



Vini

D'ECCELLENZA

Una Selezione
di Cantine dalla
Nostra Enoteca

ITALIAN WINE EXPERIENCE

CANTINE ITALIANE

Un viaggio sensoriale alla scoperta del patrimonio ampelografico del nostro Bel Paese.

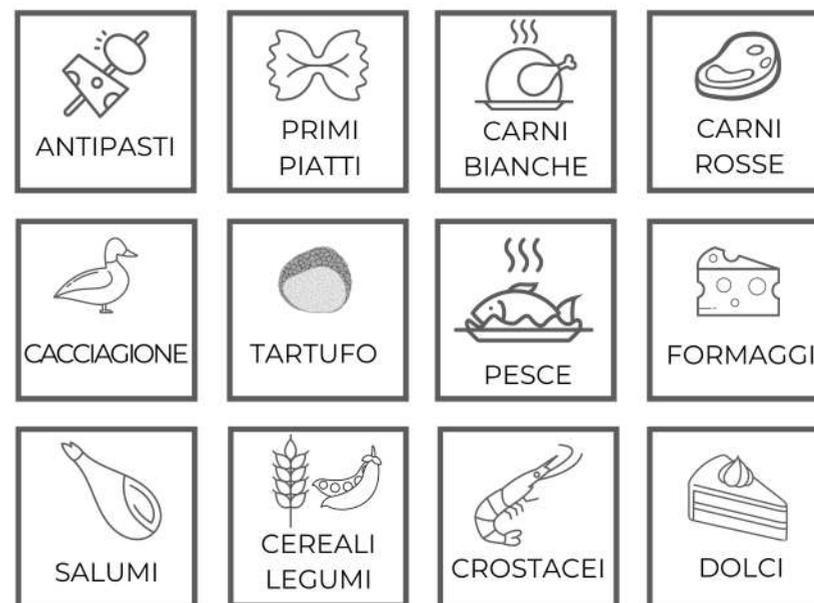
L'Italia produce grandi vini pregiati in ogni Regione, apprezzati in tutto il Mondo che racchiudono storie millenarie, tradizioni, usanze, culture trasmesse di generazione in generazione.

In questo catalogo abbiamo raccolto una selezione di etichette di numerose realtà vitivinicole del nostro Paese, ma siamo costantemente alla ricerca di nuove eccellenze enologiche da proporre al mondo Ho.Re.Ca.

LEGENDA DEI **VINI**



LEGENDA DEGLI **ABBINAMENTI**





Picchi

Viticoltori in Casteggio

Dallo storico vigneto del nonno Felice l'azienda vitivinicola Picchi è cresciuta attraverso quattro generazioni, raggiungendo i 13 ettari di vigneto che oggi la compongono. Quest'ultima generazione di winemaker ha scelto di produrre qualità come dovere morale, nel rispetto del normale ciclo produttivo, lasciando al territorio libera espressione di sé stesso.

Siamo a Casteggio, cuore dell'Oltrepo' Pavese, un territorio con una profonda storia vocata all'agricoltura, dove è possibile trovare diverse varietà autoctone ed il principe del territorio: il Pinot nero con oltre 3000 ettari vitati.

L'Oltrepo' Pavese è una fascia collinare che unisce la pianura padana alle montagne dell'Appennino ligure, caratterizzato da un microclima fatto di generosi scambi termici nelle notti estive e di freddi inverni. Argille, rocce calcaree e ghiaie sono alcuni degli elementi che compongono il suolo, assicurando complessità. Senza dimenticare le differenti esposizioni e pendenze delle colline che contribuiscono alla ricchezza del vino.

Ciò che dà un'anima ai prodotti di Picchi è la terra, con tutte le sue diverse caratteristiche. La cantina ha selezionato la varietà perfetta per ogni appezzamento di terreno, senza forzare la natura. L'obiettivo è entrare a far parte della sinergia tra il processo di vinificazione, il territorio e le stagioni senza stravolgerlo.

Tutti i vigneti sono localizzati a pochi passi dalla cantina, questo permette di non avere tempi di attesa tra le vendemmia e la pressatura, salvaguardando la qualità dell'uva.

La vendemmia avviene in modo manuale in piccole cassette. Si comincia ad agosto con il Pinot nero per gli spumanti e si giunge a fine settembre, e nell'attesa del giusto grado di maturazione delle uve rosse.

Ogni vino trova il proprio percorso in cantina, piena espressione della tradizione e del luogo. L'affinamento avviene al livello più basso della cantina, dove i vini possono riposare a temperature regolari, lontano dalla luce e dal calore. Qui bottiglie e botti aspettano il futuro...



