fresca, aperitivi dolci





CANTINA

VIN1158 MASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASS COSTASERA 75 CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOCG, blend Corvina, Rondinella, Molinara

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso granato intenso, aromi complessi di ciliegia sotto spirito, spezie, cacao e note balsamiche, corpo pieno e avvolgente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Brasati, selvaggina, carni rosse importanti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN1159 MASI CAMPOFIORIN IGT ROSSO CL 75 2018

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto IGT, blend Corvina, Rondinella

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi e spezie, morbido e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, pasta al rag, formaggi



CANTINA

VIN1160 MASI VALPOLICELLA CLASSICO BONACOSTA CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto DOC, blend Corvina, Rondinella

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante, aromi di ciliegia e frutti rossi freschi, leggero e fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pasta, carni bianche, salumi, piatti semplici



CANTINA

VIN6962 LE ALTANE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Veneto IGT, 100% Pinot Grigio

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di mela, pera e fiori bianchi, fresco e leggero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti leggeri, insalate





CANTINA

VINO739 SANTA MARGHERITA CHARDONNAY CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Veneto IGT, 100% Chardonnay

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino intenso, aromi di frutta a polpa bianca, mela e pesca, leggermente burroso, fresco e equilibrato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, risotti, antipasti di mare



CANTINA

VINO478 VILLA BELVEDERE AMARONE VALPOLICELLA CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Veneto DOCG, blend Corvina, Rondinella, Molinara

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, aromi di ciliegia matura, prugna, spezie e cioccolato, corpo pieno e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, cioccolato fondente



CANTINA

VINO755 VILLA BELVEDERE VALPOLICELLA RIPASSO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Veneto DOC, blend Corvina, Rondinella, Molinara

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa matura e spezie, gusto morbido e rotondo

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, pasta al rag, arrostiti, salumi e formaggi stagionati



CANTINA

VINO116 TURA' BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Vino bianco italiano, blend di uve locali

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi delicati di fiori bianchi e frutta fresca, fresco e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce alla griglia, insalate, primi piatti leggeri





CANTINA

VINO117 TURA' ROSA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Vino rosato italiano, uve rosse selezionate

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutta rossa fresca e fiori, gusto morbido e fresco

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, piatti di pesce, insalate estive



CANTINA

VINO973 SANTI AMARONE DELLA VALPOL.CONF TUBO D.O.C.G. CLASSICO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara; Veneto zona Classica; DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, aromi di ciliegia sotto spirito, prugna secca e spezie, pieno, caldo e strutturato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati



CANTINA

VINO490 SANTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara; Veneto; DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino tendente al granato, note di frutta matura e confettura, cacao e spezie dolci, morbido e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Arrosti, carni alla griglia, piatti ricchi, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7819 LAMBERTI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CL 75 2018

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara; Veneto Valpolicella Classica; DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, aromi di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, prugna secca, note di cacao e spezie, gusto pieno, caldo e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, piatti ricchi





CANTINA

VIN7815 SARTORI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL 75 2019

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Corvina, Rondinella, Molinara; Veneto Valpolicella Classica; DOCG

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso granato intenso, aromi di ciliegia sotto spirito, prugna secca, spezie dolci e cacao, gusto pieno, caldo, strutturato e persistente.

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, piatti ricchi





CANTINA

VIN8252 MASCIARELLI  
BOTTE DI GIANNI MONTE-  
PULC. D'ABRUZZO DOC  
2019 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
note di frutti rossi  
maturi e spezie, gusto  
pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN8251 MASCIARELLI  
BOTTE DI GIANNI TREBBIA-  
NO D'ABRUZZO 2019 CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, gusto  
fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni  
bianche



CANTINA

VIN7011 MASCIARELLI  
CASTE.DI SEMIVICOLI  
PECORINO ABRUZZO DOC  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pecorino 100%, Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi e fiori, gusto fresco e  
sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti



CANTINA

VIN0457 MASCIARELLI  
CASTELLO DI SEMIVICOLI  
TREBBIANO D'ABRUZZO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, aromi floreali e  
fruttati, gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, primi leggeri, carni  
bianche





CANTINA

VIN7948 MASCIARELLI  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DOC 2020 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di  
ciliegia e prugna, gusto  
morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti  
saporiti



CANTINA

VIN0455 MASCIARELLI  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DOC 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti  
rossi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, salumi, primi  
piatti



CANTINA

VIN0456 MASCIARELLI  
TREBBIANO D'ABRUZZO  
DOC 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
delicati di frutta e fiori,  
gusto fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7947 MASCIARELLI  
VILLA GEMMA CERASUOLO  
CERASUOLO D'ABRUZZO  
SUPERIORE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano (rosato),  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo, aromi di  
fragola e ciliegia, gusto  
fresco e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti estivi





CANTINA

VIN7609 MASCIARELLI  
VILLA GEMMA MONTEPUL-  
CIANO D'ABRUZZO DOC  
RISERVA CL 75 2017

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,  
Abruzzo, Riserva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, aromi di frutti  
maturi, spezie e tabacco,  
gusto strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN1078 MASCIARELLI  
MARINA CVETIC MONTEPUL-  
CIANO D'ABRUZZO RISERVA  
75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note  
di ciliegia, cacao e spezie,  
gusto pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, selvag-  
gina



CANTINA

VIN1781 GIANNI MASCIAR-  
RELLI CERASUOLO  
D'ABRUZZO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano (rosato),  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa cerasuolo, aromi di  
fragola e ciliegia, gusto  
fresco e vivace

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, salumi



CANTINA

VIN8257 MASCIARELLI  
VILLA GEMMA MONTEPUL-  
CIANO CL 75 RISERVA  
SIMETI

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano 100%,  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, profumi di  
frutta matura e spezie,  
gusto complesso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, brasati,  
formaggi stagionati





