

WINE

Wine



INDICE

ALTO ADIGE

Baron Widmann	2
Carlotto	3
Falkenstein	4
Franz Haas	5
Gottardi	8
Manni Nössing	9
Peter Dipoli	10
Cantina Tramin	11
Unter Moserhof	17

TRENTINO

Cavit	18
Conti Bossi Fedrigotti	21
De Vescovi Ulzbach	22
Ferrari	24
Gaierhof	27
Grigolli Bruno	30
Cantina d'Isera	32
Maso Furlì	35
Maso Poli	36
Madonna delle Vittorie	37
Mezzacorona	42
Cantina Mori Colli Zugna	45
Valentini	50
Cantina Vivallis	51
Zanotelli	57

LEGENDA COLORI

	VINI ROSSI
	VINO BIANCHI
	VINI ROSATI
	VINI DOLCI
	BOLLICINE

VENETO

Az. Agricola Le Ragose	59
Masi	60
Masi Tupungato - Argentina	62
Serego Alighieri	63
Serena	64
Villa Sandi	65

LOMBARDIA

Bellavista	67
Bosio	68
Cà dei Frati	69
Famiglia Olivini	70

PIEMONTE

Braida	71
Produttori del Barbaresco	73
Ratti	74

TOSCANA

Banfi	75
Banfi Piemonte	76
Castello di Monsanto	77
Fèlsina	78
Poliziano	79
Collosorbo	80

CAMPANIA

Luigi Maffini	81
---------------------	----

PUGLIA

Vigne Monache	82
---------------------	----

SICILIA

Alessandro di Camporeale	83
--------------------------------	----

FRANCIA

Castelnau	84
Guy Larmandier	85
Joseph Perrier	86





BARON WIDMANN
WEINGUT · AZIENDA AGRICOLA

VERNATSCH

 Cortaccia, Bolzano
Vigneto "Nockerisch" a Cortaccia
340 mt s.l.m.

 Schiava

 Alto Adige DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Leggero, simpatico, schietto, ma tutt'altro che scontato. Lo Schiava della Tenuta Baron Widmann combina la caratteristica leggerezza del vitigno autoctono con un gusto concentrato e una chiara struttura.

Al palato questo Schiava si distingue per l'invitante freschezza, il frutto preciso e la sua equilibrata trama tannica. Uno Schiava che conferisce eleganza al piacere del bere.

ABBINAMENTI

Indispensabile per la tipica merenda altoatesina a base di salumi, formaggio e pane di segale!

PETIT MANSENG

 Cortaccia, Bolzano
Vigneto "Auhof" a Niclara
260 mt s.l.m.

 Petit Manseng

 Vigneto delle Dolomiti IGT

 16,9% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Una rarità assoluta di qualità aristocratica: il Petit Manseng è una minuscola stella nel firmamento dei vini bianchi altoatesini ma la sua brillantezza è ineguagliabile. Le preziose uve di questo vino bianco vengono lasciate maturare per un anno intero in grandi botti di rovere.

Al palato risulta denso e concentrato con tipica frutta chiara che ne anima la freschezza e l'elegante mineralità.

Ha una presenza eccellente e un grande carattere che rimangono costanti durante il lungo finale.

ABBINAMENTI

Un ottimo vino per accompagnare piatti asiatici, pesce piccante o pasta



FILARI DI MAZZON

 Ora, Bolzano
Vigneti a Mazzon, valle dell'Adige
tra i 300 e i 450 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Alto Adige DOC

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

“Filari di Mazzon” è un Pinot nero coltivato sulla collina di Mazzon, paese posto a sinistra della valle dell'Adige, ai piedi del Parco Naturale “Monte Corno” e culla, di questo vitigno così delicato. Un Pinot nero sapido, rotondo, finemente tannico e fruttato con note di lampone e cassis; al naso frutto dolce, in bocca sapidità e tannino fitto.

ABBINAMENTI

Ottimo con carne bianca in umido, carne rossa arrosto o grigliata, formaggi stagionati e primi piatti con ragù di carne.

DI ORA IN ORA RISERVA

 Ora, Bolzano
Vigneti a 230 mt s.l.m.

 Lagrein

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

“di ora in ora” è un vino ottenuto da uve Lagrein che maturano ad Ora, su terreno alluvionale del Rio Nero. Vitigno storico dell'Alto Adige da origine ad un vino dalla caratteristica mora al naso mentre in bocca, un tannino ricco, richiede una vinificazione mirata per l'estrazione della sola parte fine. Un vino rosso ciliegia, cristallino il cui punto di forza è la freschezza.

ABBINAMENTI

Provatelo con la cacciagione da piuma, oppure con volatili a carne grassa o in preparazioni con tanto grasso, la bellissima freschezza pulisce la bocca tra un boccone e l'altro.

falkenstein

autentica passione e tradizione

RIESLING

 Naturno, Bolzano
Coltivato in Alto Adige Val Venosta

 Riesling

 DOC

 13,5% vol.

 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Riesling di Falkenstein è un vino bianco di medio corpo e buona struttura, affinato per 10 mesi in legno di acacia. Morbido e profumato al naso, con profumi di fiori di campo e miele, al palato dimostra buona mineralità e dinamismo, con note sapide in chiusura.

ABBINAMENTI

Ideale con tartare di pesce, crostacei, zuppe di pesce e pesci affumicati.

FRANZ HAAS

LAGREIN

 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 220 e i 250 mt s.l.m.

 Lagrein

 Alto Adige DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Lagrein si presenta con un colore rosso profondo ed intenso che in alcune annate tocca note violacee. Il suo bouquet è molto intenso e ampio, spaziando dai frutti rossi maturi alle violette, dalle note speziate all'erba fresca e al cacao. Al palato il vino seduce con la sua personalità decisa, i tannini massicci e vellutati, la gradevole pienezza e una nota finale lunga ed avvolgente. Il vino può essere bevuto giovane, comunque un periodo più lungo di affinamento in bottiglia lo rende più morbido e rotondo.

ABBINAMENTI

Il vino si sposa perfettamente con piatti ricchi e saporiti, nonché con carni rosse grigliate.

PINOT NERO

 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 350 e i 900 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Pinot Nero, che per Franz Haas è "il bianco fra i rossi", si presenta a seconda dell'annata con un mutevole gioco di colori che può variare dal rosso rubino chiaro ad un rosso rubino intenso. Il bouquet si apre con note di marasche e lamponi, marzapane e marmellata di prugne, chiodi di garofano e cannella. Alla fine si percepiscono aromi di sottobosco. Al palato il vino è fresco e vivace grazie a tannini eleganti che lo rendono aromatico e rotondo e assicurano un sapore invitante e gustoso.

ABBINAMENTI

Il Pinot Nero si sposa molto bene con piatti di pesce leggeri, arrosti di selvaggina e carni rosse.

PINOT NERO SCHWEIZER RISERVA

 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 350 e i 700 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Alto Adige DOC

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Pinot Nero Schweizer si presenta con un rosso rubino che varia da tenue a intenso a seconda dell'annata. Il suo bouquet seduce con aromi complessi e stratificati di frutta, come frutti di bosco maturi e ciliegie, note speziate di pepe e cuoio. Questi aromi e sensazioni si rispecchiano anche al palato. In bocca il vino entusiasma per i suoi tannini avvolgenti, con eleganza e finezza, e per la sua struttura e compostità armoniosa che lo rendono molto longevo.

ABBINAMENTI

Il Pinot Nero Schweizer è l'abbinamento perfetto per cacciagione, come fagiano e anatra, per brasati di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

GEWÜRZ-TRAMINER

📍 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 350 e i 650 mt s.l.m.

🍇 Gewürztraminer

🏆 Alto Adige DOC

🍷 14,0% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Il Gewürztraminer si presenta con un colore giallo dorato intenso con un bouquet profondo di aromi complessi come litchi, buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rosa. Il vino deve riposare qualche istante nel bicchiere per esprimersi al meglio. Al palato è pieno e stimolante grazie alla sua struttura, freschezza e vivacità, con una nota finale leggermente amarognola e molto persistente. Il Gewürztraminer raggiunge la sua completa evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia.

🍴 ABBINAMENTI

Il vino si abbina perfettamente a patè di fegato, carni bianche grigliate, crostacei così come a numerosi piatti asiatici.

SAUVIGNON

📍 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 400 e gli 800 mt s.l.m.

🍇 Sauvignon Blanc

🏆 Alto Adige DOC

🍷 14,0% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Il Sauvignon si presenta con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Al naso seduce con un variopinto bouquet di aromi, fra cui spiccano fiori di sambuco, pesca bianca, note complesse di frutta secca e aromi orientali. Al palato si sprigiona un'acidità vivace e sapida con note minerali, mentre nel finale risulta molto persistente e stimolante ed è caratterizzato da una gradevole pienezza ed eleganza.

🍴 ABBINAMENTI

Non è un vino da tutti i giorni, ma un valido abbinamento a piatti come tartare di tonno, vitello tonnato, carni bianche e pietanze asiatiche leggermente speziate. È un vino che invita a sperimentare e scoprire nuovi abbinamenti ed ingredienti provenienti da paesi lontani.

MANNA SCHWEIZER

📍 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 350 e gli 800 mt s.l.m.

🍇 Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Kerner

🏆 Vigneti delle Dolomiti IGT

🍷 13,5% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

In gioventù il vino presenta note giallo-dorate, mentre dopo qualche anno di maturazione compaiono toni dorati intensi. Il Manna seduce con un bouquet complesso e stratificato che riporta a note di sambuco, pistacchi e petali di rose. Colpisce per la sua complessità e concentrazione combinate ad una eleganza morbida e ad una struttura minerale. Il Manna è un vino versatile, nel tempo non risulterà mai uguale, ma i diversi vitigni conferiscono a questo vino sempre note diverse e l'alta percentuale di Riesling contribuisce a mantenerlo vivo negli anni.

🍴 ABBINAMENTI

Il Manna si esalta in abbinamento a pietanze nobili e pregiate. Si adatta in modo particolare con la cucina giapponese, quindi sushi e sashimi.

FRANZIAS

SÒFI

📍 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 500 e gli 800 mt s.l.m.

🍇 Müller Thurgau

🏆 Vigneti delle Dolomiti IGT

% 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Müller Thurgau si presenta con un vivace colore giallo paglierino, con aromi che ricordano note di moscato, frutta fresca, pesche e fiori (primula gialla); chiude con gusto elegante e sapido con finale molto piacevole. Con convincente semplicità e fresca acidità il vino seduce già in gioventù.

ABBINAMENTI

Il vino si presta come aperitivo oppure come semplice abbinamento a primi leggeri della cucina mediterranea, a insalate di pesce e formaggi caprini freschi.

MOSCATO ROSA SCHWEIZER

📍 Montagna, Bolzano
Vigneti tra i 250 e i 300 mt s.l.m.

🍇 Moscato Rosa

🏆 Alto Adige DOC

% 10,5% vol.  0,50 lt



CARATTERISTICHE

Il Moscato Rosa si presenta con un colore rosso rubino lucente, con aromi di una freschezza vivace ed un bouquet aromatico intenso con note di rosa, chiodi di garofano, cannella e buccia d'arancia. Al palato il vino incanta con una complessa ed elegante struttura ed un affascinante gioco fra acidità, dolcezza e tannino.

ABBINAMENTI

Il Moscato Rosa è un vino dolce molto particolare che spazia dall'essere un vino da aperitivo ad un vino da meditazione. È un ottimo accompagnamento per torte secche al cioccolato, crostate ai frutti di bosco e dessert a base di cacao.

Weingut
GOTTARDI
— Mazzon —

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER

 Neumarkt, Mazzon
Bolzano
Vigneti tra i 300 e i 400 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 DOC

 14,0% vol.

 0,750 lt



CARATTERISTICHE

È un'etichetta che fa parte dell'élite dei migliori rossi altoatesini. Alla vista si presenta di colore rosso rubino chiaro con riflessi luminosi. All'olfatto è caratterizzato da un bouquet elegante e raffinato, in cui spiccano i profumi di lampone, ribes rosso, fragoline, cenni di sottobosco ed erbe aromatiche, lievi sensazioni speziate e un tocco leggero di vaniglia. Al palato è armonioso e scorrevole, di media struttura, con tannini sottili e una piacevole e delicata sfaccettatura aromatica. Il finale è persistente, fresco e sapido. Splendida e classica espressione di un eccellente Pinot Nero dell'Alto Adige.

ABBINAMENTI

Ottimo con pesce al forno, vitello, sformati e pasta con verdure o ragù alla bolognese.



MANNI NÖSSING

KERNER

 Bressanone
Südtirol - Alto Adige
Valle Isarco, dai 600 ai 900 mt s.l.m.

 Kerner

 Alto Adige/Südtirol DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Kerner di Nössing è un vino profondissimo, capace di attrarre l'attenzione internazionale fin dai primi anni della sua produzione e conquistare prestigiosi riconoscimenti da parte di alcune tra le più importanti guide di settore.

Un vino bianco morbido e fragrante, dal colore giallo tenue, dotato di carattere e di un impeccabile equilibrio. I profumi sono intensi, in grado di evocare gli agrumi, il fieno e le erbe aromatiche. Al palato è rotondo, fresco, asciutto e minerale.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce, è ideale in abbinamento a sushi e crudi di pesce.

SYLVANER

 Bressanone
Südtirol - Alto Adige
Valle Isarco, dai 500 ai 700 mt s.l.m.

 Sylvaner

 Alto Adige/Südtirol DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo Sylvaner è caratterizzato da un colore giallo dorato, con riflessi verdognoli.

Al naso si apre con un bouquet ricco, con sentori vegetali e floreali di fiori di campo, erbe officinali e mela renetta.

Al palato è pieno e ricco, piacevolmente fresco e con una struttura di perfetta persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare primi piatti e piatti di pesce, è ideale in abbinamento a frutti di mare e pesce crudo.

PETER DIPOLI

NO FACEBOOK, NO TWITTER – JUST WINE!

FIHL

 Neumarkt,
Bolzano

 Merlot

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Merlot "Fihl" è un vino rosso a base Merlot di provenienza altoatesina. Alla vista si presenta color granato con delle leggere nuances che virano verso il violaceo. Il bouquet aromatico si diversifica su molti generi di profumi, come frutti di bosco, cenni balsamici di eucalipto e dolci di cacao. Il gusto è avvolgente accompagnato da un tannino morbido e da leggera freschezza.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a secondi piatti a base di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.

VOGLAR

 Neumarkt,
Bolzano

 Sauvignon Blanc

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo sauvignon prende il nome dall'antico nome della zona dove si trovano i vigneti: voglar. Il nome deriva dall'espressione dialettale trentina "fogolar" – italiano "focolare" – tedesco "camino, focolare". Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso note agrumate, di erba appena tagliata e pietra focaia. Al palato risulta fresco, sapido con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti leggeri, piatti a base di pesce come carpaccio di tonno e con formaggi freschi

MERLOT

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 250 a 400 mt s.l.m.

 Merlot

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore di questo vino varia da rosso granato a rosso granato scuro.

Al naso ricorda il vino selvatico e profuma leggermente di erba.

Il suo sapore è corposo e tannico, con aromi di ciliegio selvatico e ribes nero.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di carne, cacciagione e selvaggina da piuma; perfetto anche con formaggi piccanti.

CABERNET SAUVIGNON

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 250-350 mt s.l.m.

 Cabernet Sauvignon

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino corposo e dal colore granato al colore granata scuro.

La sua fragranza ricorda le bacche rosse, accompagnate da componenti speziate.

Mostra un sapore pieno e con sentori di ribes nero, frutta secca, cioccolato, peperoni verdi e legno di cedro.

ABBINAMENTI

Si consiglia l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

LAGREIN

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 250-400 mt s.l.m.

 Lagrein

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Lagrein è ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono dell'Alto Adige.

Si presenta di un colore che varia dal rosso rubino al rosso granato.

Al naso, il bouquet ricorda viole, more e ciliegie con lievi sentori erbacei.

Il gusto piacevolmente pieno è di ciliegia matura, lampone, cacao dolceamaro e liquirizia.

La struttura tannica si fonde con toni speziati e regala un vino dal finale persistente.