SPUMANTE EXTRA BRUT
COD. 402876

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese
 TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico
 VITIGNI: Pinot Nero
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C

Questo spumante metodo classico Picchi affina 24 mesi sui lieviti. Il suo colore è giallo chiaro con riflessi dorati; il perlage è fine. Al naso spiccati sentori di frutta bianca. Il sorso è avvolgente e fresco, con lunga persistenza e mineralità.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



SPUMANTE BRUT NATURE '20
COD. 402877

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese
 TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico
 VITIGNI: Pinot Nero
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°C

Questo metodo classico che affina 36 mesi sui lieviti ha un colore oro lucido e un perlage fine e persistente. Al naso apre su netti sentori di mela, cui seguono croccante di mandorle a pan brioche. Il sorso è avvolgente e vivacizzato da briosa freschezza, lunga persistenza e scia minerale.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



SPUMANTE ROSE' EXTRA BRUT
COD. 402878

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese
 TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Rosé
 VITIGNI: Pinot Nero
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

Un metodo classico rosé che affina 24 mesi sui lieviti. Assume la caratteristica e brillante nuance salmone arricchita da numerosissime bollicine fini e persistenti. Il suo bouquet varia dalla rosa alla melagrana, per chiudere sul pan brioche. Il gusto è pieno e seducente ma allo stesso tempo slanciato dalla freschezza e dal finale sapido.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



RIESLING IGT '23 IRIS
COD. 402879

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepo' Pavese
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Riesling Renano
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Un riesling dal colore giallo paglierino. Al naso note di frutta a polpa bianca, con sentori di fiori e note minerali, con il graduale affinamento in bottiglia si intensificano le tipiche note di idrocarburi. Al sapore è fresco, sapido, con una caratteristica nota minerale.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



MARCO DONATI

Nel cuore dell'affascinante scenario del Trentino, caratterizzato dall'insieme di valli, montagne dolomitiche e colline è situata la Piana Rotaliana, che Cesare Battisti definì il più bel giardino vitato d'Europa. Proprio qui, a Mezzocorona, si trova la cantina Marco Donati, una delle più antiche del Trentino, nota a partire dal 1863 e ancora oggi gestita dalla famiglia Donati: Marco, la moglie Emanuela e la figlia Elisabetta,

La storia inizia nel lontano 1863, quando Luigi Donati acquista il maso Donati, insieme al palazzo del 1400, di appartenenza dei Conti Spaur. La torre centrale del palazzo, insieme ad altre tre del circondario, faceva parte del sistema difensivo di Mezzocorona. Il tutto è sovrastato dai castelli medioevali arroccati sul monte, ai quali si ricollega la leggenda del drago.

Oltre centocinquanta vendemmie legano la cantina al Trentino. Oggi Elisabetta rappresenta la sesta generazione, e la tradizione continua!

La famiglia si impegna con passione per portare a piena conoscenza il patrimonio varietale autoctono tipico del trentino e allo stesso tempo cerca di sperimentare stimolanti incontri con nuovi vitigni.

Un vitigno al quale la famiglia Donati è storicamente legata è il Teroldego, vitigno autoctono con il quale si produce il leggendario "Teroldego Sangue di Drago". Per questo cru, vengono selezionate le uve migliori, di vigne vecchie anche di 90 anni, piantate ancora dal bisnonno Marco, il quale già sognava che con quelle viti venissero prodotti grandi vini di inestimabile qualità.



NOSIOLA TRENTINO DOC SOLE ALTO '22

COD. 402918

ZONA DI PRODUZIONE: Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Nosiola 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Questo vitigno autoctono regala un vino dal colore giallo paglierino; al naso fruttato, ricorda leggermente la mela selvatica, ma anche l'albicocca e la pesca. Il sapore è fragrante, vivace, asciutto, leggero. Una delicata nota aromatica ti accompagna dal naso al retrogusto ed insieme alla freschezza varietale garantisce una buona bevibilità.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



RIESLING DOC STELLE '23

COD. 402919

ZONA DI PRODUZIONE: Sardagna, alle pendici del Monte Bondone

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Riesling 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Il Riesling è il più aristocratico dei vini bianchi trentini. Il suo colore è giallo paglierino. Il bouquet è delicato con aroma molto tipico che ricorda la ginestra, piacevolmente fruttato. In bocca prevale la mineralità e le note acide tipiche della varietà.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€