CANTINA

VIN1119 PASETTI TREBBIANO D'ABRUZZO DOC ZARACHE 75CL

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi floreali e fruttati, gusto fresco e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, carni bianche



CANTINA

VIN7445 VILLA BARCAROLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Montepulciano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti rossi, gusto equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi piatti



CANTINA

VIN7296 VILLA BARCAROLI TREBBIANO D'ABRUZZO DOP CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Trebbiano 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, note floreali e fruttate, gusto fresco

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, piatti leggeri



CANTINA

VIN7860 MARINA CVETIC ISKRA ABBRUZZO DOC CL 75 MALVASIA 2020

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Malvasia 100%, Abruzzo

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di frutta e fiori, gusto aromatico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti speziati





CANTINA

VIN1079 MARINA CVETIC  
CHARDONNAY IGT COLLINE  
TEATINE IGT MASCIARELLI  
75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%,  
Abruzzo

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta gialla e vaniglia,  
gusto morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche,  
primi piatti



CANTINA

VIN7294 CIU' CIU' PICENO  
BACCHUS DOP 2021 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Rosso Piceno DOP, Sangio-  
vese e Montepulciano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie,  
equilibrato e morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Primi piatti, carni alla griglia



CANTINA

VIN7328 UMANI RONCHI  
MONTIPAGANO MONTEPUL-  
CIANO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Montepulciano dAbruzzo  
DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, note di frutti  
rossi e spezie, morbido e  
equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pasta al sugo, carni rosse,  
salumi



CANTINA

VIN7326 UMANI RONCHI  
MONTIPAGANO TREBBIANO  
D'ABRUZZO DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Trebbiano dAbruzzo DOC

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
freschi e floreali, gusto  
leggero e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
semplici





CANTINA

VIN7325 UMANI RONCHI  
PELAGO IGT 2018 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Marche IGT, blend (Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Monte-  
palciano), affinamento in  
legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, complesso  
con note di frutta matura,  
spezie e tabacco, struttura-  
to ed elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7324 UMANI RONCHI  
S. LORENZO ROSSO CONERO  
DOC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Rosso Conero DOC, Monte-  
palciano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti rossi maturi  
e spezie, strutturato e  
morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN1054 CIU CIU OFFIDA  
ROSSO BIO ESPERANTO  
DOC 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Offida DOCG BIO, Montepul-  
ciano prevalente

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti  
neri e spezie, corposo e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8211 CIU CIU PICENO  
SUPERIORE DEMETER DOP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Rosso Piceno Superiore  
DOP, Sangiovese e Monte-  
palciano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutta matura e  
spezie, strutturato e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi saporiti





CANTINA

VIN0366 TERRE FORTI  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%  
Montepulciano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi, spezie, corpo  
pieno

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, pasta con sughi  
importanti, formaggi



CANTINA

VIN0368 TERRE FORTI  
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC  
CL75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Abruzzo DOC, 100%  
Trebiano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
freschi di frutta e fiori,  
sapido e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN1091 FEUDO ANTICO  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Abruzzo DOP, 100%  
Montepulciano

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti rossi maturi, prugna  
e spezie, corpo pieno e  
morbido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, primi  
piatti saporiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8365 FEUDO ANTICO  
PECORINO TERRE  
D'ABRUZZO IGP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Abruzzo IGP, 100% Pecorino

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi, frutta bianca e fiori,  
fresco e sapido

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti,  
piatti leggeri





CANTINA

VIN7865 ZACCAGNINI  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC 1.5 LT  
2021

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Abruzzo DOC, 100%  
Montepulciano

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di ciliegia, prugna e spezie,  
corpo pieno e rotondo

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrosti, pasta al  
rag, formaggi stagionati



CANTINA

VIN6676 ZACCAGNINI  
TRALCETTO CERASUOLO  
D'ABRUZZO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Abruzzo DOC, 100%  
Montepulciano (rosato)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa cerasuolo brillante,  
aromi di frutti rossi freschi,  
fresco e leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce alla griglia,  
insalate estive, primi leggeri



CANTINA

VIN0714 ZACCAGNINI  
TRALCETTO MONTEP  
D'ABRUZZO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Abruzzo DOC, 100%  
Montepulciano

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutta rossa e spezie  
delicate, struttura equilibra-  
ta

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni arrosto, pasta al rag,  
formaggi semi-stagionati



CANTINA

VIN7619 ZACCAGNINI  
TRALCETTO PECORINO CL  
75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Abruzzo DOC, 100%  
Pecorino

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, fresco e  
sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, piatti di  
mare, risotti leggeri





CANTINA

VIN7881 FONTANAFREDDA  
ROSSET CHAMBAVE  
MUSCAT 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Moscato Bianco, Valle  
d'Aosta

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi  
aromatici di fiori e  
agrumi, gusto fresco e  
fragrante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, antipasti, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN7880 FONTANAFREDDA  
ROSSET PETIT ARVINE 2020  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Petit Arvine 100%, Valle  
d'Aosta

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, note di agrumi  
e mineralità gusto fresco e  
sapido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti di  
mare



CANTINA

VIN7882 FONTANAFREDDA  
ROSSET PINOT GRIS 2020  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Grigio, Valle d'Aosta

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e fiori, gusto  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, carni  
bianche



CANTINA

VIN7879 FONTANAFREDDA  
ROSSET SOPRAQUOTA 900  
2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend uve alpine, Valle  
d'Aosta

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi floreali  
e fruttati, gusto fresco e  
minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, piatti vegetariani,  
antipasti