ABBINAMENTI

Eccellente con molti piatti della cucina altoatesina, in particolare con selvaggina, cacciagione, carni rosse a cottura inglese e formaggi stagionati e piccanti.

PINOT NERO

 Termeno, Bolzano
 Vigneti in zona collinare
 a 350-450 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo Pinot Nero si presenta di colore rosso rubino con sfumature granate. Il suo bouquet seducente ricorda piccoli frutti rossi come lamponi, ma anche prugne, ciliegie e altra frutta succosa e ricca di polpa. Sapore vellutato e morbido. Sfumature leggermente floreali si accompagnano ad una fine struttura tannica e ad una piacevole freschezza al palato.

ABBINAMENTI

È un ottimo vino da pasto, molto versatile, si abbina con proposte culinarie delicate, che ne esaltano la sua eleganza. Si adatta a diversi primi piatti ed è particolarmente consigliato per accompagnare arrosti, carne di maiale, cacciagione e selvaggina da piuma.

LAGREIN ROSÉ

 Termeno, Bolzano
 Vigneti in zona collinare
 a 250-400 mt s.l.m.

 Lagrein

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Lagrein Rosé, in Alto Adige/Sudtirolo viene chiamato anche Kretzer che ha una lunga tradizione nella nostra provincia. Di colore luminoso, dal rosa pallido al rosso rubino chiaro, ha un profumo fruttato e delicato. Vino dal sapore fresco e stimolante.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti sostanziosi, pesce affumicato e carni bianche; consigliato in abbinamento con la tipica merenda altoatesina di speck, salumi tipici e formaggi, ma anche per una piacevole bicchierata conviviale.

PINOT GRIGIO

 Termeno, Bolzano
 Vigneti in zona collinare
 a 200-400 mt s.l.m.

 Pinot Grigio

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Frutto del terroir alpino, questo Pinot Grigio è pieno, ricco di estratto e di decisa freschezza. Si presenta di colore giallo paglierino, nel naso mostra note floreali e fruttati che ricordano la pesca e la pera. Il suo sapore è delicato, fruttato, piacevolmente morbido e fresco.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, in abbinamento con piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

MÜLLER THURGAU

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 500-850 mt s.l.m.

 Müller Thurgau

 Alto Adige DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Di particolare freschezza, il suo colore è tra il giallo paglierino e giallo con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata, mentre al palato risulta fresco, vivace e aromatico.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche.

CHARDONNAY

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 250-500 mt s.l.m.

 Chardonnay

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo Chardonnay dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sorprende per la sua finezza ed eleganza. Al naso offre profumi delicatamente fruttati, note fresche e floreali, accompagnati da una speziata mineralità in bocca. Il suo sapore è fresco ed elegante, con note di agrumi ma anche note più calde che ricordano ananas, banana, mela gialla, pera e burro. Il finale è vivace, sapido e minerale.

ABBINAMENTI

Ottimo sia come aperitivo che in abbinamento ad antipasti e primi piatti caldi; straordinario per accompagnare piatti di pesce leggermente speziati o frutti di mare; apprezzato anche con carni bianche, abbinato allo spezzatino è una vera poesia.

SAUVIGNON

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 350-500 mt s.l.m.

 Sauvignon Blanc

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Raffinato, di colore giallo dai riflessi verdognoli. Il profumo è intensamente fiorito e presenta un bouquet di note di sambuco e ortica; al gusto, un leggero sapore di paprica verde e uva spina. Sorprende per la sua freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna splendidamente anche con antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziate.

GEWÜRZ- TRAMINER

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 300-450 mt s.l.m.

 Gewürztraminer

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dai riflessi dorati.
Al naso presenta sentori di frutti tropicali e note speziate, uniti al caratteristico profumo di rosa.
Al palato questo Gewürztraminer sviluppa una dolcezza discreta, sorretta da una spiccata acidità. Il finale è persistente, con note di frutta matura e spezie.

ABBINAMENTI

questo Gewürztraminer è eccellente come aperitivo. Indicato per antipasti a base di pesce, crostacei e paté, si esalta con piatti piccanti e speziati, ed è ottimo con primi piatti di verdure e secondi piatti di carni bianche. Magnifico anche a fine pasto con formaggi saporiti.

NUSSBAUMER

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 350-550 mt s.l.m.

 Gewürztraminer

 Alto Adige DOC

 14,4% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un vino giallo paglierino carico con riflessi dorati; ha un sorprendente caleidoscopio olfattivo di note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi speziati, note esotiche di frutta gialla matura, melone, mango, maracuja, buccia di limone; spezie aromatiche quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, zafferano. Al gusto è corposo, profondo, speziato, succoso, ha un'intensa aromaticità e freschezza, una mineralità spiccata che si accentua con l'invecchiamento, rendendolo ancor più seducente e con un finale estremamente persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti a base di pesce, cibi affumicati, piccanti, formaggi stagionati, carni bianche, crostacei e frutti di mare; magnifico con piatti speziati.

SELIDA

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 300-500 mt s.l.m.

 Gewürztraminer

 Alto Adige DOC

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dai riflessi dorati.
Al naso offre una pluralità di profumi che ricordano le note fiorite di petali di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti a base di pesce, affumicati, soprattutto speck e lardo, formaggi stagionati a pasta molle, carni bianche, pesce spada o frutti di mare; si sposa a meraviglia con le specialità speziate della cucina orientale o con pietanze speziate-aromatiche della cucina creativa, quali verdure marinate al limone.

HEXENBICHLER

 Termeno, Bolzano
 Vigneti in zona collinare
 a 300-450 mt s.l.m.

 Schiava

 Alto Adige DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino di colore rubino di varietà autoctona e delicata struttura tannica; esprime un bouquet fresco e fruttato; si distingue per sua buona morbidezza, lascia un'impronta di frutta rossa e un leggero tocco di mandorla amara; il finale è morbido e persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con i tipici piatti altoatesini è l'immane accompagnatore della merenda altoatesina a base di speck e formaggi locali; prelibato con carni bianche, pizza, funghi e in generale con formaggi delicati; vino leggero e beverino da consumare anche tra i pasti.

RUNGG

 Termeno, Bolzano
 Vigneti in zona collinare
 a 300 mt s.l.m.

 Merlot, Cabernet Sauvignon

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal color granato al colore rubino brillante; ricorda gli aromi di ciliegia selvatica, ribes nero, frutta secca, cioccolato, cedro e delicatamente tabacco. Al palato Rungg è sapido, pieno, morbido e generoso.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da pasto, particolarmente adatto ad arrosti, caccagione e formaggi piccanti.

MARJUN

 Termeno, Bolzano
 Vigneti in zona collinare
 a 350-650 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Marjun si presenta in veste rosso rubino con sfumature granate. Al naso, i sentori di frutti di bosco, prugna e ciliegia sono impresiositi da accenni speziati. In bocca, un piacevole nerbo di freschezza riconduce immediatamente all'altitudine alla quale si trovano i vigneti che danno origine a questo elegante Pinot Nero, i cui tannini, sostenuti da una briosa acidità, risultano soavi e seducenti. Finale fruttato e succoso con evidenti note di spezie.

ABBINAMENTI

Grazie alla sua versatilità, questo pinot nero si sposa bene con i primi a base di carne, selvaggina o funghi nonché con tartare di vitello e pietanze di carne rossa o selvaggina. Infine, il Marjun si abbina meravigliosamente anche ai formaggi saporiti.

MORIZ

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 400-600 mt s.l.m.

 Pinot Bianco

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso, Moriz ha un profilo "burroso" seguito da note piacevoli di fiori bianchi, agrumi, pera e note di frutta secca. È fresco, succoso e di buona pienezza che si sposa con una mineralità decisa, con un finale lungo e delicatamente speziato.

ABBINAMENTI

Versatile, ottimo con gli antipasti, è perfetto anche in abbinamento a primi sostanziosi. Ideale con le verdure, i formaggi, con piatti di pesce o carni bianche.

GLAREA

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 220-280 mt s.l.m.

 Chardonnay

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli; al naso, Glarea ricorda la frutta matura di banana, albicocca secca e ananas. Al palato è fresco, succoso, di una certa pienezza e una mineralità molto decisa. La freschezza termina in un finale lungo e armonico.

ABBINAMENTI

Molto versatile, ottimo con primi piatti gustosi, dal minestrone di verdure agli spaghetti alle vongole; eccezionale per accompagnare piatti di pesce saporiti o carni bianche dai sapori delicati; squisito anche con la pizza, da provare quella con la mozzarella bufala.

PEPI

 Termeno, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 350-500 mt s.l.m.

 Sauvignon Blanc

 Alto Adige DOC

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal caratteristico colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, il suo profumo è spiccatamente fiorito con iniziali sensazioni di sambuco e ortica che evolvono in leggeri sentori esotici di mango e papaya oltre che di pesca e uva spina; Pepi unisce in modo meraviglioso due distinte zone collinari, che si trovano ai versanti opposti della stessa vallata: la prima regala intensità e sapidità, la seconda dona una vivace freschezza e una delicata aromaticità.

ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti, con pietanze a base di pesce o carni bianche leggermente speziate e verdure; eccellente con formaggi alle erbe e con i piatti a base di asparagi.

LAGREIN

 Santa Maddalena, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 300 mt s.l.m.

 Lagrein

 Alto Adige DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Fruttato, facilmente digeribile e morbido.
Il Lagrein d'annata proviene dai vigneti giovani
di questo vitigno.
Fermentazione in vasche di acciaio inox
e successivo affinamento in grandi botti di rovere
per circa sette mesi.

ABBINAMENTI

Eccellente con molti piatti della cucina altoatesina,
selvaggina, cacciagione, carni rosse.

ST. MAGDALENER CLASSICO

 Santa Maddalena, Bolzano
Vigneti in zona collinare
a 300 mt s.l.m.

 Schiava, Lagrein

 Alto Adige DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un vino fresco, fruttato che è molto versatile e
facilmente digeribile, però mai semplice.
Il vino è composto per il 95% di Schiava e 5% di
Lagrein. Le viti crescono su terreni porfirici, leggeri e
ricchi di scheletro derivati da morene glaciali.
La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio
con un successivo affinamento per sei mesi
in grandi botti di rovere.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento alla "merenda sudtirolese"
o altri primi piatti tipici

QUATTRO VICARIATI

ROSSO

 Trento
Coltivato nel territorio della Vallagarina, sulle pendici collinari del fiume Adige

 Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

 Trentino Superiore DOC

 13,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

“Rosso bordolese” di particolare pregio a cui vengono riservate particolari attenzioni in vigneto ed in cantina. Colore rosso rubino intenso; regala sensazioni balsamiche, di prugna, mora e tabacco. Al gusto evidenzia grande equilibrio con note di piccoli frutti rossi maturi. Sapido e morbido con tannini nobili. Finale lungo e avvolgente.

ABBINAMENTI

Primi piatti di pasta asciutta con sughi saporiti. Carne alla griglia e formaggi stagionati.

BRUSAFER

 Trento
Vigneti sulle pendici del monte Baldo 400 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Trentino Superiore DOC

 13,2% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Dal colore rosso granato vivo. Bouquet complesso ed elegante, alle note di ciliegia matura si aggiungono profumi speziati e note di incenso. Al palato esprime struttura di grande equilibrio e una grande persistenza di sapori che si esaltano nel retrogusto fruttato e setoso. Un vino che si esprime con una grande eleganza.

ABBINAMENTI

Antipasti a base di salumi stagionati, con della pasta al ragù di selvaggina e con secondi di carni bianche, come il pollame arrosto e con altri piatti tipici della cucina Trentina.

CONZAL

 Trento
Vigneti sui Monti di Calavino in collina, a circa 350 mt s.l.m.

 Nosiola

 Trentino DOC

 12,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tenue con leggere sfumature verdoline. Profumo gradevole ad impronta floreale di fiori bianchi e note fruttate che ricordano l'albicocca e la mela verde. Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale con primi leggeri, insalate, salumi non affumicati, consigliato con piatti a base di pesce.

ZEVERI

 Trento
Coltivato a Riva di Vallarsa, Cimone
e Stenico tra i 600 e i 700 mt s.l.m.

 Müller Thurgau

 Trentino Superiore DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Bouquet intenso, di notevole complessità, in cui si riconoscono profumi che ricordano gli agrumi freschi, la pesca, la salvia, il sambuco e l'ortica. Sapore piacevolmente fresco vivace e persistente.

ABBINAMENTI

Il bouquet ricco e le note aromatiche fanno del Müller Thurgau un grande vino da aperitivo, accompagnato da tartine saporite; ottimo con risotti alle verdure, primi piatti con salse marinare e grigliate miste di pesce.

RULENDIS

 Trento
Coltivato ai piedi delle Dolomiti di Brenta nel Bleggio Superiore, nelle valli Giudicarie a 650 mt s.l.m. e sopra Riva del Garda a 600 mt s.l.m.

 Pinot Grigio

 Trentino Superiore DOC

 13,2% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino di grande personalità dal colore giallo paglierino intenso; al naso gli aromi fruttati che ricordano la mela verde e la pera vengono arricchiti da note minerali ed agrumate. Rulendis ha una struttura e complessità importante, con acidità particolarmente elevata per la varietà e che sorprende per sapidità e mineralità.

ABBINAMENTI

Pesce di lago (trota, salmerino), carpaccio di carne.

VALDELAC CUVÉE ROSÉ

 Trento
Coltivato in piana Rotaliana per il teroldego ed in Valle dell'Adige per la schiava

 Teroldego, Schiava

 Vigneti delle Dolomiti IGT

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Valdelac è ottenuto dall'unione di due diversi vitigni: Teroldego e Schiava. Ha un colore rosato tenue, vivo e brillante, profumo fragrante e timbro fruttato; corpo leggero ma di buona persistenza e sapidità.

ABBINAMENTI

Vino molto versatile, si adatta ai primi a base di pasta, ai secondi leggeri ed a formaggi non stagionati.

ALTEMASI PAS DOSÉ

 Trento
Vigneti sui pendii dei conoidi dolomitici,
nella Valle dei Laghi e in Val di Cembra,
tra i 450 e i 600 mt s.l.m.

 Chardonnay, Pinot Nero

 TRENTO DOC

 12,2% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Seguendo scrupolosamente il metodo Trento Doc è stato creato questo Pas Dosé, profondamente legato al proprio territorio d'origine. Perlage sottile e persistente. Colore giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini. Profumi freschi che ricordano i frutti a pasta bianca come mela e pesca con un fresco sentore agrumato di cedro. Delicate note floreali di ginestra lo rendono più complesso. Pieno, di ottima stoffa; equilibrio ed intensità si chiudono su un finale piacevolmente ammandorlato.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce affumicato, ostriche e crostacei crudi, pesce arrosto.

ALTEMASI MILLESIMATO

 Trento
Vigneti sulle colline di Trento,
Valle dei Laghi e Altopiano
di Brentonico

 Chardonnay

 TRENTO DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato in collina. Spuma persistente con perlage molto fine. Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Profumo complesso, intenso, fine e agrumato, minerale con delicate note di crosta di pane. Sapido, piacevolmente fresco, molto equilibrato, lungo e di buona struttura.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

ALTEMASI ROSÉ

 Trento
Vigneti di alta collina nei dintorni
di Trento e sull'altipiano di Brentonico
situati tra i 450 e i 600 mt s.l.m.

 Chardonnay, Pinot Nero

 TRENTO DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Altemasi Rosé rappresenta un'armonica unione tra l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero, per un raffinato bouquet di piccoli frutti. Colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca, perlage fine e persistente. Profumi complessi con note fruttate che ricordano la ciliegia matura, il ribes e la fragolina di bosco. Il sapore è ricco, di buon equilibrio con retrogusto molto persistente.

ABBINAMENTI

Adatto come aperitivo, ma soprattutto a tavola con minestre e secondi a base di carne bianca o selvaggina di penna.



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

dal 1697

MAS'EST

 Rovereto, Trento
Vigneti nei comuni di Mori ed Isera
ad un'altitudine di circa 300 mt s.l.m.