SYLVANER IGT AURORA '23

COD. 402920

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terlago, Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Sylvaner 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Un piacevole vino dal colore giallo chiaro con tendenza al verdolino. Il profumo è fresco e vivace con sentori di mela verde e pesca matura. Al palato è fine, elegante, armonico con note minerali.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO



€€€



KERNER IGT SPICCHIO DI LUNA '23

COD. 402921

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terlago, Valle dei Laghi

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Kerner 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Vitigno ottenuto da incrocio di Schiava e Riesling Renano nel 1969. Diffuso nella viticoltura tedesca e in Italia in Trentino- Alto Adige, prende il nome da un poeta ottocentesco famoso per le sue canzoni bacchiche. Questo Kerner ha un colore giallo chiaro con tendenza al verdolino. Al naso è fresco e vivace con profumo di albicocca matura e pesca. In bocca è fine, elegante, armonico con note minerali.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO



€€€





TEROLDEGO ROTALIANO SANGUE DI DRAGO DOC '21

COD. 402922

ZONA DI PRODUZIONE: vigna storica del Maso Donati, zona Rotaliana

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Teroldego 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

Un grande vitigno che affina in barriques di rovere francese per un minimo di 16 /18 mesi. Riposa in bottiglia prima dell'uscita a settembre. Il suo colore è intenso, nero, ricco, quasi impenetrabile. Al naso i sentori di frutta di bosco (lampone, fragola, mirtillo), tipici del Teroldego giovane, lasciano il passo ad un più evoluto profumo di mora e frutta secca, immersi in una dolce nota speziata. Al palato toni di prugna, cioccolato fondente, frutto nitido, struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci. E' caldo e morbido, molto equilibrato con una grande struttura. Il sentore dei legni è discreto e non sovrasta mai il frutto del Teroldego. E' ben capace di evolvere.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



LA LEGGENDA DEL SANGUE DI DRAGO

Il vitigno Teroldego trova nel terreno della zona Rotaliana tutti gli elementi irripetibili per esprimere il massimo della sua generosa tipicità. L'origine di quest'uva rossa autoctona viene fatta risalire, nella tradizione popolare, alla leggenda del Drago di Castel San Gottardo che sovrasta il Borgo da cui trae il suo nome la riserva di Teroldego Rotaliano di Marco Donati.

Sui vitigni di Teroldego della Rotaliana si erge a picco il Monte di Mezzocorona e sospesi sulle sue rupi si vedono ancora i resti dell'imprendibile Castel San Gottardo. Leggenda vuole, che nelle grotte dell'eremo dimorasse un possente Drago, flagello implacabile di tutta la zona e dei suoi impauriti abitanti. Fu così che un giovane Cavaliere, il Conte Firmian, famiglia storica di Mezzocorona, ebbe l'ardire di affrontare il Basilisco sul suo terreno.

Un giorno, di buon mattino, armato di lancia e spada, il prode Cavaliere si arrampicò sulla montagna e pose davanti alla grotta una ciotola di latte e un grande specchio. Il Drago, sentito il profumo del latte di cui era ghiotto, uscì allo scoperto e vedendosi allo specchio provò stupore e un briciolo di vanità. Il Cavaliere ne approfittò per trafiggerlo a morte. La popolazione festante portò così in trionfo per le contrade di Mezzocorona il prode Cavaliere assieme allo sfortunato Drago e alcune gocce del suo sangue caddero nel terreno rotaliano da cui germogliarono i primi ceppi di Teroldego. Si spiega così l'origine leggendaria di questo vitigno autoctono: ancora oggi le genti locali chiamano questo vino generoso dal colore rosso rubino intenso "Sangue di Drago".



ZORZETTIG

La storia della famiglia Zorzettig nel vino inizia più di 100 anni fa, sulle colline di Spessa di Cividale (UD) nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, luogo ideale per la viticoltura grazie a un terroir e un microclima unici. Oggi il vigneto di proprietà ha un'estensione di 115 ettari e la produzione annua è in media di 800.000 bottiglie.

Chi si avvicina al mondo di Zorzettig è affascinato dalla diversità che si respira nei gesti e nelle abitudini e da una natura che appare intatta. Natura, autenticità, evoluzione, qualità. Sono queste le "parole d'ordine" che guidano il pensiero e il lavoro di Annalisa Zorzettig, che ha preso la conduzione dell'omonima azienda vinicola di famiglia dieci anni or sono. Questa è la sua concezione del vino:

"Il vino è un piacere. Figlio della generosità della natura e della maestria e cura umana, diventa un dono. E' simbolo di passione, di vita, di convivialità. Costruisce relazioni ed esalta le emozioni nel fluire della nostra quotidianità."