CANTINA

VIN7951 ROSSET CORN-  
LIN VALLE D'AOSTA 2021  
DOP CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Cornalin 100%, Valle d'Aosta

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, gusto fresco  
e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Salumi, carni rosse, formaggi



CANTINA

VIN7953 ROSSET SYRAH  
870 VALLE D'AOSTA DOP CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Syrah 100%, Valle d'Aosta

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di pepe  
nero e frutti scuri, gusto  
strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
arrosti



CANTINA

VIN7952 ROSSET TRASOR  
VALLE D'AOSTA 2020 .DOP  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Blend rosso, Valle d'Aosta

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti maturi e spezie,  
gusto equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, primi saporiti,  
formaggi



CANTINA

VIN6940 SAGNA ANSELMET  
CHARDONNAY 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chardonnay 100%, Valle  
d'Aosta

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta gialla e note burrose,  
gusto elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche, primi  
piatti





CANTINA

VIN6729 SAGNA ANSELMET  
PINOT NOIR 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Nero 100%, Valle  
d'Aosta

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino chiaro, aromi di  
ciliegia e spezie, gusto fine e  
delicato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, salumi,  
formaggi



CANTINA

VIN6730 SAGNA ANSELMET  
TORRETTE SUPERIEUR 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend autoctoni, Valle  
d'Aosta

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi e spezie, gusto  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN7076 LOUIS LATOUR  
CHABLIS LE CHANFLEUR

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chablis AOC, 100%  
Chardonnay, affinamen-  
to in acciaio

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino con  
riflessi verdognoli,  
profumi di agrumi, mela  
verde e note minerali,  
fresco e teso

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Frutti di mare, ostriche,  
pesce crudo



CANTINA

VIN7078 LOUIS LATOUR  
CHATEU CORTON GRANCEY  
2018 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Grand Cru Bourgogne, Pinot  
Noir, affinamento in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino profondo,  
aromi complessi di frutti  
rossi, spezie e sottobosco,  
elegante e strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, carni rosse  
importanti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7075 LOUIS LATOUR  
GRAND ARDECHE CHAR-  
DONNAY 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Arde IGP, 100% Chardonnay,  
affinato in parte in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
frutta matura, vaniglia e  
note tostate, morbido e  
rotondo

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
carni bianche



CANTINA

VIN7079 LOUIS LATOUR  
PINOT NOIR MAGNUM  
BOURGOGNE 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, Pinot Noir

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di  
ciliegia e piccoli frutti rossi,  
fresco ed elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi,  
formaggi





CANTINA

VIN7002 LOUIS TÊTE  
SAUVIGNON BLANC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Vin de France / IGP, Sauvignon Blanc

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di agrumi, erbe aromatiche e frutta tropicale, fresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, insalate



CANTINA

VIN7816 LUOIS LATOUR  
DOMAINE DE VALMOISSINE  
PINOT NERO 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

IGP Var, Pinot Noir

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino brillante, note di ciliegia, lampone e spezie, morbido e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, primi piatti, funghi



CANTINA

VIN7077 LUOIS LATOUR  
DOMAINE DE VALMOISSINE  
PINOT NERO CL 75 2018

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

IGP Var, Pinot Noir

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Profumi evoluti di frutta rossa matura, spezie e sottobosco, elegante e rotondo

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Arrosti, selvaggina leggera, formaggi



CANTINA

VIN8332 MIRAVAL PROVEN-  
CE ROSE' CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

C de Provence AOC, blend (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di fragola, pesca e fiori bianchi, fresco e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, pesce, cucina mediterranea





CANTINA

VIN0499 MOUTON CADET  
BORDEAUX ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bordeaux AOC, blend  
(Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi, spezie e leggere note  
tostate, equilibrato e  
morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi



CANTINA

VIN6989 OTT CHATEAU  
ROMASSAN BANDOL ROSE 75  
CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bandol AOC, blend (Mourve,  
Cinsault, Grenache)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa intenso, profumi di  
frutta rossa, agrumi e  
spezie, strutturato e  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce alla griglia, cucina  
mediterranea, carni bianche



CANTINA

VIN8217 BROTTE COTES DU  
RHONE ESPRIT BARVILLE  
ROUGE CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

C du RhAOC, blend (Grenache,  
Syrah, Mourve)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi maturi e spezie,  
morbido e equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, primi  
saporiti



CANTINA

VIN7876 BY OTT COTES DE  
PROVENCE 2022 CL 75  
ROSE'

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

C de Provence AOC, blend  
(Grenache, Cinsault, Syrah)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di  
pesca, agrumi e fiori, fresco  
e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, pesce, insalate





CANTINA

VIN8316 SAGNA ALBERT  
PIC PREMIER CHABLIS 267  
MILLESIME CL 75 2022

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru, 100%  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi, mela verde e  
mineralità fresca e tesa

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Ostriche, crostacei, pesce  
crudo



CANTINA

VIN6736 SAGNA BARON DE  
L 2015 75 CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%  
Sauvignon Blanc

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi  
complessi di agrumi, pietra  
focaccia ed erbe, elegante e  
strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce raffinato, crostacei,  
formaggi caprini



CANTINA

VIN7877 SAGNA BARON DE  
L 2020 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, Sauvignon  
Blanc

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi  
freschi di agrumi ed erbe  
aromatiche, minerale e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Frutti di mare, pesce, cucina  
gourmet



CANTINA

VIN7586 SAGNA CHABLIS  
PIC PREMIER CRU 257EME  
2012 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru,  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Profumi evoluti di agrumi,  
miele e note minerali,  
struttura elegante e  
complessa

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
piatti raffinati





CANTINA

VIN8018 SAGNA CHABLIS  
PIC PREMIER CRU 262EME  
2017

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chablis Premier Cru,  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, note di  
agrumi, mela e minerali-  
tfresco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, frutti di mare,  
cucina delicata