 Marzemino

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Terre delle Venezie, tenute storiche vocate, uve autoctone, un saper fare e un gusto che si tramandano nel tempo. L'immane varietà trentina Marzemino, baciata dal sole del mattino nei masi dei Conti Bossi Fedrigotti, produce un vino fruttato e fresco, ingentilito da un leggero appassimento. Aspetto: rosso brillante con colori violacei. Olfatto: note speziate, bacche di sottobosco, ribes, lamponi. Palato: fresca acidità, frutti di bosco, finale asciutto e pulito.

ABBINAMENTI

Adatto alle preparazioni con carne di maiale, in particolare ragù e salsicce. Si abbina perfettamente alla tradizionale cucina delle Dolomiti (canederli di speck o formaggi, gulasch, selvaggina).

FOJANEGHE

 Rovereto, Trento
Vigneti nei comuni di Mori ed Isera
ad un'altitudine di circa 300 mt s.l.m.

 Merlot, Cabernet Sauvignon

 Vigneti delle Dolomiti IGT

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Elegantemente strutturato al palato, con finale lungo e vellutato, è l'etichetta d'eccellenza della Cantina trentina dei Conti Bossi Fedrigotti. Primo esempio di uvaggio bordolese in Italia, nato nel 1961 grazie all'intuizione del Conte Federico. Prodotto nell'omonimo vigneto da Merlot e Cabernet identifica nel mondo la nobiltà della famiglia. Aspetto: rosso rubino granato. Olfatto: frutti di bosco e vaniglia. Palato: secco e importante, con perfetto equilibrio tra acidità e tannini. Finale lungo e vellutato.

ABBINAMENTI

Si abbina a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.



DE VESCOVI ULZBACH

TEROLDEGO ROTALIANO

 Mezzocorona, Trento
Vigneti della Piana Rotaliana
a 220 mt s.l.m.

 Teroldego

 Teroldego Rotaliano DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino scuro impenetrabile con sfumature di viola che riflettono il calice. Trama olfattiva fitta e variegata di mirtillo, more e ribes su echi floreali (viola) e minerali (grafite). Al gusto è ricco, sapido, deciso ed elegante; l'entrata salata è impreziosita da un finale dolce e ben integrato con la struttura acida del vino. Il retrogusto manifesta un sottile e piacevole sentore di mandorla.

ABBINAMENTI

Vino di buona personalità che ben si adatta a pietanze di carni rosse, arrostiti, selvaggina, funghi e formaggi a pasta dura ben stagionati

VIGILIUS

 Mezzocorona, Trento
Vigneti della Piana Rotaliana
a 220 mt s.l.m.

 Teroldego

 Teroldego Rotaliano DOC

 14,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vigilius ha un colore rosso rubino scuro impenetrabile con sfumature di viola che riflettono dal calice. Un profumo di bouquet intenso balsamico e speziato. La struttura ben impostata e senza eccessi mette in evidenza una nota calda ed una forza tannica rispettosa che porta ad una sensazione di armonica pienezza alleggerita nel finale dalla nota acida del vino.

ABBINAMENTI

Vino di buona personalità che ben si adatta a pietanze di carni rosse, arrostiti, selvaggina, funghi e formaggi a pasta dura ben stagionati.

KINO NERO

 Mezzocorona, Trento
Vigneti nella Piana Rotaliana ed in
Val di Non fra i 220 ed i 700 mt s.l.m.

 Merlot, Teroldego, Gropello di Revò

 Vigneti delle Dolomiti IGT

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Calice rubino con riflessi granata. Al naso precludono sentori di pepe nero, senza risultare invadenti, ed un piacevole bouquet di piccoli frutti. In bocca la ciliegia del Teroldego lascia presto spazio ad una fitta trama di frutti neri, quali mora e mirtillo. Di buon corpo, incoraggia la beva con la sua fresca piacevolezza, ottenuta dalla combinazione ideale tra frutto e spezia.

ABBINAMENTI

Da provare con Tortel di patate e tagliere misto trentino, pasta al vino con guanciale croccante e formaggi a pasta dura ben stagionati.



DE VESCOVI ULZBACH

ROSSO ULZBACH

 Mezzocorona, Trento
Vigneti della Piana Rotaliana
a 220 mt s.l.m.

 Teroldego Rotaliano

 Dolomiti IGT

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore rubino lucente, di grande trasparenza, che riflette intensi lampi violacei. Profuma di geranio e rosa, lampone, sciroppo di ribes e succo d'uva. Leggera e piacevole la speziatura. In boccarisulta fresco e morbido, accarezza il palato come un foulard di seta. Il succoso finale ripercorre le note floreali ed il fresco frutto, con un piacevole accenno alla mandorla che invita al riassaggio.

ABBINAMENTI

Il forte sviluppo aromatico lo rende ideale per accompagnare filetti di coniglio in porchetta e suprema di faraona al ribes.

ROSA ULZBACH

 Mezzocorona, Trento
Vigneti della Piana Rotaliana
a 220 mt s.l.m.

 Teroldego Rotaliano

 Teroldego Rotaliano DOC Kretzer

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore dei petali di rosa. Il profumo si annuncia delicatamente, con sentori di violette e geranio, ribes e fragolina. Seguono piccoli accenti di erbe aromatiche. Al sorso risulta fresco ed invitante, elegante il corpo, con un piacevole finale di mandorla fresca.

ABBINAMENTI

Da provare con sushi di lago, lardo d'Arnad, gnocchetti di ricotta e speck, o tra amici in una calda giornata primaverile in giardino.



FERRARI

TRENTO 1902

PERLÉ

Trento
Vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino

Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Da un'accurata selezione di Chardonnay di montagna, il Trentodoc millesimato che sintetizza al meglio l'arte Ferrari. Tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino. Il perlage è estremamente fine e persistente. Ricchezza aromatica di straordinaria espressività: sentori di mela renetta e agrumi, accompagnati da toni di pesca bianca, fiori di mandorlo e note tostate. Elegante e armonioso: si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello Chardonnay. Segue un finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti.

ABBINAMENTI

Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con un culatello o un vitello tonnato.

PERLÉ BIANCO RISERVA

Trento
Vigneti di montagna posti nelle zone più vocate del Trentino

Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Dalle migliori partite di Chardonnay di montagna, la quintessenza dello stile Perlé. Seduce per la sua complessità e la raffinata morbidezza. Il fine perlage danza fra vivaci riflessi dorati. Bouquet avvolgente che stuzzica il naso con ricordi di agrumi canditi e fiori bianchi, preludio di aromi più complessi di spezie e note tostate di polvere di caffè. Freschezza e sapidità in perfetta armonia ne esaltano la morbidezza, che riporta al lungo affinamento sui lieviti. L'ottima persistenza gustativa finale regala al palato sentori di albicocca disidratata e pepe bianco.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo ma anche a tutto pasto. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce a carne bianca e con i crostacei al vapore o alla griglia.

PERLÉ NERO RISERVA

Trento
Coltivato all'interno delle aziende agricole di Villa Margon, Maso Orsi e Maso Valli, a oltre 400 mt s.l.m.

Pinot Nero

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

La sfida del Pinot Nero in purezza per il primo e unico Blanc de Noirs di Casa Ferrari. Chiari riflessi color oro, impreziositi da un perlage di rara finezza. Spettacolare complessità olfattiva ricca di sensazioni tropicali, che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato, con note intriganti di burro d'arachidi. Suntuoso nel gusto, incorniciato da un'affilata sapidità e una freschezza agrumata. Il sorso è pieno e morbido. Persistente e squisitamente ammandorlato, per un finale avvolgente e maestoso.

ABBINAMENTI

Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una focaccia con mortadella e pistacchi o con un grande piatto di bucatini alla carbonara.



FERRARI

TRENTO 1902

PERLÉ ROSÉ

RISERVA

Trento
Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 mt s.l.m.

Chardonnay, Pinot Nero

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Millesimato rosé ottenuto dall'ineguagliabile Pinot Nero dei vigneti di proprietà della famiglia Lunelli. Delicato Rosa antico con perlage finissimo e persistente. Bouquet intenso, dominato dalle note eleganti di piccoli frutti. Le piacevoli fragranze di rosa e lampone cedono il passo alle percezioni tostate di biscotto e arancia candita. Prezioso e vellutato, sorretto da un'ottima struttura che esalta la tipicità del Pinot Nero. È arricchito da una delicata nota di spezie, mandorla dolce e lievito. Il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Il gusto fresco e leggermente speziato del Pinot Nero accompagna meravigliosamente la grassezza del lardo di Colonnata o una costoletta di vitello alla milanese.

PERLÉ ZERO

CUVÉE ZERO 14

Trento
Vigneti di montagna alle pendici dei monti del Trentino

Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Trentodoc a dosaggio zero esprime l'essenza dello Chardonnay di montagna. È un mosaico di millesimi che porta all'estremo la raffinata arte della creazione delle cuvée. La sua veste cristallina va ad illuminare il calice di un giallo paglierino con sfumature intense. Il naso è un'esplosione di freschezza che si può immediatamente cogliere in ricordi di erbe aromatiche, melissa, gesso e crema di limone. Nel calice richiama sentori di ananas ed anice. L'ingresso in bocca esalta un'iniziale avvolgenza che lascia spazio ad un finale asciutto, lungo, profondo e salino che ricorda il sale dell'Himalaya e la scorza dell'agrume.

ABBINAMENTI

La grande sapidità lo rende perfetto per abbinamenti estremi, come le specialità della cucina orientale.

MAXIMUM

BLANC DE BLANCS

Trento
Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 mt s.l.m.

Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Trentodoc di grande personalità, si caratterizza per freschezza, fragranza e finezza, dedicato alla ristorazione e ai migliori locali di tendenza. Luminoso giallo paglierino e perlage di notevole persistenza. Al naso sprigiona grande intensità con note di frutta matura, in cui si riconoscono sentori di crosta di pane e nocciola.

Gusto fresco e di grande finezza, rende il sorso invitante ed appagante. Il finale regala sfumature di agrumi e sensazioni minerali.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di pesce o di terra, perfetto per valorizzare mozzarella di bufala campana e olive di Cerignola.



FERRARI

TRENTO 1902

MAXIMUM ROSÉ

Trento
Vigneti alle pendici dei monti del Trentino a 300-600 mt s.l.m.

Chardonnay, Pinot Nero

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Ricco e avvolgente, è ideale per l'aperitivo o a tutto pasto. Ben si accompagna a un'ampia gamma di proposte gastronomiche.

Elegante rosa antico e perlage persistente. Ampio e complesso con note agrumate e di piccoli frutti, tipiche del Pinot Nero.

Ricco e avvolgente con finale di notevole persistenza segnato da delicati sentori di lievito, conferiti dagli oltre 30 mesi di affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI

La struttura e persistenza del Ferrari Maximum Rosé rendono questo Trentodoc l'accompagnamento ideale con il parmigiano e la bresaola o degli spaghetti col pomodoro fresco.

GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

Trento
Vigneti alle pendici dei monti che incorniciano Trento, fino a 600 mt s.l.m.

Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa. Chardonnay in purezza, affascinante, appagante, suggestivo.

Una grande Riserva capace di vincere la sfida del tempo. Giallo brillante con riflessi dorati, dal perlage finissimo e persistente. Bouquet di rara intensità e fragranza, nel quale il fruttato varietale è in perfetta armonia con i sentori di miele, abbinati a note di cioccolato bianco, spezie e agrumi.

Elegante e armonico, di corpo vellutato e composito: le fragranze di miele di acacia e fieno maturo ben si accostano alle note floreali.

ABBINAMENTI

La sua straordinaria eleganza predilige abbinamenti da grandi occasioni. Non deluderà, però, l'accompagnamento a carni bianche e pesce.

GIULIO FERRARI ROSÉ

Trento
Vigneti alle pendici dei monti che incorniciano Trento, fino a 600 mt s.l.m.

Chardonnay, Pinot Nero

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un esclusivo Trentodoc che esprime la vibrante intensità del Pinot Nero di montagna.

Splendente color salmone dai bagliori ramati che si spingono verso il corallo.

Il perlage ipnotizza con bollicine fini e copiose.

Delicati sentori di confettura di rosa canina e agrumi si intrecciano a note speziate e minerali, in un'immediata sensazione di puro e intenso piacere.

Colpisce per la vibrante intensità sostenuta da una spinta di fresco sapida che rende il sorso lunghissimo, disegnando un perfetto quadro gustativo.

ABBINAMENTI

Uno spumante speciale che richiede piatti raffinati ed eleganti della cucina di mare. Da provare con un raviolo di cernia con sugo di pomodoro di Pachino.



Gaierhof

TEROLDEGO ROTALIANO

 Roveré della Luna, Trento
Coltivato nella Piana Rotaliana

 Teroldego

 DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo personalissimo e di carattere, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more, ma anche floreale con note che richiamano il fiore della viola. Sapore asciutto, rivela un'equilibrata tannicità, corposo, forte e carnoso, persistente e sapido.

ABBINAMENTI

Il Teroldego è un vino impegnativo e intrigante, sposa bene le carni rosse, la lingua, le lumache in umido, i bolliti e i formaggi stagionati. Da provare con la "carne salada" e il risotto al Teroldego.

LAGREIN

 Roveré della Luna, Trento
Coltivato nella Piana Rotaliana e sulle colline di Lavis

 Lagrein

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo gradevolmente fruttato e intenso con una buona armonia tra frutti (more) e spezie, con sentori di viola mammola. Sapore asciutto, sapido e pieno, gradevolmente vellutato, complesso e persistente.

ABBINAMENTI

Interessante con i tipici antipasti trentini a base di salumi, si sposa molto bene con i piatti di mezzo anche se impegnativi, carni bianche, arrosti, tagliatelle alle noci ed è il compagno ideale di stracotti e cacciagione.

PINOT GRIGIO

 Roveré della Luna, Trento

 Pinot Grigio

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Pinot Grigio ha un colore giallo carico, brillante. Profumo fine, delicato e gradevole; tipicamente fruttato che ricorda la pera matura. Sapore secco, sapido, rotondo, pieno di carattere e armonico con una struttura equilibrata.

ABBINAMENTI

Data la sua particolare struttura, si presta a svariati abbinamenti, da minestre asciutte con salse sostenute, alle minestre di trippe, i piatti a base di uova e la trota alla brace; dai gnocchi di prugne fino a lessi di carne e pollame.



Gaierhof

MÜLLER THURGAU

 Roveré della Luna, Trento
Coltivato su vitigni di montagna,
in particolare della Val di Cembra

 Müller Thurgau

 Trentino DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Morbido colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Profumo netto, fruttato, floreale e intenso, fresco, lievemente aromatico con sentori di salvia. Leggero di corpo, gusto secco senza asperità, sostenuto dall'acidità che ne stimola la freschezza ed il profumo.

ABBINAMENTI

Molto gradevole come aperitivo. Il carattere personalissimo e la buona acidità vogliono accostamenti con pesci pregiati, crudità e risotti delicati.

NOSIOLA

 Roveré della Luna, Trento
Coltivato sulle colline
di Pressano e Sorni

 Nosiola

 Trentino DOC

 12,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Nosiola ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo di eccezionale freschezza, delicato, fruttato con un tenue sentore di nocciola. Sapore secco, piacevolmente fresco e fruttato sul bel fondo amarognolo, leggero e piuttosto elegante.

ABBINAMENTI

Piacevolissimo vino-aperitivo, si accompagna agli antipasti di pesce anche crudi, con lo speck o il prosciutto crudo. Ideale con la trota al cartoccio o alla brace, le zuppe di pesce e di lenticchie.

SAUVIGNON

 Roveré della Luna, Trento
Coltivato in Valle di Cembra
e Valle di Non

 Sauvignon

 Trentino DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino a volte con riflessi verdolini. Profumo molto personale, delicato ed aromatico con caratteristici sentori di ortica, liquirizia, pesca bianca, sambuco e uva spina. Sapore secco, lievemente acidulo, corposo con sottofondo aromatico molto consistente, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Piacevole e intrigante come aperitivo, si accompagna a risotti di pesce, fritto misto di pesce, salumi, spaghetti alle vongole, funghi alla griglia. Da provare con gli gnocchi alle ortiche o gli asparagi alla trentina!