L'azienda Zorzettig è "posata" sopra uno dei Colli più alti della zona di Spessa di Cividale del Friuli. I vigneti beneficiano di un terroir e di un microclima ideali per la viticoltura, protetti dalle Alpi dalle freddi correnti del Nord e baciati dalla brezza del mare Adriatico. Qui la qualità dei terreni e l'esposizione a Sud-Sud Est delle colline ha reso protagonisti vitigni autoctoni come il Friulano, la Ribolla Gialla, e, tra i rossi, il Pignolo.

Anche i vigneti situati sui Colli di di Novacuzzo a Prepotto, la zona dei Colli Orientali bagnata dal fiume Judrio, godono di un terroir ideale: il clima mitigato dalla protezione delle Prealpi Giulie e dal vicino mare Adriatico, unito alle importanti escursioni termiche, arricchisce il quadro aromatico delle uve. Qui, oltre allo Schioppettino, signore di queste terre, e al Refosco dal Peduncolo Rosso, trovano dimora antiche piante di Friulano – risalenti agli Trenta del Novecento, orgoglio di Zorzettig – e Sauvignon, per bianchi di straordinaria finezza e complessità aromatica.



FRIULANO DOC '23

COD. 402895

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Friulano 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Conosciuto fino ad alcuni anni fa con un altro nome, è il vino bianco per eccellenza di questa regione e il vino più rappresentativo dell'azienda. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profumo si sprigiona intenso, fine e complesso con equilibrati sentori floreali e agrumati. Spiccata mineralità e una nota aromatica elegante.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



SAUVIGNON DOC '23

COD. 402896

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Sauvignon 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Vitigno di origine francese, diffuso in tutto il mondo, ha trovato nella fascia collinare friulana condizioni favorevoli per un vino eccellente in termine di complessità, equilibrio gusto-olfattivo e longevità. Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico, ricco di aromi che vanno dai sentori di salvia, bosso e sambuco. Buona corrispondenza al gusto, morbido, pieno ed elegante.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



RIBOLLA DOC '23

COD. 402897

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Pecorino Ribolla Gialla 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Vitigno autoctono che risulta già noto dal 1300. Ribuèle in friulano, viene coltivato prevalentemente nella fascia collinare. Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale, sapore asciutto e fresco dove spicca l'acidità.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC '23
COD. 402898

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Refosco dal peduncolo rosso 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Antico vitigno autoctono friulano, già famoso nel 1700, è certamente la migliore varietà friulana a bacca nera. Vino dal colore rosso rubino carico. Profumo vinoso, con note fruttate che richiamano il lampone e amarena. Il gusto è pieno e robusto con una moderata tannicità che sostiene il vino nella fase d'invecchiamento.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



SCHIOPPETTINO DOC '23
COD. 402899

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Schioppettino 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

Noto in passato come Ribolla nera, è un vitigno autoctono nato sulle colline di Prepotto, comune limitrofo a quello aziendale. Il suo colore è rosso rubino. All'olfatto si notano piccoli frutti rossi, ciliegia, more e spezie dolci. Sorso dai tannini vispi, fresco e sapido, dai ritorni fruttati.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€





PIGNOLO DOC '22 MYO

COD. 402900

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Pignolo 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Colore rosso amarena intenso. Spiccano note di frutti rossi, ma anche leggeri sentori tostati derivati dalla lunga maturazione in barrique. Lasciato nel bicchiere o nel decanter, il vino si apre dando spazio a profumi balsamici e speziati. In bocca è evidente una nota tannica dolce e una grande struttura che prelude ad una buona capacità di evolvere e migliorare con l'invecchiamento. Vino rosso friulano longevo che migliora l'armonia e l'equilibrio dopo lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



LA LINEA MYÒ E IL PIGNOLO

I Colli Orientali del Friuli. Storia, tradizioni e cultura friulana legate alla terra, il bene più prezioso, che l'azienda Zorzettig ama custodire e proteggere. La linea Myò nasce da vigneti concepiti come riserve di biodiversità, al servizio dell'ecosistema. Un nuovo approccio alla viticoltura, per vini che guardano verso un futuro sostenibile, ogni vino parla di qualità, selezione, cura e impegno verso il territorio e la sue Gente.

Qui per voi abbiamo selezionato il Pignolo, un vitigno autoctono a bacca nera coltivato in Friuli Venezia Giulia. E' un vitigno antico, le cui prime notizie risalgono al 1300-1400. Il suo nome sembra derivi dalla forma dei grappoli molto chiusi, appunto come una pigna. Gli acini sono piccoli e tondi, di buccia spessa e pruinosa, dura e tannica dal colore blu-nero. La grande struttura del suo vino fa sì che possa essere lasciato invecchiare per molti anni, anche in barrique, con ottimi risultati.