CANTINA

VIN1805 SAGNA CHATEAU  
BEAUSEJOUR 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bordeaux AOC, blend  
(Merlot, Cabernet Sauvi-  
gnon)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, profumi di  
frutti rossi, spezie e leggere  
note bois equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi



CANTINA

VIN6737 SAGNA CHATEAU  
DE PEZ ROSSO 2011 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Saint-Estépe AOC, Bordeaux,  
blend (Cabernet Sauvignon,  
Merlot)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di frutti  
neri, tabacco e spezie,  
strutturato e persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN6734 SAGNA CHATEAU  
RESPIDE MEDEVILLE GRAVES  
75CL 2015

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Graves AOC, Bordeaux, blend  
(Merlot, Cabernet Sauvi-  
gnon)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti rossi maturi,  
spezie e leggere note  
tostate, elegante e struttu-  
rato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, formaggi  
stagionati





CANTINA

VIN0966 SAGNA COMTE  
LAFOND BIANCO SANCERRE  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sancerre AOC, 100%  
Sauvignon Blanc

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi, erbe aromatiche e  
mineralitfresco e persisten-  
te

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Crostacei, pesce, formaggi  
caprini



CANTINA

VIN6733 SAGNA CRU  
MONPLAISIR 75 CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bordeaux AOC, blend (Merlot  
prevalente)

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, note di frutta  
rossa e spezie, morbido e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Primi piatti, carni bianche e  
rosse



CANTINA

VIN6735 SAGNA DOMAINES  
SCHLUMBERGER GEWURZ  
TRAMINER 75CL 2017

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Alsace AOC, 100%  
Gewurztraminer

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi intensi  
di litchi, rosa e spezie,  
aromatico e avvolgente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Cucina asiatica, formaggi  
erborinati, piatti speziati



CANTINA

VIN6941 SAGNA GRAND  
REGNARD CHABLIS MAISON  
75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Chablis AOC, 100%  
Chardonnay

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, note di  
agrumi, mela verde e  
mineralitfresco ed elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Ostriche, frutti di mare,  
pesce crudo





CANTINA

VIN8017 SAGNA HERITAGE  
CREMANT BRUT CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Crnt, metodo classico, blend  
di uve bianche

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino con perlage  
fine, profumi di agrumi e  
crosta di pane, fresco e  
vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivo, antipasti, pesce



CANTINA

VIN0968 SAGNA JOSEPH  
FAIVELEY BOURGOGNE PINOT  
NOIR ROSSO 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bourgogne AOC, 100% Pinot  
Noir

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, profumi di  
ciliegia e piccoli frutti rossi,  
elegante e delicato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, salumi,  
formaggi



CANTINA

VIN0914 SAGNA PETIT  
CHABLIS ALBERT PIC 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Petit Chablis AOC, 100%  
Chardonnay

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di  
agrumi e mela verde, fresco  
e leggero

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, frutti di  
mare



CANTINA

VIN1806 SAGNA POUILLY  
FUME DE LADOUCKETTE  
75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pouilly-FumOC, 100%  
Sauvignon Blanc

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi, pietra focaia e erbe  
aromatiche, minerale e  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
raffinati





CANTINA

VIN6731 SAGNA REGNARD  
BOURGOGNE BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100%  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
frutta bianca e agrumi,  
fresco ed equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN6732 SAGNA SAINT  
ESPRIT COTES DU RHONE  
DELAS BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

C du RhAOC, blend di uve  
bianche locali

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
frutta a polpa bianca e note  
floreali, fresco e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, cucina  
mediterranea



CANTINA

VIN6728 SAGNA SAINT  
ESPRIT COTES DU RHONE  
DELAS ROSSO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

C du RhAOC, blend di Syrah e  
Grenache

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi maturi, spezie e  
leggere note erbacee,  
morbido e equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN7146 TOURNON  
MATHILDA BIANCO 2019 CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vin de Pays, blend di uve  
bianche

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta a polpa bianca e  
agrumi, fresco e fruttato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti





CANTINA

VIN7147 TOURNON  
MATHILDA SHIRAZ 2018 CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vin de Pays, Shiraz

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso intenso, note di  
frutti rossi e spezie,  
corpo pieno e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, grigliate,  
piatti speziati



CANTINA

VIN7681 ARALDICA  
BURLESQUE ZINFANDEL  
USA CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

California, Zinfandel

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti neri e  
spezie, corposo e rotondo

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Grigliate, barbecue, carni  
speziate



CANTINA

VIN7423 ARALDICA CAPE  
HEIGHTS PINOTAGE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

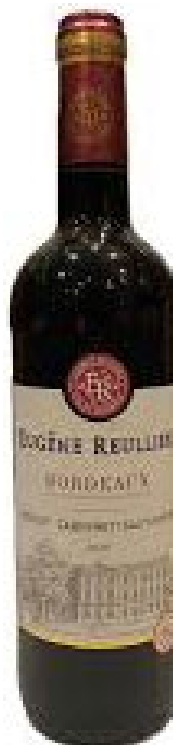
Sudafrica, Pinotage

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di  
frutti neri e cioccolato,  
tannini morbidi e struttura  
media

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, stufati,  
formaggi stagionati



CANTINA

VIN7422 ARALDICA EUGENE  
REULLIER BORDEAUX LA  
CASTILLONE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bordeaux AOC, blend Merlot  
e Cabernet Sauvignon

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, note  
di frutti rossi e spezie,  
elegante e equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrosti, formaggi





CANTINA

VIN7682 ARALDICA  
L'OCÉADE SAUVIGNON IGT  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Italia IGT, 100% Sauvignon  
Blanc