Gaierhof

GIALLO

MOSCATO DOLCE

Roveré della Luna, Trento
Vigneti siti in vari comuni
della provincia di Trento,
in particolare Besenello

Moscato giallo

Trentino DOC

9,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Profumo tipicamente aromatico molto intenso che ricorda quello dell'uva con note di frutti tropicali e salvia. Sapore dolce, pieno e gradevole, di equilibrata struttura e armonia. Tenore in zuccheri: 60 gr/l.

ABBINAMENTI

È un vino bianco dolce che ben si sposa con la frutta e la pasticceria. Da provare con lo Strudel Trentino, le torte di mele e lo zelten. Interessante l'abbinamento con i formaggi a pasta molle, come la crescenza.

SIRIS

BRUT

Roveré della Luna, Trento
Vigneti di alta collina a Sorni,
Pressano di Lavis
e in Alta Val di Cembra

Chardonnay

TRENTO DOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Lo spumante Siris ha un colore giallo brillante con riflessi verdolini. Profumo intenso, fresco con note fruttate di mela Golden e fiori di campo con un elegante e delicata nota di lievito e frutta secca. Sapore fresco, fragrante, secco, armonico e vellutato. Perlage estremamente fine e persistente.

ABBINAMENTI

Spumante ideale come aperitivo e per accompagnare i momenti di festa; ottimo come vino a tutto pasto su cucina a base di pesce e crostacei.

SIRIS ROSÉ

BRUT

Roveré della Luna, Trento
Vigneti di alta collina a Sorni, Pressano
di Lavis e in Alta Val di Cembra
dai 400 ai 750 mt s.l.m.

Chardonnay, Pinot Nero

TRENTO DOC

12,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Siris Rosé ha un colore di un intrigante rosa tenue con brillanti riflessi ramati. Profumo intenso e complesso, con note fruttate di piccoli frutti rossi, ribes e mora, con un elegante e delicata nota fresca. Sapore ricco, sapido, armonico e ben equilibrato. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per accompagnare i momenti di festa; ottimo come vino a tutto pasto con zuppe e piatti a base di pesce e crostacei; particolarmente interessante accompagnato a carni bianche e selvaggina da penna.



GRIGOLIBRUNO

TRILOGIA

ROSSO RISERVA

 Mori, Trento
Vigneti in zona collinare

 Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Dall'unione delle componenti Terra, Sole e Acqua, che la mano dell'uomo abilmente armonizza, nasce questo Trentino Rosso che racchiude tutte le caratteristiche dei tre vini che lo compongono, esaltando la finezza del Merlot, il carattere del Cabernet Franc e la nobiltà del Cabernet Sauvignon. Il Trilogia Riserva ha un colore rosso rubino intenso, il profumo è ampio e complesso con un sentore di frutti e spezie. Morbido, di buon equilibrio e persistenza.

ABBINAMENTI

Consigliato con tagli importanti di carne di manzo alla griglia o formaggi stagionati e salumi locali.

DUMALIS

ROSATO

 Mori, Trento
Vigneti in zona collinare

 Cabernet Sauvignon, Merlot

 Vallagarina IGT Rosato

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un rosato ottenuto dalla vinificazione tramite la tecnica del salasso da uve Cabernet e Merlot. Questo vino è una versione rosata di quelle uve che Bruno ama molto. È un vino elegante strutturato ricco di profumi fruttati a naso accattivante e un palato che si avvicina a quello di un vino rosso.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto per la sua struttura e alcolicità, si può tranquillamente abbinare a piatti strutturati e complessi, oppure ad un piatto di salumi.



GRIGOLIBRUNO

CHARDONNAY

 Mori, Trento
Vigneti in zona collinare

 Chardonnay

 Vallagarina IGT

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Le uve provengono da un vecchio vigneto collinare, privo di impianto di irrigazione, di 1793 metri quadrati e coltivato a pergola trentina. Le viti hanno un'età di 40 anni. In vinificazione viene effettuata una macerazione sulle bucce per cinque giorni. Nasce quindi questo vino di colore giallo dorato, profumo intenso, fruttato, leggermente aromatico, con ottima persistenza e con tanto territorio al suo interno.

ABBINAMENTI

Ideale per primi piatti saporiti, piatti a base di tartufo, risotto ai porcini, piatti a base di spezie.

TRAMINER

 Mori, Trento
Vigneti in zona collinare

 Gewürztraminer

 Vallagarina IGT

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Traminer Aromatico da uve omonime vinificate in bianco dopo un periodo di macerazione a freddo sulle bucce di circa 8 ore. Il vino è di colore giallo dorato e brillante. Il profumo è aromatico, complesso, fruttato e floreale, con note speziate. Al gusto risulta intenso, sapido, equilibrato, persistente e strutturato.

ABBINAMENTI

Ideale per pasta con sugo di verdure o pesce, formaggio a pasta dura e stagionato.



CANTINA D'ISERA

MARZEMINO

 Isera, Trento
Collina del Comune di Isera
a 200-300 mt s.l.m.

 Marzemino

 Trentino DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Marzemino Cantina d'Isera si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso ha un aroma ricco, intenso, con sentori di frutta di bosco e ciliegia che si sposano a note floreali che ricordano la viola. Il gusto è pieno, armonico equilibrato e dalla grande eleganza.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti gastronomici ideali sono i primi piatti con sughi di funghi, carne bianche e rosse non arricchite da eccessivi aromi, salumi o insaccati.

MARZEMINO ETICHETTA VERDE

 Isera, Trento
Collina del Comune di Isera
a 200-300 mt s.l.m.

 Marzemino

 Trentino Superiore DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Marzemino Etichetta Verde si presenta con un colore rosso rubino fitto con leggere sfumature granate. Al naso ha un aroma ricco, intenso, con sentori di frutta di bosco e ciliegia che si sposano a note floreali che ricordano la viola e note speziate derivanti dal lungo periodo di affinamento. In bocca è vivo ed avvolgente con richiami freschi-fruttati che ne conferiscono grande eleganza. Il suo equilibrio gustativo lo rende un vino singolare e riconoscibile.

ABBINAMENTI

Servito fresco da provare in abbinamento con delicati antipasti o piatti a base di carciofi al vapore, olio crudo e formaggi teneri quali brie o taleggio.

MERLOT

 Isera, Trento
Collina del Comune di Isera
a 200-250 mt s.l.m.

 Merlot

 Trentino DOC

 13,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Merlot Cantina d'Isera ha un colore rosso rubino carico. Il profumo è elegante e fruttato con note di frutta matura che ricordano la prugna. Al palato è equilibrato, di buona struttura e persistente.

ABBINAMENTI

Si consiglia l'abbinamento con primi piatti saporiti, carni rosse e bianche anche particolarmente speziate e formaggi a pasta dura.



CANTINA D'ISERA

MÜLLER THURGAU

 Isera, Trento
Alta collina del Comune di Isera
550-800 mt s.l.m.

 Müller Thurgau

 Trentino DOC

 12,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Müller Thurgau ha trovato l'habitat ideale nelle zone di alta collina/montagna del Trentino, dove riesce ad esprimere a pieno le proprie caratteristiche aromatiche grazie delle importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte che ne esaltano profumo e freschezza. Il Müller Thurgau Cantina d'Isera ha un colore giallo paglierino brillante. Al naso risulta piacevolmente aromatico, fruttato con sentori floreali e di salvia. Al palato è fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, abbinato a piatti di pesce, crostacei e a pietanze a base di asparagi.

PINOT GRIGIO

 Isera, Trento
Collina del Comune di Isera
250-400 mt s.l.m.

 Pinot Grigio

 Trentino DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Pinot Grigio Cantina d'Isera ha un colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Il naso è intensamente fruttato con piacevoli note di Pera Williams. Al palato è avvolgente, equilibrato e le note fruttate ritornano accompagnate da una bella mineralità.

ABBINAMENTI

Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente a pietanze a base di pesce o crostacei, minestre anche con salse sostenute, lessi di pollame, omelette e frittate in genere.

CHARDONNAY

 Isera, Trento
Collina del Comune di Isera
250-400 mt s.l.m.

 Chardonnay

 Trentino DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Lo Chardonnay Cantina d'Isera è un vino particolarmente interessante. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è intensamente fruttato con piacevoli note di mela Golden. Al palato è pieno, avvolgente e con una bella acidità finale.

ABBINAMENTI

Ben accompagna pietanze a base di pesce e delicate minestre. Molto piacevole anche come aperitivo.



CANTINA D'ISERA

ISERA 907 RISERVA EXTRA BRUT

 Isera, Trento
Alta collina di Isera
500-600 mt s.l.m.

 Chardonnay

 TRENTODOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Isera 907 Riserva è la cuvée Trentodoc più importante della Cantina d'Isera. La godibilità del prodotto è assicurata dalla ricerca della proporzione tra profumi floreali e delicati con gusti lunghi e persistenti; il tutto supportato da una bolla fine, lieve, continua che non riempie i sensi ma li sostiene nella ricerca della sensazione di insieme. Un Trento doc ricco ed elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto.

ABBINAMENTI

Si consiglia con piatti di crudo di pesce e crostacei, pizza bianca con mortadella e pistacchi, formaggi stagionati e salumi saporiti.

ISERA 907 DOSAGGIO ZERO

 Isera, Trento
Alta collina di Isera
500-600 mt s.l.m.

 Chardonnay

 TRENTODOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Isera 907 Dosaggio Zero è uno dei gioielli più preziosi tra le cuvée Trentodoc della Cantina d'Isera. Sintesi di eleganza e freschezza rappresenta l'essenza dello Chardonnay che nasce sulle pendici di queste montagne. Il vino viene descritto dal perlage fine e persistente, con aromi di agrumi, fiori bianchi e brioche. Al palato è secco e complesso, con un carattere minerale e un finale lungo ed elegante. Un Trento doc elegante, fresco e sapido ideale per accompagnare tutto il pasto.

ABBINAMENTI

Si consiglia di gustare in abbinamento a piatti di crudo di pesce e crostacei.

ISERA 907 COLLEZIONE

 Isera, Trento
Alta collina di Isera
350-600 mt s.l.m.

 Chardonnay

 TRENTODOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Isera 907 Collezione è la cuvée Trentodoc della Cantina d'Isera che rappresenta al meglio l'espressione del nostro territorio. Si presenta di colore giallo chiaro brillante e perlage di buona finezza. Al naso prevalgono le note tostate di nocciole e mandorle, seguite da mela, arancia, pesca, banana, susina, biancospino, acacia, timo, maggiorana. In bocca è fresco, sapido, abbastanza morbido ed equilibrato. Retrolfatto che propone note fruttate e agrumate.

ABBINAMENTI

Un Trentodoc da gustare come aperitivo, con Grana Trentino, e perfettamente in grado di sostenere con grande piacevolezza tutto il pasto.

MASO FURLI

GEWÜRZ- TRAMINER

 Lavis, Trento

 Gewürztraminer

 Trentino DOC BIO

 15,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Gewurztraminer Maso Furlì è di colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso manifesta sentori di frutta tropicale, agrumi e note speziate. In bocca si presenta pieno, deciso, secco, con un finale lungo e persistente carico di note speziate e di frutta matura.

ABBINAMENTI

Vino che si sposa bene con formaggi dal gusto molto intenso e con piatti speziati. È ideale come vino da meditazione.

SAUVIGNON

 Lavis, Trento

 Sauvignon Blanc

 Trentino DOC BIO

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Sauvignon Maso Furlì è un vino bianco dal colore giallo paglierino; i suoi profumi complessi rappresentano molto bene l'espressione del vitigno. Al naso si manifesta con aromi di frutta tropicale e di agrumi, ben integrati con le note erbacee ed aromatiche di uva spina. In bocca si presenta sapido, strutturato, lungo, con un'acidità sempre molto vibrante. Questo Sauvignon si presta molto bene all'affinamento in bottiglia per parecchi anni.

ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene a piatti a base di pesce, a zuppe e minestre di verdure ed a carni bianche.

MANZONI

 Lavis, Trento

 Manzoni Bianco

 IGT Dolomiti BIO

 15,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Manzoni Bianco Maso Furlì è di colore giallo brillante con riflessi dorati. Al naso si riconoscono note floreali, di frutta matura a polpa bianca e profumi speziati. Al palato si distingue per la sua importante struttura che dà lunghezza e persistenza; è sostenuto da un'acidità tipica della varietà, che gli conferisce un potenziale di evoluzione in bottiglia oltre i 10 anni.

ABBINAMENTI

Ideale per la cucina a base di pesce, piatti speziati di carni bianche; ottimo l'abbinamento anche con formaggi saporiti.

MASO POLI

PINOT NERO SUPERIORE

 Lavis, Trento
Vigneti situati a Pressano di Lavis
tra i 300 e i 400 mt s.l.m.

 Pinot Nero

 Trentino DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino raffinato, elegante, snello.
Avvolgente nel suo aroma di sottile speziatura
che gli viene dato dal lungo affinamento
in botti di rovere.
Colore rosso rubino carico, caldo e brillante.
Profumo intenso, garbato e caratteristico
con sentori di sottobosco, fruttato con aromi
che ricordano ribes e ciliegia.
Sapore secco, asciutto su elegante
fondo amarognolo, sapido e morbido.

ABBINAMENTI

È perfetto con primi piatti, carni bianche e rosse,
ma anche con formaggi di media stagionatura
e persino pesci grassi.

MARMORAM

 Lavis, Trento
Valle Marmoram

 Lagrein, Teroldego

 Trentino DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore rosso granato intenso.
Profumo intenso con note fruttate
alle quali seguono note di resina e spezie
legate al lungo affinamento in legno.
Sapore elegante e pieno,
è un vino di grande morbidezza e struttura.

ABBINAMENTI

Accompagna perfettamente la carne,
in particolare filetti, costate e grigliate miste.

MASO POLI BRUT RISERVA

 Lavis, Trento
Vigneti situati a Pressano di Lavis
tra i 300 e i 400 mt s.l.m.

 Pinot Nero, Chardonnay

 TRENTO DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino dorato.
Intenso profumo di mela matura con sottofondo
di crosta di pane e lievito.
La struttura al palato è ricca, ma con un elegante
nota fresca di acidità e mineralità,
che donano persistenza in bocca.

ABBINAMENTI

Classico aperitivo, è un ottimo accompagnamento
alla cucina mediterranea, ad esclusione dei dolci.

MADONNA DELL'E VITTORIE

SUMMOLACO

 Arco, Trento
Vigneti di Arco e Nago-Torbole
e vigneto Creaz, alle pendici
del monte Brione.

 Merlot, Cabernet Sauvignon, Teroldego

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino complesso dal colore rosso porpora con riflessi violacei, profumo caratterizzato da note di sottobosco, frutta sotto spirito, vaniglia, caffè. Ha una grande struttura e persistenza, un gusto morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti saporiti e speziati, formaggi stagionati, carni rosse e arrostiti.

TEROLDEGO

 Arco, Trento
Vigneti di Arco e Nago-Torbole

 Teroldego

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei caratterizzato da note di sottobosco, frutta sotto spirito, viole, caffè, vaniglia. È un vino equilibrato, vellutato con una buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale con selvaggina, formaggi stagionati, brasati e primi piatti a base di carne.

REBO

 Arco, Trento

 Rebo

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei caratterizzato da note minerali e di sottobosco portate dal Teroldego, unite all'elegante vinosità del Merlot. Vino equilibrato, morbido e vellutato, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare risotti e primi piatti corposi, affettati, arrostiti e brasati.

MADONNA VITTORIE

LAGREIN DUNKEL

 Arco, Trento
Vigneti di Arco e Nago-Torbole

 Lagrein

 Trentino DOP

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino intenso, il profumo complesso caratterizzato da note di frutti a buccia nera come more, prugne con una delicata nota di cioccolato. Di buona struttura e persistenza, gusto morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a formaggi stagionati, zuppe, piatti con note affumicate e selvaggina.

LAGREIN KRETZER

 Arco, Trento
Vigneti di Arco e Nago-Torbole

 Lagrein

 Trentino DOP

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore cerasuolo brillante, molto elegante, con un profumo intenso che ricorda la frutta rossa. Di buona struttura, acidità e mineralità.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare un tagliere di affettati e formaggi, piatti di pesce con buona grassezza e primi piatti con poca acidità.

NOREA

 Arco, Trento

 Pinot Bianco

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Caratterizzato da delicate note complesse fresche e fruttate, sapore secco, pieno e delicato.

ABBINAMENTI

Perfetto con pesce e crostacei, carni bianche, primi piatti a base di verdura, affettati e formaggi delicati.

MADONNA DELL'E VITTORIE

CAPOALAGO

 Arco, Trento

 Gewürztraminer

 Trentino DOP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Delicatamente aromatico è caratterizzato da note fini di rosa damascena, fiori bianchi, pesca a polpa bianca, spezie. Quasi secco è un vino equilibrato, con una buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

I suoi profumi si esaltano con molluschi e crostacei, formaggi erborinati, secondi piatti delicati e speziati, pasticceria.

NOSIOLA

 Arco, Trento

 Nosiola

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Caratterizzato da delicate note agrumate di fiori bianchi e di nocciola. In bocca si presenta fresco, sapido con un finale caratteristico leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI

Vino versatile negli abbinamenti, ideale con piatti delicati di carne e pesce o formaggi dolci a bassa salinità.

MASERÀ

 Arco, Trento
Coltivato in località Creaz

 Chardonnay

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Dal colore giallo intenso, al naso regala sentori di pesca gialla e frutta secca, piacevolmente morbido, di buon equilibrio, con finale sapido e leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Intensità e struttura di questo vino lo rendono ideale in abbinamento a pesce saporito e formaggi stagionati.

MADONNA VITTORIE

TRENTODOC MILLESIMATO

 Arco, Trento
Vigneti di Arco e Nago-Torbole

 Chardonnay

 TRENTODOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un Trentodoc fragrante, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati caratterizzato da un perlage fine e persistente e da delicate note di crosta di pane, lievito, nocciola e pasticceria.

ABBINAMENTI

Antipasti, salumi, formaggi, fritti e crostacei. Ottimo per accompagnamento pasto e con piatti di buona grassezza.

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO

 Arco,
Trento

 Chardonnay

 TRENTODOC

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Uno spumante elegante ed equilibrato, dal colore giallo paglierino, dotato di un perlage fine e persistente. Al naso delicato con sentori floreali e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce.

TRENTODOC BRUT ROSÉ

 Arco, Trento
Coltivato in località Maso Sasso

 Pinot Nero

 TRENTODOC

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Uno spumante di caratura internazionale, con la freschezza e la complessità normalmente tipiche delle regioni settentrionali. Già nel bicchiere il vino colpisce per il suo colore rosa salmone e con note di scorza d'arancia, caratterizzato da un perlage fine e persistente. Al naso delicato con sentori caratteristici del Pinot e crosta di pane. Cremoso nell'entrata in bocca ma secco e deciso, caratterizzato da una giusta spalla acida.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ma anche a tutto pasto con piatti a base di pesce.

MADONNA DELLE VITTORIE

D'EVA BRUT

 Arco, Trento
Vigneti di Arco e Nago-Torbole

 Chardonnay

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il d'Eva Brut di Madonna delle Vittorie è uno spumante prodotto con Metodo Charmat Lungo ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole, zona a clima sub-mediterraneo particolarmente ventilata. Alla vista è di colore giallo paglierino scarico caratterizzato da un perlage fine e persistente con delicate note agrumate, di fiori bianchi e di pasticceria. Al naso si avvertono sentori che richiamano note floreali e leggeri accenni agli agrumi. In bocca è morbido, fasciante ed elegante

ABBINAMENTI

Consigliato ad inizio pasto, con antipasti di buona grassezza e fritti, o come accompagnamento al dolce.

D'EVA MOSCATO

 Arco,
Trento

 Moscato

 7,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Spumante ottenuto con il Metodo Asti da sole uve Moscato Giallo provenienti dai vigneti della tenuta di Arco in una zona a clima sub-mediterraneo particolarmente ventilata, situata nei pressi della cantina. Si tratta di un vino aromatico dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli caratterizzato da un perlage fine e persistente e da note olfattive proprie dell'uva da cui deriva ovvero d'arancio, pesca e taglio. Sapore dolce e minerale.

ABBINAMENTI

Ideale da abbinare ad un aperitivo, un dolce o a fine pasto.

TEROLDEGO

RISERVA

 Mezzacorona, Trento
Vigneti nella Piana Rotaliana

 Teroldego

 DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino intenso. Presenta un profumo complesso, caratteristico, ricorda la frutta matura con un gradevole sentore di prugna e ribes rosso. Al palato corposo, pieno, armonico e piacevolmente tannico.

ABBINAMENTI

Vino di grande carattere, si accompagna bene con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati. Ottimo con i piatti della tradizione trentina, in particolare il risotto al teroldego.

MARZEMINO SUPERIORE

 Mezzacorona, Trento
Vigneti nelle colline di Ala

 Marzemino

 Trentino DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino, estremamente deciso. I profumi sono intensi e abbracciano un po' tutta la frutta del sottobosco, anche in confettura, e la marasca sotto spirito. In bocca è piacevole, morbido con tannini delicati, coerente con i profumi e di buona persistenza.

ABBINAMENTI

È ideale compagno di formaggi mediamente stagionati, primi a base di ragù bianco e secondi delicati a base di carni bianche e rosse leggermente grasse.

LAGREIN

RISERVA

 Mezzacorona, Trento
Vigneti sulle colline lungo la valle dell'Adige

 Lagrein

 Trentino DOC

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il clima dolomitico dona profumi di bacche rosse mature come ribes, mora e mirtillo. Si esalta quindi un aroma fruttato e di confettura suadente. Completano il bouquet il delicato tocco di vaniglia e di mandorla derivanti dalla lunga maturazione in legno. Al palato, si presenta robusto, strutturato ma delicato, con un'acidità controllata che rispecchia alla perfezione il clima di origine.

ABBINAMENTI

Vino dalla forte personalità, si esprime al meglio con antipasti ricchi e speziati a base di salumi e formaggi stagionati. Esalta primi a base di ragù, paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace.

NEROFINO

 Mezzacorona, Trento
Vigneti nella Piana Rotaliana
e sulle colline lungo la valle dell'Adige

 Teroldego, Lagrein

 Vigneti delle Dolomiti IGT

 **%** 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Nerofino racchiude la ricchezza aromatica di due nobili e storici vitigni del territorio dolomitico. Da un lato, il Teroldego con la sua imponente fruttuosità fatta di ribes, mora e mirtillo e la sua forte struttura. Dall'altro, il Lagrein apporta una succosità e morbidezza, oltre a completare il profilo aromatico con note di cacao e confettura di frutti rossi.

ABBINAMENTI

Vino dalla forte personalità che predilige antipasti ricchi e speziati a base di salumi e formaggi stagionati. Esalta primi a base di ragù e paste al forno e secondi a base di selvaggina e carni alla brace.

TEROLDEGO ROTALIANO

 Mezzacorona, Trento
Vigneti nella Piana Rotaliana

 Teroldego

 DOC

 **%** 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, presenta un bouquet ricco di nuance che ricordano i frutti di bosco, strutturato e piacevolmente tanninico al palato.

ABBINAMENTI

Ideale complemento per ricchi piatti, arrostiti, grigliati e formaggi stagionati. Perfetto con la cucina tradizionale trentina.

PINOT GRIGIO

 Mezzacorona, Trento
Vigneti in valle dell'Adige,
ai piedi delle Dolomiti

 Pinot Grigio

 Trentino DOC

 **%** 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino aromatico di colore giallo paglierino, offre aromi fruttati con note floreali di camomilla e una delicata acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, carni bianche e pesce.

MÜLLER THURGAU

 Mezzacorona, Trento
Vigneti sulle colline
della Valle di Cembra

 Müller Thurgau

 Trentino DOC

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, fruttato e fresco presenta note speziate di salvia e timo che si fondono con sentori di pesca bianca.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è ideale con pesce crudo o cotto, formaggi freschi, primi piatti alle verdure e carni bianche alle erbe aromatiche.

CHARDONNAY

 Mezzacorona, Trento
Vigneti nelle zone collinari
del Trentino, tra i 200 e i 500 mt s.l.m.

 Chardonnay

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo vino offre un bouquet particolarmente fruttato ed elegante, con sentori di mela, albicocca, melone bianco e agrumi. Al palato si presenta armonico con moderata acidità.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, si accompagna con antipasti, minestre, verdure e pesce.

ROTARI CUVÉE 28 BRUT

 Mezzacorona, Trento
Vigneti nelle zone collinari
a nord di Trento

 Chardonnay

 TRENTO DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Brut blanc de blancs dal profumo intenso ed elegante di frutta gialla matura con note di nocciola e un tocco dolce di vaniglia. Con oltre 36 mesi di affinamento sui lieviti, questo spumante offre grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e un finale minerale.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e ideale a tutto pasto, si accompagna bene con primi a base di pesce e secondi a base di pesce al forno o alla griglia.



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

VINI DEL GELSO MARZEMINO

 Mori, Trento
Vigneti tra i 200 e i 1000 metri s.l.m.
nel territorio della Vallagarina

 Marzemino

 Trentino DOP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivo e brillante ed un profumo dominato da sentori di frutti di bosco, accompagnati da sfumature floreali (viola mammola). Al sapore si presenta secco, pieno, e con un fondo delicatamente amarognolo.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono primi piatti e carni bianche con un occhio di riguardo alle pietanze a base di funghi dove ne esalta il gusto.

VINI DEL GELSO MERLOT FORMIGHER

 Mori, Trento
Vigneti tra i 200 e i 1000 metri s.l.m.
nel territorio della Vallagarina

 Merlot

 Trentino DOP

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino affinato in barrique e grandi botti di rovere. Si presenta con un colore rosso rubino carico, un profumo intenso, delicatamente erbaceo ed un sapore asciutto, pieno e di ottima struttura. Al sapore risulta armonioso, pieno ed asciutto.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono carni, arrostiti e formaggi stagionati.

VINI DEL GELSO TEROLDEGO SOLTERI

 Mori, Trento
Coltivato nella piana Rotaliana
a nord di Trento

 Teroldego

 Vigneti delle Dolomiti IGP

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivo e brillante che con l'invecchiamento si protrae verso il granato; il profumo è fruttato con sentori di lampone e mirtillo. Al gusto si presenta sapido e ben strutturato.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono la carne salada, la selvaggina ed i formaggi stagionati.



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

VINI DEL GELSO SCHIAVA

 Mori, Trento
Vigneti tra i 200 e i 1000 metri s.l.m.
nel territorio della Vallagarina

 Schiava

 Valdadige DOP

 11,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Le uve vengono fatte macerare per un breve periodo separandone poi il mosto che continuerà a fermentare lentamente conservando così la freschezza e la delicatezza tipiche di questo vino. Il vino si presenta con un colore rosato, un profumo tenue e delicato ed un sapore leggero, secco e vellutato.

ABBINAMENTI

L'abbinamento consigliato sono le pietanze leggere e non impegnative come prosciutti, risotti e carni bianche.

VINI DEL GELSO PINOT GRIGIO

 Mori, Trento
Vigneti tra i 200 e i 1000 metri s.l.m.
nel territorio della Vallagarina

 Pinot Grigio

 Trentino DOP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore paglierino carico, un profumo delicato, gradevole ed asciutto. Al sapore esprime pienezza e morbidezza con una leggera nota di lievito.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono minestre asciutte, piatti a base di uova, lessi di pollame e pesce.

VINI DEL GELSO MÜLLER THURGAU

 Mori, Trento
Vigneti alle pendici del Monte Baldo,
sopra i 400 metri s.l.m.

 Müller Thurgau

 Trentino DOP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore paglierino chiaro, un profumo gradevole che ricorda la salvia selvatica, e un sapore secco con una piacevole nota acidula.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono antipasti, pesce cotto alla brace ed è ottimo come aperitivo.



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

VINI DEL GELSO CHARDONNAY

 Mori, Trento
Vigneti nelle zone collinari del territorio di Mori Brentonico e Ala

 Chardonnay

 Trentino DOP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore paglierino chiaro, un profumo intenso, gradevole e leggermente fruttato. Al sapore risulta armonioso, pieno ed asciutto.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono antipasti magri, minestre leggere e piatti di pesce; ideale come aperitivo.

TERRA DI SAN MAURO MARZEMINO

 Mori, Trento
Vigneti nella sottozona "Isera" inserita nel disciplinare di produzione del Trentino Superiore Marzemino

 Marzemino

 Trentino DOP Superiore d'Isera

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivo e brillante ed un profumo che ricorda i frutti di bosco e la viola mammola. Il sapore è secco, sapido e particolarmente equilibrato.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono salumi caldi, carni bianche e rosse e pietanze a base di funghi.

TERRA DI SAN MAURO LAGREIN

 Mori, Trento
Coltivato sulle colline di Ala

 Lagrein

 Trentino DOP

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Le uve, rigidamente selezionate, vengono raccolte e lasciate macerare in piccoli recipienti per estrarre dalle bucce colore e fragranza tipiche di questa varietà. Dopo il primo travaso il vino matura in barrique e grandi botti di rovere per poi affinarsi alcuni mesi in bottiglia. Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e granato, un profumo fragrante con sentori di frutta, vaniglia e viola. Il sapore è asciutto corposo ed austero.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono pietanze saporite come l'agnello ed il capretto al forno.



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

VICARIUS

 Mori, Trento
Vigneti tra i 200 e i 1000 metri s.l.m.
nel territorio della Vallagarina

 Cabernet, Merlot

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso rubino carico con tenui riflessi aranciati, un profumo ampio, gradevole e con delicate sensazioni speziate ed eteree. Il sapore è asciutto, strutturato, con sensazioni legnose conferitegli dall'affinamento in barrique.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono carni di qualità e selvaggina.

PENDICI DEL BALDO GEWÜRZ- TRAMINER

 Mori, Trento
Coltivato nei vigneti collinari
alle Pendici del Baldo

 Gewürztraminer

 Trentino DOP

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore giallo carico con riflessi dorati, un profumo intenso, persistente e speziato che ricorda i chiodi di garofano e i fiori d'arancio. Al sapore è morbido, equilibrato con una persistenza aromatica intensa.

ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta.



CANTINA MORI COLLI ZUGNA

SAN MAURO

BRUT

 Mori, Trento
Coltivato sui pendii dell'altopiano di Brentonico ad un altitudine sopra i 500 metri

 Chardonnay

 TRENTO DOC

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino, un perlaggio fine e persistente, un profumo fresco delicato ed elegante ed un sapore secco, fresco ed armonico.

ABBINAMENTI

L'abbinamento consigliato è come aperitivo, con antipasti e piatti delicati a base di pesce. Si accompagna bene anche a tutto il pasto.

MORUS

BRUT

 Mori, Trento
Vigneti fra i 400 e i 700 mt s.l.m. alle pendici del Monte Baldo nelle zone di Besagno, Crosano, Cazzano e Castione

 Chardonnay, Pinot Nero

 TRENTO DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Spuma cremosa con perlage fine e continuo. Colore dorato con sfumature verdoline. Profumo fine ed intenso, elegante e complesso. Gusto pieno di notevole stoffa, equilibrato. Prolungata sapidità che fonde note tipicamente fruttate con una ricercata mineralità.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto.



VALENTINI DI WEINFELD

ARMINIO

RISERVA

Nogaredo, Trento
Vigneti di alta collina della sinistra
e destra Adige della Vallagarina,
tra i 450 e i 650 mt s.l.m.

Pinot Nero, Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

È uno spumante Trentodoc che combina in modo armonico ed elegante la raffinatezza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero. Il colore è giallo paglierino pieno con brillanti riflessi dorati, spuma bianca cremosa, perlage molto fine e persistente. Il bouquet è complesso con note fruttate che ricordano la mela matura, i fiori gialli un po' appassiti, la pasta frolla e alcuni dolci lievitati tipici della tradizione italiana. Al gusto rivela un ingresso in bocca ricco, avvolgente, con bollicina cremosa, perfettamente bilanciato tra freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI

Perfetto per ogni portata importante, dalla carne al pesce.

BRUT MILLESIMATO

Nogaredo, Trento
Vigneti nella zona di Volano

Chardonnay

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

È ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte nelle più vocate zone delle alte colline della Vallagarina. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è persistente e regala note fruttate, rese più complesse da sentori di lievito e crosta di pane. Al gusto è fresco e pieno, armonico, sapido, lungo ed elegante.

ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto, perfetto con antipasti di pesce e crostacei.

BRUT ROSÉ

Nogaredo, Trento
Vigneti di alta collina della sinistra
e destra Adige della Vallagarina,
tra i 450 e i 600 mt s.l.m.

Chardonnay, Pinot Nero

TRENTODOC

12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Lo Spumante Trentodoc dove si fondono in armonia l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero. Il colore è rosa tenue con leggeri riflessi ramati, spuma bianca cremosa, perlage fine e persistente. Il bouquet è complesso con note fruttate che ricordano i piccoli frutti, il ribes e la mela. Al gusto è ricco, equilibrato e di buona lunghezza.

ABBINAMENTI

Si abbina a piatti di pesce, anche con cottura al forno o al sale.

MARZEMINO

 Nogaredo, Trento
Vigneti in fondovalle e bassa collina

 Marzemino

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino vivo e brillante.
Il bouquet è intenso con dominanti floreali di viola e fruttate di ciliegia.
Al gusto è caldo, morbido, con tannini composti.

ABBINAMENTI

Si abbina bene a primi piatti a base di funghi, pollame arrosto e formaggi di media stagionatura.

MERLOT

 Nogaredo, Trento
Vigneti a mezza collina
lungo l'asse della Vallagarina

 Merlot

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino vivo.
Il bouquet è intenso, note di piccoli frutti rossi e ciliegie mature.
Al gusto è caldo, morbido, asciutto, finale persistente.

ABBINAMENTI

Si abbina bene a primi piatti, formaggi di media stagionatura e carni grigliate.

TEROLDEGO ROTALIANO

 Nogaredo, Trento
Vigneti nella Piana Rotaliana

 Teroldego

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino profondo con riflessi granati.
Il bouquet rivela fragranze di frutta matura che richiamano la mora selvatica, il mirtillo, il lampone e note floreali di viola.
Al gusto si percepisce una struttura solida, compatta e armonica.

ABBINAMENTI

Di abbina a piatti a base di carne ed a formaggi a pasta dura.

CABERNET SAUVIGNON

 Nogaredo, Trento
Vigneti a mezza collina
lungo l'asse della Vallagarina

 Cabernet Sauvignon

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei.
Il bouquet è fruttato di more e di ribes,
di erba fresca e di peperone.
Al gusto è di buon equilibrio, persistente, vellutato.

ABBINAMENTI

È il vino ideale per piatti di pasta e carni grigliate.

PINOT GRIGIO

 Nogaredo, Trento
Vigneti a mezza collina
di destra e sinistra Adige,
tra i 200 e i 300 mt s.l.m.

 Pinot Grigio

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è giallo paglierino con tonalità verdoline.
Al naso si evidenzia un bouquet ricco,
con sentori floreali di glicine
e fruttati di pera e mela verde.
Il gusto è armonico, equilibrato,
di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina a piatti
a base di pesce, di uova e carni bianche.

MÜLLER THURGAU

 Nogaredo, Trento
Vigneti collocati su entrambi
i versanti della Vallagarina,
tra i 550 e i 650 mt s.l.m.

 Müller Thurgau

 Trentino DOC

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini.
Al naso è aromatico, dai profumi fragranti e
rinfrescanti di pesca e melissa e floreali di glicine
con una nota di salvia.
Ha un gusto fresco, equilibrato, morbido e sapido.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina a primi piatti
conditi con molluschi e con pesce alla brace.

CHARDONNAY

 Nogaredo, Trento
Vigneti sulle zone collinari
della riva destra dell'Adige,
tra i 350 e i 500 mt s.l.m.

 Chardonnay

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso spiccano fragranze di mela matura e fiori di campo, con sentori di albicocca e sensazioni di miele d'acacia. È un vino dal gusto ampio, rotondo, profondo e convincente.

ABBINAMENTI

Si abbina ad antipasti di pesce di mare, risotti e piatti di pasta conditi con crostacei.

GEWÜRZ- TRAMINER

 Nogaredo, Trento
Vigneti sulle zone collinari
della riva destra dell'Adige,
tra i 350 e i 400 mt s.l.m.

 Gewürztraminer

 Trentino DOC

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è giallo paglierino carico con riflessi dorati. Ha un profumo persistente, speziato, con ricordi di chiodi di garofano, di fiori d'arancio e di rosa. Si tratta di un vino dal gusto equilibrato, morbido, con persistenza aromatica intensa.

ABBINAMENTI

Si accompagna ai crostacei ed ai piatti della cucina orientale.

STIF 2059 REBELÈR

 Nogaredo, Trento
Vigneti a circa 250 mt s.l.m.
ai piedi del monte Stivo

 Cabernet Sauvignon, Merlot

 Trentino DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un vino rosso rubino carico dal profumo intenso, elegante, ampio, con sentori di piccoli frutti, vaniglia e speziate. Un gusto pieno, deciso, sapido, equilibrato da tannini setosi e morbidi che conferiscono lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti a base di carni rosse, caccagione e formaggi stagionati.

STIF 2059 PINOT NERO

 Nogaredo, Trento
Vigneti a circa 500 mt s.l.m.
ai piedi del monte Stivo

 Pinot Nero

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino, con tenui sfumature cromatiche.
Al naso si possono cogliere profumi dal ribes ai piccoli frutti di bosco, ai richiami speziati che virano dalla cannella alle dolci note tostate. In bocca ha un gusto ampio, armonico, con tannini vellutati e di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a piatti di media struttura, sia di carne che di pesce, così come formaggi stagionati e salumi saporiti.

STIF 2059 LAGREIN DUNKEL

 Nogaredo, Trento
Vigneti a circa 350 mt s.l.m.
ai piedi del monte Stivo

 Lagrein

 Trentino DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il colore è granato fitto e consistente, si tratta di un vino dai profumi intensi e complessi che richiamano frutti rossi, sentori di viola e stuzzicanti note speziate. Il gusto in bocca ci regala grande piacevolezza con tannini eleganti, forza e morbidezza ben equilibrate.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare piatti strutturati, sia primi con selvaggina che secondi di carne. Ideale anche con formaggi saporiti e piatti della tradizione trentina.

STIF 2059 MÜLLER THURGAU

 Nogaredo, Trento
Vigneti nella zona collinare
di Servís, Savignano/Pomarolo

 Müller Thurgau

 Trentino DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un vino dal colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini. Al naso si sviluppano profumi che richiamano il floreale, note di salvia e sfumature speziate, con un finale di pesca e mela golden. Ha un gusto fresco e di buona mineralità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce.

STIF 2059 SAUVIGNON BLANC

 Nogaredo, Trento
Vigneti a circa 500 mt s.l.m.
nella zona di Làrpeni, Lenzima di Isera

 Sauvignon Blanc

 Trentino DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Al naso ha sentori di frutti tropicali ed agrumati e vibranti note vegetali che richiamano foglie di pomodoro e peperone.

Il gusto è fresco, suadente nei richiami aromatici e perfettamente equilibrato tra mineralità ed acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a preparazioni a base di pesce sia in antipasti che primi asciutti, ideale anche con la cucina orientale.

DEPERO ROSSO

 Nogaredo, Trento
Vigneti della Destra Adige
e del fiume Leno, Rovereto

 Merlot, Lagrein

 Trentino DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino rosso dedicato al grande artista Trentino Futurista Fortunato Depero che, a Rovereto, nel cuore della Vallagarina, trovò ispirazione per esprimere la propria arte. In etichetta è riprodotta l'opera "Iride nucleare di gallo".

Ha un colore profondo, con riflessi violacei.

Vino dal profumo intenso, con sentori di fragranze fruttate, piccoli frutti e spezie.

Gusto morbido e vellutato nella sua trama tannica, coinvolge al palato con una struttura robusta, piena e setosa.

ABBINAMENTI

Ottimo con carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi molto stagionati.

DEPERO BIANCO

 Nogaredo, Trento
Vigneti della Destra Adige
e del fiume Leno, Rovereto

 Chardonnay, Incrocio Manzoni,
Sauvignon Blanc

 Trentino DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino bianco dedicato al grande artista Trentino Futurista Fortunato Depero che, a Rovereto, nel cuore della Vallagarina, trovò ispirazione per esprimere la propria arte.

In etichetta è riprodotta l'opera "Copertina per Rivista Illustrata del popolo d'Italia"

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini; ha un profumo intenso e fruttato con finali note aromatiche.

Vino dal gusto equilibrato, persistente e sapido, sostenuto da una buona acidità, tipica del Trentino.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, o carni bianche.

MARZEMINO DEI ZIRESI

SUPERIORE

 Nogaredo, Trento
Vigneti situati nella sottozona/
superzona dei Ziresi, Volano

 Marzemino

 Trentino DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un colore rosso rubino fitto con riflessi violacei. Vino che avvolge con un intrigante profumo di spezie (coriandolo, pepe nero), mandorla, viola e frutti rossi. In bocca ha un fondo setoso che si mescola ad una buona freschezza su una struttura importante.

ABBINAMENTI

ottimo con lasagne, arrosti di carni rosse, formaggi.

MARZEMINO D'ISERA

SUPERIORE

 Nogaredo, Trento
Vigneti situati nella
sottozona/superzona di Isera

 Marzemino

 Trentino DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso, profondo; al naso sviluppa un intreccio di profumi caldi, dove emergono sentori di piccoli frutti neri maturi e lievi sfumature speziate. Al gusto risulta secco, pieno, di buona struttura, armonico e dolcemente tannico.

ABBINAMENTI

Accompagna piatti a base di funghi, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

PINOT NERO

 Cembra Lisignago,
Trento

 Pinot Nero

 Trentino DOC

 13,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il rosso Pinot Nero è il classico vino di montagna dal profilo fresco ed elegante, che interpreta questo celebre vitigno nel segno del massimo rispetto degli aromi varietali fruttati e della finezza espressiva. Il colore è rosso rubino brillante. All'olfatto esprime un bouquet fruttato con sentori di ciliegia. Al sorso si rivela secco, fresco. Maturato in barrique acquista sentori di vaniglia risultando morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Adatto per accompagnare piatti a base di maiale, agnello e selvaggina.

KERNER

 Cembra Lisignago,
Trento

 Kerner

 Vigneti delle Dolomiti IGT

 13,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Gradevolmente aromatico con complessi sentori fruttati quali pesca gialla, frutta tropicale ed agrumi e floreali quali gelsomino e fiori bianchi. Al gusto offre un sapore deciso, ottima mineralità ed acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina a formaggi stagionati e crostacei.

MÜLLER THURGAU

 Cembra Lisignago,
Trento

 Müller Thurgau

 Trentino DOC

 12,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Müller Thurgau di Zanotelli è un vino bianco dal colore paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso ha delicati profumi fruttati, gradevolmente aromatici con sentori di salvia, pesca e mela golden. Il sorso è secco, sapido e fresco, con una leggera vena acidula. Ottima la persistenza particolarmente pulita ed elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è particolarmente adatto per primi piatti con salse a base di pesce, piatti di pesce molto elaborati, minstre di funghi e piatti aromatizzati con erbe.

FOR4NERI BRUT

 Cembra Lisignago,
Trento

 Chardonnay

 TRENTO DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Nasce dalla selezione di vitigni di sole uve Chardonnay scelte in base alla loro specifica collocazione geografica, ha un colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Profumo elegante con note fruttate di mela golden. Gusto molto secco, fresco e strutturato, nel finale ha buona persistenza.

ABBINAMENTI

È ottimo per un importante aperitivo, ma considerate le caratteristiche peculiari è da ritenersi a pieno titolo un vino a tutto pasto.

FOR4NERI ROSÉ BRUT

 Cembra Lisignago,
Trento

 Chardonnay, Pinot Nero

 TRENTO DOC

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Lo Spumante Forneri Rosé nasce dalla selezione di vitigni di uve Pinot Nero e Chardonnay, ha un colore rosa antico brillante. Profumo intenso, elegante con note fruttate quali ribes e fragolina di bosco. Al gusto è fresco e intenso e nel retrogusto piacevoli sentori di lievito.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, si abbina perfettamente con moltissimi antipasti, e accompagna benissimo sia piatti a base di pesce che carni bianche.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

CLASSICO RISERVA

 Arbizzano di Negrar, Verona

 Corvina, Corvinone, Molinara

 DOCG

 16,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

L'Amarone Riserva Classico della cantina Le Ragose si presenta all'occhio con un colore rosso rubino scuro, attraversato da leggere sfumature granate. I profumi che si avvicendano al naso sono profondi, e si muovono su note evolute di frutta e spezie dolci. All'assaggio è di ottimo corpo, ricco, vellutato, con un sorso caldo grazie alla decisa dotazione alcolica; la trama tannica risulta evidente, ma è finemente integrata nella struttura generale del vino. Una bottiglia con cui Le Ragose ci regala un sorso possente e robusto, che incarna la tradizione di uno dei vini rossi più importanti d'Italia.

ABBINAMENTI

Ottimo con carne arrosto-grigliata, formaggi stagionati e selvaggina.

VALPOLICELLA RIPASSO

CLASSICO SUPERIORE

 Arbizzano di Negrar, Verona

 Corvina, Corvinone, Molinara

 DOC

 14,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Le Ragose Valpolicella Ripasso è un vino dal colore rosso rubino molto intenso. Il suo profumo è denso e profondo quanto il colore, il naso è dominato da sentori di frutta scura e rimandi di spezie e di tabacco. In bocca è strutturato ma di piacevole beva, presenta un corpo pieno e morbido, bilanciato armonicamente da una piacevole freschezza. Un'icona immancabile per ogni wine lover.

ABBINAMENTI

Un vino di grande corpo e morbidezza merita piatti robusti: in questo caso consigliamo di abbinarlo a piatti di cacciagione, come il salmi di cervo al ribes.

MASI

FRESCARIPA BARDOLINO CLASSICO

 Sant'Ambrogio di Valpolicella,
Verona

 Corvina, Molinara, Rondinella

 DOC

 12,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Uno dei "classici" della grande tradizione veronese, interpretato da Masi in stile contemporaneo. Il Bardolino Frescaripa, prodotto con le tradizionali uve veronesi Corvina, Rondinella e Molinara nella zona del Bardolino Classico, è un rosso leggero dai profumi intensi grazie al benefico clima del Lago di Garda. Aspetto: rosso violaceo scarico. Olfatto: ciliegia e ribes. Palato: fresco, piacevole acidità, marasca, note vegetali.

ABBINAMENTI

Vino di facile abbinamento: ottimo con pasta, risotti e primi piatti in genere. Perfetto con piatti freddi a base di salumi e formaggi, con pollame, carni bianche e rosse grigliate.

CAMPOFIORIN ROSSO VERONA

 Sant'Ambrogio di Valpolicella,
Verona

 Corvina, Molinara, Rondinella

 IGT

 13,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Ricco, rotondo e vellutato, ma cordiale ed eclettico a tavola. Sposa semplicità e grazia a forza e maestà. Aspetto: rosso rubino intenso. Olfatto: ciliegia matura e spezie dolci. Palato: ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Vino di rara ecletticità. Si abbina a paste con sughi ricchi di carne o funghi; carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.

COSTASERA AMARONE CLASSICO

 Sant'Ambrogio di Valpolicella,
Verona

 Corvina, Molinara, Rondinella

 Amarone della Valpolicella DOCG

 15,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Fiero, maestoso, complesso, esuberante: è il gigante gentile di Masi. Punto di riferimento per la categoria degli Amaroni e rappresenta l'aristocrazia dei rossi italiani. È frutto dell'autorevole expertise di Masi nella tecnica dell'Appassimento. Aspetto: rosso rubino molto intenso. Olfatto: frutta cotta, prugna e ciliegia. Palato: sentori fruttati, con note di caffè e cacao. Estremamente equilibrato.

ABBINAMENTI

Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti (ad es. parmigiano). Grande vino da fine pasto.