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi, frutta tropicale ed  
erbe aromatiche, fresco e  
minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, insalate



CANTINA

VIN7424 ARALDICA  
MAISON CATSEL GEWUR-  
ZTRAMINER CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Alsace AOC, 100%  
Gewurztraminer

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di  
litchi, rosa e spezie, aromati-  
co e avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Cucina speziata, formaggi  
erborinati, piatti asiatici



CANTINA

VIN0460 BARON DE  
L'APPELATION POUILLY  
FUME CONTROLEE 2020  
CASSA LEGNO 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%  
Sauvignon Blanc, affinamen-  
to in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, profumi di  
agrumi, pietra focaia e note  
affumicate, fresco e  
minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce raffinato, crostacei,  
antipasti gourmet



CANTINA

VIN8019 BARON DEL L  
2020 1.5 LT ASTUCCIO  
LEGNO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pouilly-FumOC, 100%  
Sauvignon Blanc, affinamen-  
to in legno

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi, pietra focaia e  
leggere note vanigliate,  
fresco e strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce raffinato, crostacei,  
antipasti gourmet





CANTINA

VIN8175 CHAPOUTIER  
CHANTE ALOUETTE HERMI-  
TAGE BLANC CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Hermitage AOC, 100%  
Marsanne

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di  
frutta matura, miele e note  
floreali, corpo pieno e  
avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
piatti eleganti



CANTINA

VIN8178 CHAPOUTIER  
CORNAS LES ARENES 2020  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Cornas AOC, 100% Syrah

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino scuro, aromi di  
frutti neri, spezie e note  
affumicate, corpo pieno e  
tannini robusti

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Selvaggina, brasati, carni  
rosse alla griglia



CANTINA

VIN8180 CHAPOUTIER LES  
MEYSONNIERS BLANC CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Crozes-Hermitage AOC,  
100% Marsanne

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di  
frutta a polpa gialla e fiori,  
morbido e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, pollame, formaggi  
delicati



CANTINA

VIN1794 CHATEAU LES  
JUSTICES SAUTERNES  
2017 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Sauternes AOC, blend di uve  
bianche dolci

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Dorato intenso, profumi di  
miele, albicocca e frutta  
secca, dolce e avvolgente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Foie gras, dessert, formaggi  
erborinati





CANTINA

VIN7945 DIAGUENEAU  
POILLY FUME 2022 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pouilly-FumOC, 100%  
Sauvignon Blanc

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi, frutta esotica e  
mineralitfresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Crostacei, pesce, antipasti  
leggeri



CANTINA

VIN8097 GERARD  
BERTRAND CIGALUS BLANC  
2022 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Languedoc, blend di  
Chardonnay e Viognier

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta tropicale, agrumi e  
fiori bianchi, fresco e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, frutti di mare, cucina  
mediterranea



CANTINA

VIN8091 GERARD  
BERTRAND CLOS D'ORA  
2017 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Languedoc, blend Chardon-  
nay e Viognier

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Dorato, aromi di frutta  
matura, miele e vaniglia,  
pieno e elegante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Crostacei, piatti raffinati,  
formaggi delicati



CANTINA

VIN8092 GERARD  
BERTRAND CLOS DU  
TEMPLE 2022 CL 75  
ASTUCCIATO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Languedoc, blend di uve  
bianche aromatiche

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo brillante, profumi di  
agrumi, fiori bianchi e frutta  
esotica, fresco e fragrante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, antipasti, cucina  
asiatica leggera





CANTINA

VIN8095 GERARD  
BERTRAND DOMAINE DE  
L'AIGLE CHARDONNAY  
2022 CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Languedoc, 100%  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
frutta bianca e vaniglia,  
gusto pieno e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei,  
carni bianche



CANTINA

VIN8096 GERARD  
BERTRAND DOMAINE DE  
L'AIGLE PINOT NOIR 2021  
CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Languedoc, 100% Pinot Noir

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino brillante,  
profumi di frutti rossi e  
spezie, morbido e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni bianche, salumi,  
formaggi



CANTINA

VIN8099 GERARD  
BERTRAND GRIS BLANC  
ROSE' 2023 1.5 LT

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Languedoc, blend di  
Grenache, Cinsault, Syrah

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di  
fragola, pesca e fiori bianchi,  
fresco e minerale

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, pesce



CANTINA

VIN8098 GERARD BERTRAND  
GRIS BLANC ROSE' cl 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Languedoc, blend Grenache,  
Cinsault, Syrah

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa chiaro, aromi di frutti  
rossi e agrumi, fresco e  
leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, antipasti, cucina  
mediterranea





CANTINA

VIN8093 GERARD  
BERTRAND HOSPITALET  
BLANC 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

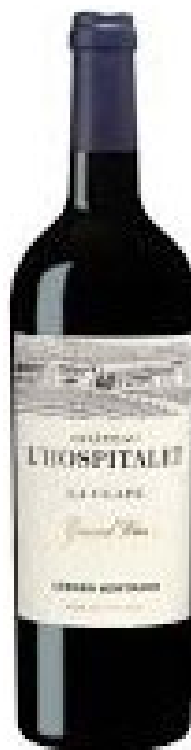
Languedoc, blend Chardon-  
nay e Viognier

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta tropicale e fiori  
bianchi, fresco e armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN8094 GERARD  
BERTRAND L'HOSPITALET  
ROUGE 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Languedoc, blend Syrah,  
Grenache

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di frutta  
rossa, spezie e leggere note  
tostate, equilibrato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8100 GERARD  
BERTRAND NATURALIS  
CHARDONNAY CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Languedoc, 100% Chardon-  
nay BIO