MASI

ANGELORUM RECIOTO CLASSICO

 Sant'Ambrogio di Valpolicella,
Verona

 Corvina, Molinara, Rondinella

 Recioto della Valpolicella DOCG

 14,0% vol.  0,375 lt



CARATTERISTICHE

È il vino rosso dolce da dessert tradizionale della Valpolicella. Le antiche uve veronesi scelte in collina, nei mesi invernali riposano su graticci di bambù nei fruttai per l'Appassimento.

Dai grappoli concentrati nasce un vino profumato e fruttato, rotondo e raffinato, con un mirabile equilibrio tra alcool, zucchero e struttura.

Aspetto: rosso rubino impenetrabile.

Olfatto: ciliegia cotta e frutta sotto spirito.

Palato: complesso e piacevole alternarsi di dolcezza e acidità. Finale lungo.

ABBINAMENTI

Piacevole per il conversare di fine pasto. Ben si accompagna con dolci rustici e di frutta, dolci secchi, pastafrolla o pandoro. Adatto anche al gorgonzola.

ROSA DEI MASI ROSATO TREVENEZIE

 Sant'Ambrogio di Valpolicella,
Verona

 Refosco

 Rosato Trevenezie IGT

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

È vino rosato fresco e fruttato, ma complesso ed elegante. Una nuova interpretazione dei vini rosati grazie alla Masi Expertise nell'utilizzo di uve anche leggermente appassite.

Aspetto: rosa salmone con riflessi cerasuolo.

Olfatto: profumi intensi di frutta rossa, in particolare lampone e ciliegia selvatica.

Palato: morbido ben bilanciato dall'acidità vivace e rinfrescante. Finale lungo e piacevole.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e con antipasti, crostacei, frutti di mare e paste con sughi leggeri.

MASI

TUPUNGATO

PASSO DOBLE

 Tupungato, Valle de Uco
Mendoza, Argentina

 Malbec, Corvina

 BIOLOGICO

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Rosso dall'inedita ricchezza aromatica, vino moderno dallo stile anticonformista, che colpisce per l'intensità fruttata e la leggera speziatura. Trae la sua natura forte e generosa dal vitigno locale Malbec, mentre la Corvina Veronese, leggermente appassita, gli dona lo stile piacevole e cordiale dei vini veneti. Aspetto: rosso rubino intenso. Olfatto: ciliegia matura e spezie dolci. Palato: ricco e intenso di ciliegia e frutti di bosco, buona persistenza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Passo Doble è eclettico negli abbinamenti: dalle carni rosse grigliate o arrosto, alle polpette di ceci, hamburger di melanzane, ai formaggi saporiti e stagionati.



SEREGO ALGHIERI
DAL 1353

VAIO ARMARON AMARONE CLASSICO

 Sant'Ambrogio di Valpolicella,
Verona

 Corvina, Molinara, Rondinella

 Amarone della Valpolicella DOCG

 15,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

È un Amarone importante, di straordinaria forza e complessità, rappresenta l'icona delle storiche tenute Serego Alghieri e proviene dall'omonimo vigneto da cui sembra derivi il nome Amarone.

Aspetto: rosso rubino impenetrabile.

Olfatto: intenso ed elegante, frutta sotto spirito, prugne secche, cacao.

Palato: strutturato, equilibrato, tannini setosi, finale lungo di ciliege mature e spezie dolci.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, selvaggina, quaglie, arrosti, piatti saporiti. Eccellente l'abbinamento con formaggi stagionati e piccanti come il parmigiano e il pecorino. Grande e ampolloso vino da fine pasto.

SERENA

1881

PROSECCO EXTRA DRY

 Conegliano, Treviso

 Glera, Chardonnay, Pinot Bianco,
Pinot Grigio

 Treviso DOC

 11,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

il processo di spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione. Se ne ottiene un vino Extra Dry giovane ed entusiasmante adatto a tutte le occasioni. Vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo. Dal perlage vivace, ha profumi di buona intensità con sentori di fiori bianchi e fruttati di mela golden. Buona intensità. Il gusto è fresco e al palato risulta elegante e morbido, con una vena piacevolmente zuccherina.

ABBINAMENTI

indicato come aperitivo e con antipasti in genere. Ottimo con primi piatti di verdure e pesce e secondi piatti di pesce delicati.

GRAN CUVÉE EXTRA DRY

 Conegliano, Treviso

 Selezione di uve bianche

 11,0% vol.  0,750 lt

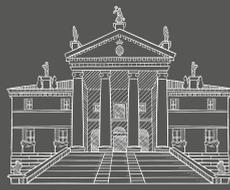


CARATTERISTICHE

Ci sono momenti che rappresentano qualcosa di magico, che accendono l'allegria. Momenti dove il cuore e il palato si aprono ad accogliere frizzanti sensazioni. Con Gran Cuvée il gusto lo senti, gli aromi li assapori, i profumi ti avvolgono in un'atmosfera magica, dove tutto confluisce per creare emozioni uniche ed inedite. Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal perlage vivace. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca. In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo oppure con primi piatti e secondi di pesce delicato.



ANNO 1622

VILLA SANDI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

 Crocetta del Montello, Treviso
Vigneti compresi tra le cittadine di
Conegliano e Valdobbiadene

 Glera

 DOCG

 11,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Le note di degustazione si esaltano con uno spumante dal colore giallo paglierino cristallino, lucido e brillante impreziosito da un sottile e persistente perlage che poi si rivela delicato ma percepibile. Al naso il bouquet è assolutamente e intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori di acacia.

Al sorso si rivela fresco, leggermente abboccato, morbido e con una vena di sapidità che lo differenzia piacevolmente dalle altre etichette, si arricchisce delle note fruttate e armoniche.

ABBINAMENTI

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con delicate erbe aromatiche e primi piatti a base di erbe spontanee.

MILLESIMATO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

 Crocetta del Montello, Treviso
Vigneti compresi tra le cittadine di
Conegliano e Valdobbiadene

 Glera

 DOCG

 11,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

A livello Organolettico la qualità viene evidenziata dal colore, giallo paglierino scarico accompagnato da fine perlage caratterizzato dalla lunga persistente.

Il bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden matura. Piacevole ed elegante la nota floreale che ricorda i fiori di acacia.

Al palato si manifesta con una ampia e seducente freschezza, asciutto sulla lingua e con una venatura sapida che ne arricchisce ulteriormente il sapore. Nel finale è piacevolmente fruttato ed armonico.

ABBINAMENTI

È un ottimo aperitivo. Può accompagnare appetizer sfiziosi e bene si abbina durante tutto il pasto soprattutto con pietanze a base di pesce.



ANNO 1622

VILLA SANDI

IL FRESCO

PROSECCO

 Crocetta del Montello,
Treviso

 Glera

 DOC

 11,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Ha un colore giallo paglierino, un perlage estremamente sottile, fine e setoso e una spuma fresca e duratura. Il Fresco significa “la freschezza”! Al naso e al palato rivela aromi di mele Granny Smith e pere Williams fresche e di melone cantalupo. In bocca è fresco e sapido e sa convincere con il suo perfetto gioco di dolcezza/acidità. Semplicemente un Prosecco Spumante grandioso e perfettamente prodotto.

ABBINAMENTI

È un ottimo aperitivo accompagnato da stuzzichini salati. Ideale con crostacei al vapore.

IL FRESCO

PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

 Crocetta del Montello,
Treviso

 Glera, Pinot Nero

 DOC

 11,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Lo Spumante Metodo Charmat Rosé Brut “Il Fresco” di Villa Sandi colpisce per la sua freschezza nordica e per la bella sapidità. Si presenta di colore rosa tenue, con una buona brillantezza e un perlage fine. Al naso esprime bei profumi floreali, di fiori di montagna, con accenni di frutta fresca, soprattutto mela acerba. Al palato è secco, fresco e sapido. Ha un corpo dinamico, vivace e di buon equilibrio.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo. Ideale con stuzzichini e primi piatti, formaggi dal gusto delicato e piccola pasticceria.



BELLAVISTA
FRANCIACORTA

ALMA BRUT GRANDE CUVÉE

 Erbusco, nel cuore della Franciacorta, Brescia

 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

 Franciacorta DOCG

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questa cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta e l'idea di armonia dei Metodo Franciacorta firmati Bellavista. È realizzata con uve chardonnay in prevalenza, quindi pinot nero e una piccola quota di pinot bianco. Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampio e avvolgente, i profumi. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico.



ABBINAMENTI

Che lo si beva come aperitivo o durante il pasto saprà accompagnare bene numerose elaborazioni a base di pesce. Crostini a base di salmone affumicato o pasta al sugo di astice.

BOSIO

SATÈN FRANCIACORTA

 Corte Franca, Brescia
uno dei "cru" della Franciacorta
a pochi chilometri dal lago d'Iseo

 Chardonnay

 Franciacorta DOCG

 12,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Tutta la morbidezza e la complessità che il Satèn può offrire, grazie a un 20% della cuvée che fermenta in barrique. In bocca emerge tutta la sostanza dello chardonnay di Franciacorta, nella sua versione più delicata e soft.

Giallo paglierino, dal perlage finissimo e persistente, presenta all'olfatto note di fiori bianchi e vaniglia. In bocca è fresco, morbido con un finale vanigliato.

ABBINAMENTI

Da provare con un misto di pesci di lago marinati.

BRUT FRANCIACORTA

 Corte Franca, Brescia
uno dei "cru" della Franciacorta
a pochi chilometri dal lago d'Iseo

 Chardonnay, Pinot Nero

 Franciacorta DOCG

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Di grande eleganza e finezza, il Brut di Bosio incorpora quello che è lo stile classico dei Franciacorta. Dopo una permanenza minima di 18 mesi sui lieviti ha ancora una bella freschezza e una gran beva, figlie di certo della terra che ospita le vigne.

Dal colore giallo paglierino, il perlage è fine e persistente. Al naso prevalgono note floreali molto eleganti insieme a sentori di lievito e crosta di pane. In bocca è fresco, morbido e abbastanza lungo.

ABBINAMENTI

Da bere durante un aperitivo insieme a pane grigliato con tartare di salmone.



Azienda Agricola
dal 1939

Cà dei Frati®

BROLETTINO

LUGANA

 Lugana di Sirmione,
Brescia

 Turbiana

 DOC

 13,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Brolettino è un prodotto di struttura dotato di grande capacità di invecchiamento. All'assaggio si manifesta pienamente in tutta la sua complessità. Il palato viene avvolto da un attacco deciso mantenendo tutta la sua freschezza ed eleganza. La struttura piena è accompagnata da un'acidità tesa e dalla caratteristica sapidità che puliscono completamente il palato lasciandolo invaso di profumi delicati.

ABBINAMENTI

Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei.

I FRATI

LUGANA

 Lugana di Sirmione,
Brescia

 Turbiana

 DOC

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Concepito per essere consumato nell'annata, esprime la parte migliore di sé a distanza di molti anni dall'imbottigliamento. Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Il tempo gli consente di evolvere esprimendo le note minerali. Il vino acquisisce una sua complessità con sentori iodati, spezie e frutta candita. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante.

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.

FAMIGLIA OLIVINI®

VIGNAIUOLI DAL 1970

LUGANA

 Desenzano del Garda,
Brescia

 Turbiana

 DOC

 13,0% vol.

 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino ottenuto da uve della tipica varietà autoctona accuratamente selezionate tra le migliori uve dei vigneti coltivati nella proprietà, situata in una delle zone più storiche della denominazione.

Di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, spiccata mineralità con profumi floreali e agrumati; freschezza e sapidità caratterizzano il gusto aromatico e deciso. Al naso ha profumi eleganti, piacevolmente fruttati ed intensi con delicate sfumature di agrumi. È un vino fresco e sapido, di considerevole spessore con una piacevole persistenza nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi e primi piatti, sia a base di pesce che di verdure. Ottimo con il pesce cartoccio, accompagna egregiamente carni bianche e di vitello.

“Braida”

BRICCO DELL'UCCELLONE

 Loc. Ciappellette
Rocchetta Tanaro, Asti

 Barbera

 Barbera d'Asti DOCG

 16,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; si evidenziano in particolare sentori di frutta rossa e piccoli frutti, di sottofondo alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia. Sapore generoso, di gran corpo e notevole struttura, perfetto amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto del legno, in un insieme di grande morbidezza e gran classe, lunghissima persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Accompagna grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, formaggi stagionati.

MONTEBRUNA

 Loc. Ciappellette
Rocchetta Tanaro, Asti

 Barbera

 Barbera d'Asti DOCG

 15,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino violaceo. Colpisce per profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il sapore in bocca è profondo, pieno, armonico, con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con mandorla. Eccellente, equilibrato, fragrante, di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI

Accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e insaccati.

“Braida”

BRACHETTO D'ACQUI

📍 Loc. Ciappellette
Rocchetta Tanaro, Asti

🍇 Brachetto

🏆 Brachetto d'Acqui DOCG

% 5,5% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa appassita.

Sapore dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica.

🍴 ABBINAMENTI

Accompagna fragole, frutti di bosco, come può armonizzarsi anche con la frutta secca; noci, nocciole, mandorle, pistacchi, fichi. L'abbinamento più tradizionale, con il dessert a fine pasto o a metà pomeriggio, è con la pasticceria secca e con i dolci da forno, dal panettone natalizio alle crostate.

È forse l'unico vino in tutto il mondo che, soprattutto, si sposa bene con il cioccolato.

VIGNA SENZA NOME MOSCATO D'ASTI

📍 Loc. Ciappellette
Rocchetta Tanaro, Asti
Vigneti nella zona di Mango

🍇 Moscato Bianco

🏆 Moscato d'Asti DOCG

% 5,5% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage.

Profumo di straordinaria freschezza e molto variegato, tra le tante note si distinguono la frutta fresca, i fiori d'arancio, la rosa e il muschio. Sapore dolce ma con molta grazia, aromatico caratteristico dell'uva, delizioso e con lunga persistenza.

🍴 ABBINAMENTI

Accompagna dolci alla frutta, frutta, paste secche, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno.

Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

LANGHE

Barbaresco, Cuneo

Nebbiolo

DOC

14,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo Nebbiolo è un vino rosso delle Langhe dallo stile classico e tradizionale, reso rotondo da un breve affinamento in botti di rovere. Ha una colorazione rosso rubino trasparente con riflessi granato, emana profumi di frutta rossa, spezie e violette.

Il sorso, equilibrato e saporito, rivela slanciata freschezza e tannini maturi, con un lungo e piacevole finale fruttato

ABBINAMENTI

Ottimo abbinato ad antipasti di carne e verdure, paste anche piccanti, carni bianche e rosse.

BARBARESCO

Barbaresco, Cuneo
ad un'altitudine di 250 mt s.l.m.

Nebbiolo

DOCG

14,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Barbaresco dei Produttori è un vino corposo e intenso, dal profilo classico ed elegante, affinato per 20 mesi in botte.

Ha un colore rosso granato dai ricordi rubino. Il ventaglio aromatico si apre su profumi intensi e persistenti di piccoli frutti di bosco quali ribes, fragola, lampone e mirtillo, seguiti da eleganti note di rosa, tabacco, rabarbaro e spezie scure. L'assaggio risulta vivido, caldo e avvolgente, contraddistinto da piacevole freschezza e tannini morbidi.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a paste all'uovo e piatti di carni bianche e rosse.



RATTI

OCHETTI

 La Morra, Cuneo

 Nebbiolo

 Langhe DOC

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo Ochetti. Colore rosso rubino non molto intenso. Profumo fine, delicato e persistente con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. Gusto gradevolmente amarognolo, vellutato, leggero e pieno allo stesso tempo.

ABBINAMENTI

Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, carni bianche e rosse con salse speziate.

MARCENASCO BAROLO

 La Morra, Cuneo

 Nebbiolo

 DOCG

 14,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Nobile e generoso, gloria del vecchio Piemonte, vino adatto a lunghissimo invecchiamento, il Barolo Marcenasco è morbido, equilibrato, elegante e rispecchia le caratteristiche tipiche della zona di La Morra. È il vino che fin dalla sua nascita rappresenta la nostra storia e la nostra identità. Conquista il palato con forza, armonia e pienezza e lo mantiene a lungo in suo potere. Colore rosso granato. Profumo di liquirizia e tabacco. Gusto pieno ed elegante.

ABBINAMENTI

Vino adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi stagionati.

BANFI

ROSSO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA

 Montalcino,
Siena

 Sangiovese

 DOC

 14,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Dal perfetto connubio tra innovazione e tradizione nasce un Rosso di Montalcino di grandissima eleganza, fresco e fruttato, dal colore rosso rubino. Intensi aromi di ciliegia e mora ben si combinano a note di liquirizia e tabacco. Vino dalla struttura ampia e avvolgente, che ne permette un buon invecchiamento. Finale di bocca lungo e piacevole.

ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni rosse e cacciagione, così come ideale insieme a formaggi di media stagionatura.

BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA

 Montalcino,
Siena

 Sangiovese

 DOCG

 15,5% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Un Brunello dalla grande personalità. Colore rosso rubino intenso con una struttura olfattiva articolata dalla quale spiccano note di confettura di more e prugna, combinati a sentori speziati di tabacco. La struttura è decisamente importante, con tannini morbidi, maturi e ben integrati. Grande finale in bocca. Vino adatto a lungo invecchiamento.

ABBINAMENTI

Si abbina egregiamente a piatti ricchi e succulenti, oltre che a formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.



BANFI

CUVÉE AURORA

EXTRA BRUT

 Montalcino, Siena
Vigneti tra i comuni di Novi Ligure
e di Acqui, Piemonte

 Chardonnay, Pinot Nero

 Alta Langa DOCG

 13,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante, caratterizzato da sentori di scorza di agrumi canditi, miele di acacia e nocciola tostata. In bocca esprime tutta la sua eleganza e mineralità che si chiude in un finale di bocca fresco e sapido.

ABBINAMENTI

Vino ideale per l'aperitivo; perfetto con le ostriche, i frutti di mare crudi e cotti e i crostacei.

BANFI

Piemonte

CASTELLO Monsanto

ANNATA CHIANTI CLASSICO

📍 Barberino Tavarnelle, Firenze
Vigneti tra i 260 e i 310 mt s.l.m.
nel cuore della Val d'Elsa

🍇 Sangiovese

🏆 DOCG

% 14,0% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Prodotto dai vigneti più giovani dell'azienda, il nostro Chianti Classico Annata, unisce la prontezza e la spensieratezza del sorso alla profondità che i terreni di Monsanto donano ai nostri vini.

Presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono note di mora e ciliegia, con un finale di rosa e viola. L'assaggio riprende gli stessi sentori olfattivi, il gusto è caldo, espressivo, con una leggera nota sapida e un'equilibrata struttura tannica.

🍴 ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni rosse alla griglia e in umido. Ideale anche con pasta al sugo di carne e risotti.

IL POGGIO GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO

📍 Barberino Tavarnelle, Firenze
Vigneti a 310 mt s.l.m.
dominanti su tutta la Val d'Elsa

🍇 Sangiovese

🏆 DOCG

% 14,5% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Il Chianti Classico di Castello di Monsanto Gran Selezione "Il Poggio", si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso sono presenti note varietali di amarena e viola, con un finale appena accennato di legno e spezie. Al gusto vi è un bouquet ampio e complesso, intenso, di grande carattere, agile e dal finale lungo e caldo.

Viene prodotto unicamente nelle migliori annate. È indubbiamente il prodotto più rappresentativo del Castello di Monsanto, quello più ricercato e più conosciuto nel mondo.

🍴 ABBINAMENTI

Perfetto con piatti a base di carne grigliata, in umido e selvaggina. Ideale anche con formaggi stagionati.

TOSCANA

📍 Barberino Tavarnelle, Firenze
Vigneti nel cuore della Val d'Elsa

🍇 Sangiovese

🏆 Toscana Rosso IGT

% 14,0% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Il Sangiovese Toscana Rosso IGT di Castello di Monsanto, presenta un colore rosso granato scarico di media consistenza. Al naso è intenso, rivela note di frutta rossa matura, fiori appassiti e sottofondo minerale.

Al sorso denota una buona morbidezza, con acidità consumata ma presente, ed un tannino che ancora ruggisce, ma senza dare fastidio, e che contrasta la decisa alcolicità donando equilibrio gustativo.

Un vino a tutto pasto, adatto per ogni occasione.

🍴 ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse e selvaggina. Ottimo anche con primi a base di sugo di carne.

FÈLSINA

BERARDENGA CHIANTI CLASSICO

📍 Siena
Castelnuovo Berardenga
tra i 320 ai 420 mt s.l.m.

🍇 Sangiovese

🏆 Chianti Classico DOCG

% 13,5% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Chianti Classico, semplice e genuino, da Sangiovese 100%, interprete coerente di una preziosa tradizione di casa Fèlsina. Colore rosso rubino lucente, lascia emergere espliciti profumi di ciliegia, amarena e tabacco, insieme a freschi sentori floreali di viola e peonia, con qualche accenno di china. L'assaggio è equilibrato ed appagante, sostenuto da un tannino rotondo e dalla giusta dose di freschezza, con una lunga e piacevole scia sapida in chiusura.

🍴 ABBINAMENTI

Ottimo con maialino allo spiedo o secondi piatti di carne della tradizione toscana, come la trippa alla fiorentina.

RANCIA CHIANTI CLASSICO RISERVA

📍 Siena, Rancia
Comune di Castelnuovo Berardenga
tra i 350 e 400 mt s.l.m.

🍇 Sangiovese

🏆 Chianti Classico Riserva DOCG

% 13,5% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Il Chianti Classico Riserva "Rancia" è un vino rosso strutturato e ricco di sostanza, maturato per 18 mesi in barrique. Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, dritto e serrato nel finale, coinvolgente per sapore e linea acida.

🍴 ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto, il "Rancia" di Fèlsina è un vino rosso che ben accompagna paste con il ragù, anche di cinghiale.

FONTALLORO

📍 Siena
Felsina, nel territorio di San Felice,
ad una altitudine di 330 mt s.l.m.

🍇 Sangiovese

🏆 Toscana IGT

% 14,0% vol.  0,750 lt



🍷 CARATTERISTICHE

Vino mitico, rappresenta la massima espressione del sangiovese. Lasciato maturare in piccole botti di rovere, è un vino di rara eleganza, capace di una longevità fuori dal comune ma al tempo stesso già oggi capace di esprimersi con un equilibrio unico. Rosso rubino intenso, al naso esprime note romantiche di grande complessità che spaziano dal tabacco alla terra bagnata, dal ribes nero alla mora e alla liquirizia. In bocca è sontuoso, fresco, caratterizzato da una trama tannica impeccabile per statura e finezza. Consistente, elegante, pieno, chiude con un finale indimenticabile per lunghezza e gusto.

🍴 ABBINAMENTI

A tutto pasto, si esalta con piatti di carne tipici del senese. Da provare con un ricco spezzatino di manzo.



POLIZIANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO

 Montepulciano, Siena
ad un'altitudine di 300-450 mt s.l.m.

 Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot

 DOCG

 14,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Corposo, morbido e intenso, il Nobile di Montepulciano di Poliziano è un vino rosso affinato per 16 mesi in barrique e tonneau. Il colore è rosso rubino terso, al naso evoca sentori floreali che anticipano aromi di prugna, mora di gelso, china e tabacco. Sorso dal carattere equilibrato, contraddistinto da buona freschezza e tannini levigati.

ABBINAMENTI

Ideale con formaggi stagionati, pasta al sugo di carne, selvaggina o carne rossa in umido, carni arrosto e grigliate.

ASINONE NOBILE DI MONTEPULCIANO

 Montepulciano, Siena
ad un'altitudine di 350-400 mt s.l.m.

 Sangiovese

 DOCG

 14,5% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Il Nobile di Montepulciano "Asinone" è un vino rosso strutturato, ampio, ricco e intenso, affinato in barrique per 18 mesi, con un bel colore rosso rubino brillante. Ha un bouquet generoso da cui spiccano note di visciole, viole, caffè ed erbe aromatiche. In bocca è ricco, intenso, pieno ed avvolgente, caratterizzato da una trama tannica vellutata ma ben presente e da una buona freschezza. Questo della cantina Poliziano è un rosso complesso e raffinato dal finale persistente e giocato su note di caffè.

ABBINAMENTI

Ideale con formaggi stagionati, pasta al sugo di carne, selvaggina o carne rossa in umido, carni arrosto e grigliate.



COLLOSORBO

SANT'ANTIMO ROSSO

Montalcino,
Siena

Syrah, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot

DOC

14,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Questo vino nasce da uve Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Dal gusto caldo e sensuale, è un vino elegante, di inconfondibile carattere varietale e allo stesso tempo espressione del suo territorio. L'invecchiamento in barrique per circa un anno lo dota di ottima struttura e buona longevità.

Nel bicchiere si presenta con un rosso rubino impenetrabile, al naso intenso, fruttato e leggermente speziato, al palato caldo e corposo, con un'ottima struttura e intensa frutta, seguito da aromi speziati.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti alla griglia, carni bianche o piatti primi.

ROSSO DI MONTALCINO

Montalcino,
Siena

Sangiovese

DOC

15,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Vino fresco e vellutato dalla vibrante acidità, il Rosso di Montalcino si palesa all'occhio con un colore tipicamente rubino, dotato di una bella concentrazione. Lineare e ben definito il ventaglio di profumi che avvolge le narici, profumi principalmente fruttati e floreali. All'assaggio è di buon corpo, fasciante al palato grazie a una trama tannica finemente integrata nella struttura generale, con un sorso contraddistinto da un gusto rinfrescante e speziato. Elegante e versatile.

ABBINAMENTI

Da abbinare alle grandi carni toscane della tradizione culinaria regionale.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Montalcino,
Siena

Sangiovese

DOCG

15,0% vol. 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Prodotta solo nelle annate migliori da una meticolosa scelta di uve Sangiovese provenienti dai più vecchi vigneti aziendali, la Riserva è frutto di uno scrupoloso lavoro di campagna e di mirati interventi in cantina che, nel rispetto e nel culto di un'antica tradizione, conservano l'integrità del frutto ed esaltano la qualità di un vino che nella storia e nel tempo si rinnova in ogni bottiglia.

Al naso esprime complesse sfumature di frutti rossi, cuoio e spezie. Al palato è secco e robusto, morbido, equilibrato e molto persistente.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare formaggi erborinati, carni arrosto e alla griglia, carni rosse in umido.

LUIGI MAFFINI

KRATOS

 Giungano,
Salerno

 Fiano

 Dop Cilento

 13,5% vol.

 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Alla vista il Fiano "Kratos" di Luigi Maffini si presenta di un giallo paglierino dai riflessi intensi. Al naso sprigiona sentori di frutta esotica, kiwi e miele e note di ginestra e mandorla; in bocca si presenta equilibrato, piacevole e avvolgente con un finale sapido-acido lungo piacevole che richiama calice dopo calice. Perfetto per una piacevole cena romantica in riva al mare al calar del sole estivo, per godere di un prodotto ambasciatore indiscusso della sua terra di provenienza.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di salmone affumicato, stuzzichini conditi con creme leggere e frittore di pesce; interessante con crostacei e molluschi.

ASSIADE

PRIMITIVO DI MANDURIA

 Manduria,
Taranto

 Primitivo

 DOP

 17,5% vol.

 0,750 lt



CARATTERISTICHE

Da uve di primitivo in purezza, nel calice si presenta con un colore rosso rubino intenso, che talvolta lascia spazio a qualche riflesso granato. È un vino di sicuro interesse e all'impatto olfattivo esprime, con decisa personalità, note fruttate molto mature e sentori speziati.

Particolarmente fine ed elegante, al gusto notiamo un buon equilibrio tra tutte le sue componenti, con una piacevole prevalenza delle note aromatiche tipiche del vitigno.

ABBINAMENTI

Versatile con pietanze tipiche pugliesi strutturate.



ALESSANDRO di CAMPOREALE

DONNATÀ

 Camporeale, Palermo
Vigneti nelle Contrada Mandranova
e Contrada Torretta
zona collinare, 330-350 mt s.l.m.

 Nero d'Avola

 DOC Sicilia - BIO

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Dalla più significativa uva a bacca rossa siciliana nasce Donnata, vino complesso e dalla spiccata personalità, che esprime a pieno il suo territorio attraverso un mirabile equilibrio ed una sorprendente gradevolezza di beva. Rosso rubino profondo dai riflessi vivaci e luminosi. Intenso, vigoroso e ben strutturato, si rivela morbido e pulsante, molto piacevole da bere per la sua armonia gustativa e la soave lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale con gli anelletti al forno alla palermitana o con una succulenta tagliata di tonno.

KAID

 Camporeale, Palermo
Vigneti in Contrada Mandranova
zona collinare, 330-400 mt s.l.m.

 Syrah

 DOC Sicilia - BIO

 14,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Fuoriclasse per natura e piacevolissimo da bere, il Kaid è un vino travolgente e complesso, che riesce a coniugare alla perfezione esuberanza, morbidezza ed intensità straordinarie. Rubino cupo e impenetrabile con l'unghia solcata da lampi violacei. Potente, vellutato e sicuro di sé, è un vino profondamente mediterraneo e territoriale, che seduce per la sua personalità impareggiabile, fondendo mirabilmente una struttura importante ed articolata con l'irruenza dei vivaci ed equilibrati tannini.

ABBINAMENTI

Notevole con un gustoso "falsomagro" alla siciliana salsato o con un brasato di maiale nero.



CHAMPAGNE
CASTELNAU
REIMS • FRANCE

BRUT
CHAMPAGNE

 Champagne, Reims
Francia

 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

 12,5% vol.  0,750 lt



 **CARATTERISTICHE**

Uno champagne luminoso e vivace, con una bella freschezza. Lo chardonnay qui domina, bilanciando il fruttato e la rotondità dei pinot. C'è una bella ricchezza con sapori di albicocca e pesca bianca. Il finale è delicatamente aromatico con note di alloro, eucalito e tabacco bianco. Uno champagne spontaneo, facile da bere, perfetto per ogni occasione, giorno e notte.

 **ABBINAMENTI**

Facile da apprezzare in purezza, ma altrettanto buono con tartine fredde e delicate come bastoncini di frutta fresca, ciliegie o radice di zenzero conservata a cubetti.

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU

 Côte des Blancs
Francia

 Chardonnay, Pinot Nero

 12,0% vol.  0,750 lt



CARATTERISTICHE

Lo Champagne Brut Premier Cru di Guy Larmandier nasce in vigneti situati nel cuore della famosa Côte des Blancs. È prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero. Lo Champagne affina in bottiglia per 30 mesi, permettendo di esprimere al meglio la complessità dello Chardonnay, che dona freschezza e finezza al vino. È caratterizzato da un colore giallo paglierino dorato. Al naso si apre con delicati sentori fruttati, arricchiti da piacevoli note agrumate. Al palato risulta elegante, piacevolmente morbido e vellutato.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce, è ideale in abbinamento a crostacei e frutti di mare.

Joseph Perrier

CUVÉE ROYALE BRUT

 Montalcino, Siena
Vigneti tra Verneuil e Cumières,
Francia

 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

 Champagne AOC

 12,0% vol.  0,750 Lt



CARATTERISTICHE

Al profumo di scorza d'agrumi, seguono fragranze di mela renetta e pesca, con un finale dolce di vaniglia e cannella. In bocca l'attacco è goloso e potente con corpo rotondo. Finale lungo, fresco ed elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si sposa particolarmente bene con i primi piatti a base di pesce e con i frutti di mare.

CUVÉE ROYALE BLANC DE BLANCS

 Montalcino, Siena
Vigneti tra Verneuil e Cumières,
Francia

 Chardonnay

 Champagne AOC

 12,0% vol.  0,750 Lt



CARATTERISTICHE

Al naso risultano note di biancospino, acacia, albicocca e pesca, incorniciate da note di mandorla tostata. In bocca, una sensazione ampia e fresca rivela note di agrumi spremuti a cui seguono lunghi ricordi di cannella e vaniglia.

ABBINAMENTI

Questo vino è un ottimo accompagnamento per piatti leggeri e raffinati a inizio pasto, o per un carpaccio di branzino o un ceviche di orata.



di Giovanelli L. & Pramsohler M.

Via Secchiello, 10 - 38060 Isera (TN) - Tel. 0464 480939 - Fax 0464 480971
info@eurobevande.tn.it | www.eurobevande.tn.it