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di  
frutta bianca e agrumi,  
fresco e morbido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, piatti  
leggeri



CANTINA

VIN8101 GERARD  
BERTRAND NATURALYS  
PINOT NOIR 2022 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Languedoc, 100% Pinot Noir  
BIO

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi di  
ciliegia e piccoli frutti rossi,  
elegante e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, salumi, primi  
delicati





CANTINA

VIN7624 GITTON SANCERRE LES BELLES DAMES CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sancerre AOC, 100% Sauvignon Blanc

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di agrumi, erbe aromatiche e mineralitfresco e elegante

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Crostacei, pesce, formaggi caprini



CANTINA

VIN8218 GUILLARD GEVREY CHAMBERTIN LA PLATERIE CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Bourgogne, Pinot Noir Grand Cru

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi di frutti rossi maturi, spezie e note terrose, struttura piena e complessa

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Selvaggina, arrostiti, formaggi stagionati



CANTINA

VIN7625 JOANNE D'ORION POUILLY FUME CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Pouilly-FumOC, 100% Sauvignon Blanc

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di agrumi, frutta tropicale e mineralitfresco e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, antipasti gourmet



CANTINA

VIN8263 MASCIARELLI CHABLIS 1ER CRU 2022 CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Chablis Premier Cru, 100% Chardonnay

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di agrumi, mela verde e mineralitfresco ed elegante

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Ostriche, crostacei, pesce al forno





CANTINA

VIN8258 MASCIARELLI  
CLOS DU PAPILLON 2019 CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bourgogne, blend bianco o  
rosso (secondo annata)

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Elegante, aromi fruttati e  
floreali, corpo equilibrato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, carni bianche o  
formaggi delicati (a seconda  
del tipo)



CANTINA

VIN8265 MASCIARELLI  
JULIEN BARROT CHATEAU-  
NEUF DU PAPE CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chauneuf-du-Pape AOC,  
blend Grenache, Syrah,  
Mourve

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino, aromi di frutti  
rossi e spezie, corpo pieno e  
persistente

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, arrostiti, piatti  
strutturati



CANTINA

VIN7868 MASCIARELLI  
MIRABEAU ETOILE ROSE' CL  
75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vin de Provence, blend  
Grenache, Cinsault

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutta  
rossa e agrumi, fresco e  
leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Aperitivo, insalate, pesce



CANTINA

VIN8264 MASCIARELLI  
NUITS SAINT GEORGES 1ER  
CRU CHATEAU GRIS CL 75  
2019 monopole

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100% Pinot  
Noir

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso, aromi  
di ciliegia, spezie e note  
terrose, tannini morbidi e  
struttura elegante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati





CANTINA

VIN8262 MASCIARELLI  
POUILLY FUISSE CL 75  
2022

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Pouilly-FuissOC, 100%  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di  
frutta bianca, fiori e  
note minerali, fresco e  
armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, carni  
bianche



CANTINA

VIN8266 MASCIARELLI  
PURE CHATEAUNEUF DU  
PAPE LA BAROCHE CL 75  
2021

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Chateaufort AOC,  
blend Grenache, Syrah,  
Mourve

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosso rubino intenso,  
profumi di frutti rossi maturi  
e spezie, pieno e strutturato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Arrosti, carni rosse, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8256 MASCIARELLI  
SASS RIGAISS MULLER  
THURGAU DOC CL 75 2023

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Trentino DOC, 100%  
Mller-Thurgau

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di  
frutta a polpa bianca e fiori,  
fresco e leggero

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
vegetariani



CANTINA

VIN8084 PHILIPPE BOUZEREAU  
AU BOURGOGNE COTE-D'OR  
CHARDONNAY CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Bourgogne AOC, 100%  
Chardonnay

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di  
mela, pera e leggere note di  
noccia, elegante e fresco

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti a  
base di verdure





CANTINA

VIN8082 PHILIPPE BOUZEREAU CHASSAGNE MOTRACHET CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Chassagne-Montrachet AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, profumi di frutta bianca, nocciola e leggere note burrose, elegante e armonico

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce al forno, crostacei, carni bianche



CANTINA

VIN8083 PHILIPPE BOUZEREAU MEURSALUT VIEUX CLOS MONOPOLE CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Meursault AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi di frutta matura, fiori bianchi e burro, pieno e strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, piatti raffinati



CANTINA

VIN8079 PULIGNY MONTRACHET BOUZEREAU LES CHAMPS GAINS CL 75 2022

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Puligny-Montrachet AOC, 100% Chardonnay

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi di mela, agrumi e nocciola, elegante e persistente

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti gourmet



CANTINA

VIN7585 ROYAL OYSTER MUSCADET SEVRE ET MAINE 2020 CL 75

CARATTERISTICHE PRINCIPALI:

Muscadet Se et Maine AOC, 100% Melon de Bourgogne

PROFILO ORGANOLETTICO:

Giallo chiaro, profumi di agrumi e frutta a polpa bianca, fresco e minerale

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Ostriche, frutti di mare, antipasti leggeri





CANTINA

VIN7583 SICHEL SAUTERNES 2018 ML 375

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Sauternes AOC, blend uve bianche dolci

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Dorato intenso, profumi di miele, albicocca e frutta secca, dolce e avvolgente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Foie gras, dessert, formaggi erborinati



CANTINA

VIN8239 TRENEL POUILLY FUISE VIN DE BOURGOGNE 2022 CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Pouilly-FuissOC, 100% Chardonnay

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi di frutta bianca, fiori e leggera mineralità fresco e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, carni bianche



CANTINA

VIN0167 WHISPERING ANGEL VINO ROSE' CAVES D'ESCALNS CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Vin de Provence, blend Grenache, Cinsault, Rolle

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutta rossa e agrumi, fresco e leggero

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivo, insalate, piatti di pesce



CANTINA

VIN0178 HENRI GIRAUD SOLERA RATAFIA CL 50

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Pinot Noir, Chardonnay; Francia Champagne; Ratafia (vino liquoroso)

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Ambrato luminoso, aromi di frutta matura, miele, spezie e note ossidative, gusto ricco, morbido e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Dessert, foie gras, formaggi erborinati, ottimo da meditazione





CANTINA

VIN8086 ROCHE BELLENE  
GEVREY CHAMBERTIN 2016  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Noir 100%; Borgogna,  
Francia AOC Gevrey-Cham-  
bertin

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
complessi di frutti rossi,  
ciliegia, spezie dolci e note  
terrose, gusto elegante,  
strutturato e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, piatti raffinati, formaggi  
stagionati



CANTINA

VIN8219 VIGNOBLE DAMPT  
BOURGOGNE CHEVALIER  
D'EON PINOT NOIR CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Pinot Noir 100%; Borgogna,  
Francia AOC Bourgogne

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino brillante, aromi  
di frutti rossi freschi, ciliegia  
e note floreali delicate,  
gusto elegante, leggero e  
armonico

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, arrostiti leggeri,  
formaggi freschi o semi-sta-  
gionati, piatti raffinati



CANTINA

VIN7875 W&J PORTO  
GRAHAM'S L.B.V. 2017 CL  
75 TUBO

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve tipiche di Porto  
(Touriga Nacional, Touriga  
Franca, Tinta Roriz, altre);  
Portogallo Porto LBV

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutta rossa matura,  
ciliegia, prugna e note  
speziate, gusto dolce, pieno  
e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Formaggi stagionati,  
cioccolato fondente,  
dessert a base di frutta  
secca, meditazione dopo  
pasto





CANTINA

VIN1777 DR. FISCHER  
RIESLING TROCKEN 75CL

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Riesling Secco, Germania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, aromi di  
mela verde, agrumi e  
minerali, fresco e vivace

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei,  
antipasti leggeri



CANTINA

VIN7844 DR.FISCHER  
GEWURZTRAMINER CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Gewurztraminer, Germania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, profumi intensi  
di litchi, rosa e spezie,  
aromatico e avvolgente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Cucina speziata, formaggi  
erborinati, piatti asiatici



CANTINA

VIN7845 DR.FISCHER  
SAUVIGNON CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc, Germania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, aromi di  
agrumi, frutta tropicale ed  
erbe aromatiche, fresco e  
fragrante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, insalate,  
antipasti leggeri



CANTINA

VIN7944 THANISCH RIESLING  
TROCKEN 2022 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Riesling Secco, Mosel  
Germania

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo chiaro, profumi di  
agrumi, mela verde e note  
minerali, elegante e fresco

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce, crostacei, cucina  
asiatica leggera





CANTINA

VIN7490 SYBILLE KUNTZ  
MOSEL RIESLING KABINETT  
TROCKEN CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Germania, Mosella, Riesling  
100%, secco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino chiaro, aromi  
di agrumi, pesca e minerali-  
t-fresco e delicato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Pesce, crostacei, antipasti  
leggeri, cucina asiatica



CANTINA

VIN7489 SYBILLE KUNTZ  
MOSEL RIESLING QUALITAT-  
SWEIN TROCKEN CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Germania, Mosella, Riesling  
100%, secco

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo brillante, note di mela  
verde, agrumi e fiori bianchi,  
corpo medio e vivace

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti di pesce, insalate,  
formaggi freschi, carni  
bianche



CANTINA

VIN7491 SYBILLE KUNTZ  
MOSEL-RIESLING SPATLESE  
TROCKEN CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Germania, Mosella, Riesling  
100%, secco, vendemmia  
tardiva

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo dorato, aromi intensi di  
frutta matura, fiori e  
mineralitelegante e struttu-  
rato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Piatti a base di pesce ricco,  
crostacei, pollame, formaggi  
stagionati leggeri





PORTOGALLO

VIN0193 PORTO SANDEMAN BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Portogallo DOC, vino liquoroso bianco

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo dorato, aromi di frutta secca, miele e note floreali, dolce e avvolgente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Dessert, formaggi erborinati, aperitivi



PORTOGALLO

VIN0192 PORTO SANDEMAN ROSSO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Portogallo DOC, vino liquoroso rosso

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, profumi di frutti rossi, spezie e cioccolato, dolce e strutturato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Cioccolato fondente, dessert, formaggi stagionati



PORTOGALLO

VIN7926 LANCER'S SANGRIA CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Vino aromatizzato, mix di uve rosse con frutta e spezie

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino, aromi intensi di frutta rossa, agrumi e spezie, dolce e frizzante

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Aperitivi, cocktail, piatti estivi leggeri



PORTOGALLO

VIN0183 LANCER'S VINO BIANCO CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Vino bianco da tavola

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi freschi di frutta e fiori, leggero e beverino

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti leggeri quotidiani





PORTOGALLO

VIN0182 LANCER'S VINO  
ROSE' CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vino rosato da tavola

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, aromi di frutta  
rossa fresca e delicate note  
floreali, fresco e fragrante

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Insalate, pesce, antipasti  
estivi, piatti leggeri



PORTOGALLO

VIN0892  
MATEUS BIANCO 75CL

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vino bianco portoghese da  
tavola

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Giallo paglierino, aromi  
freschi di frutta e fiori,  
leggero e beverino

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Antipasti, pesce, piatti  
leggeri, insalate



PORTOGALLO

VIN0184 MATEUS VINO  
ROSE' CL 75

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Vino rosato portoghese da  
tavola

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Rosa tenue, profumi di frutta  
rossa fresca e leggere note  
floreali, fresco e delicato

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Insalate, pesce, piatti estivi,  
aperitivi



PORTOGALLO

VIN0836 VINO OFFLEY  
TAWNY PORTO CL 75  
ROSSO

CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:

Portogallo, blend tipico  
Porto, invecchiato in botte

PROFILO  
ORGANOLETTICO:

Ambra scuro, aromi di frutta  
secca, caramello e spezie,  
gusto dolce e armonico

ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:

Dessert al cioccolato,  
formaggi erborinati, frutta  
secca





PORTOGALLO

VIN7442 H.M BORGES  
MADEIRA MEDIUM CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Blend di uve tipiche di  
Madeira; Portogallo Madeira  
DOC; vino fortificato

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Ambrato, aromi di frutta  
secca, caramello e note  
ossidative, gusto equilibrato  
tra dolcezza e freschezza,  
persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Formaggi stagionati, dessert  
a base di frutta secca,  
pasticceria, ottimo anche da  
meditazione



CILE

VIN7648 HARAS DE PIRQUE  
RESERVA DE PROPIEDAD  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Cabernet Sauvignon,  
Carmen, Merlot; Cile Valle  
del Maipo

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi  
di frutti neri maturi, ciliegia,  
spezie dolci e note tostate,  
gusto pieno, elegante e  
strutturato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvag-  
gina, formaggi stagionati,  
piatti saporiti



CILE

VIN7646 ALBACLARA  
SAUVIGNON BLANC CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Sauvignon Blanc 100%;  
Italia

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino  
brillante, aromi di  
agrumi, frutta tropicale  
e fiori bianchi, gusto  
fresco, aromatico e  
acido

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce,  
crostacei, piatti vegeta-  
riani, aperitivi estivi





U.S.A.

VIN7589 Opus One Red Wine 2012 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Blend bordolese (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec);

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino intenso, aromi complessi di frutti neri, spezie, cioccolato e vaniglia, gusto pieno, elegante, strutturato e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati, piatti raffinati



SVIZZERA

VIN7089 Huznar Müller Thurgau 75CL Huznar Müller Thurgau 75CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Müller Thurgau 100%; Italia (zone vocate del Nord Italia)

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino chiaro, aromi delicati di mela verde, agrumi e note floreali, gusto fresco, leggero e armonico

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Antipasti, pesce, piatti leggeri, cucina vegetariana



UNGHERIA

VIN0299 Gewürztraminer Huznar 75 CL

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Gewürztraminer 100%; Italia (zona tipica di produzione del vitigno)

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino intenso, aromi di rosa, litchi e spezie, gusto aromatico, morbido e persistente

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Piatti speziati, cucina asiatica, formaggi erborinati, crostacei



ARGENTINA

VIN8168 Domaine Bousquet Malbec Organic CL 75

**CARATTERISTICHE PRINCIPALI:**

Argentina, Malbec 100%, biologico

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

Rosso profondo, aromi di frutti rossi e neri, spezie delicate, corpo pieno e vellutato

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Grigliate, arrostiti, formaggi stagionati





AUSTRALIA

VIN7782  
Two Hands Holy Grail 2020  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Australia, Shiraz 100%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso intenso con riflessi violacei, aromi di frutti neri maturi, cioccolato e spezie, corpo pieno e avvolgente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni alla griglia, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati



ARGENTINA

VIN7781  
Two Hands Sexy Beast  
2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Australia, Shiraz 100%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino scuro, profumi complessi di frutta rossa e nera, spezie e vaniglia, elegante e potente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Brasati, bistecche, piatti speziati, formaggi stagionati



ARGENTINA

VIN7780 Two Hands Tenacity  
Shiraz 2021 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Australia, Shiraz 100%

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso scuro, aromi intensi di more, prugne, pepe e cioccolato, struttura robusta e persistente

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni rosse, arrostiti, grigliate, selvaggina



DANIMARCA

VIN7492  
Sparkling Tea BLA CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bevanda aromatizzata a base di tè frizzante, analcolica

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Colore chiaro, aromi delicati di tè e note fruttate, leggermente frizzante e rinfrescante

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, brunch, dessert leggeri, momenti di relax

RESTO DEL MONDO

INDIETRO





DANIMARCA

VIN7493  
Sparkling Tea Lyserod Rosé  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Bevanda aromatizzata a base di tè rosé frizzante, analcolica

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosa tenue, profumi di frutti rossi e fiori, fresco e leggermente dolce

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Aperitivi, cocktail analcolici, dolci alla frutta, merenda



NEW ZELAND

VIN1137  
Cloudy Bay Chardonnay  
CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nuova Zelanda, 100% Chardonnay, affinamento parziale in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino, profumi di agrumi, pesca e note tostate, gusto pieno, fresco e cremoso

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Pesce al forno, crostacei, carni bianche, risotti



NEW ZELAND

VIN0699 Cloudy Bay Pinot  
Nero 2020 CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nuova Zelanda, 100% Pinot Noir, affinamento in legno

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Rosso rubino brillante, profumi di ciliegia, frutti di bosco e spezie, elegante e vellutato

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Carni bianche, anatra, funghi, piatti delicati



NEW ZELAND

VIN0067 Cloudy Bay  
Sauvignon Blanc CL 75

**CARATTERISTICHE  
PRINCIPALI:**

Nuova Zelanda, 100% Sauvignon Blanc

**PROFILO  
ORGANOLETTICO:**

Giallo paglierino con riflessi verdi, intensi aromi di agrumi, frutto della passione ed erbe aromatiche, fresco e minerale

**ABBINAMENTO  
CONSIGLIATO:**

Frutti di mare, pesce, sushi, antipasti freschi