GUERRIERI RIZZARDI

La famiglia Guerrieri, attiva nelle professioni liberali a Verona fin dal XVII secolo, investì progressivamente in terreni agricoli nella Bassa veronese, Valdadige e verso il Lago di Garda. Il Conte Vincenzo Guerrieri, sposando Teresa Rambaldi nel 1791, sviluppò l'attività vitivinicola e olivicola nell'entroterra di Bardolino. Questi territori rimasero in famiglia fino all'ultima discendente, Giuseppina Guerrieri, che sposò Carlo Rizzardi.

I Rizzardi, originari di Maderno, arrivarono a Verona nel XVII secolo e si espansero con l'acquisto di proprietà terriere in Valpolicella nel 1649. A Negrar, le attività dei Rizzardi comprendevano seminativi, erbai, gestione di boschi, viticoltura, olivicoltura e coltivazione di alberi da frutto. Nel XIX secolo, l'espansione dell'attività viticola in Valpolicella continuò con l'acquisto di terreni e vigneti.

L'azienda agricola Guerrieri Rizzardi ha origini nel 1913, quando le famiglie Guerrieri e Rizzardi si unirono in matrimonio.

La prima annata in etichetta fu nel 1914. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, il Conte Antonio Rizzardi guidò l'azienda, passando dalla policoltura alla coltivazione della vite. Negli anni '70, l'azienda acquistò la tenuta di Soave e una cantina a Costeggiola, dove vinifica le uve dei propri vigneti.

Dopo la morte del marito nel 1983, la Contessa Maria Cristina Loredan prese in mano l'attività aziendale, sviluppandola con nuovi vigneti e vini. Nel 1985 introdusse il concetto di "Cru" per esprimere la qualità legata a vigneti specifici. Nel 1984 divenne Presidente del Consorzio Tutela Olio del Garda e nel 2010 fu nominata Cavaliere del Lavoro.

La terza generazione, composta da Giuseppe, Orsola, Olimpia e Agostino Rizzardi, entrò in azienda negli anni '90. L'azienda produce e vende vini "prodotti ed imbottigliati all'origine", controllando l'intera filiera produttiva. Si piantano nuovi vigneti e si introducono nuovi vitigni per migliorare la qualità dei vini. Recentemente, l'azienda è entrata nelle associazioni "Famiglie Storiche" e "Les Hénokiens" (Associazione delle Imprese di Famiglia Ultracentenarie).



LUGANA DOC '23

COD. 402926

ZONA DI PRODUZIONE: San Benedetto di Lugana - Peschiera del Garda

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Trebbiano di Lugana 90%, Chardonnay 5% e Pinot Bianco 5%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Un bianco profumato prodotto a partire da uve Turbiana (Trebbiano di Lugana). Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio, il vino prosegue l'affinamento su fecce e lieviti per un periodo di 2-3 mesi. Al naso è intrigante, con avvolgenti aromi di fioritura e pesca. Vellutato al palato, con trama ricca di frutti concentrati, leggera sapidità e finale lungo.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



RECIOTO DI SOAVE CLASSICO DOCG '23

COD. 402927

ZONA DI PRODUZIONE: Soave

TIPOLOGIA: Passito Dolce

VITIGNI: Garganega 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

FORMATO: lt 0,375

Le uve Garganega sono selezionate a mano e poi lasciate appassire in cassette di legno nel fruttajo di Costeggiola dai tre ai cinque mesi. Il vino viene poi affinato in piccole botti di rovere. Si ottiene così un passito dal colore giallo dorato intenso. Il profumo è intenso, persistente, fruttato, floreale e fine. In bocca è dolce, morbido e avvolgente.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€





**VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO
SUPERIORE DOC '21 POJEGA**

COD. 402924

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella classica

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 10%, Merlot 10%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Il Ripasso è un metodo di vinificazione tradizionale effettuato solo con uve coltivate in Valpolicella. Il nome Ripasso deriva dalla rifermentazione del Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone. Dopo la fermentazione malolattica il vino affina 12 mesi in barriques francese. La freschezza e bevibilità del Pojega si combinano con la particolare profondità e complessità date dal contributo dell'Amarone. Aromatico e denso di frutta scura matura, concentrato e intenso. Un rosso composito che darà il suo meglio negli anni.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



**VALPOLICELLA CLASSICO DOC '22
CUVÉE XVII**

COD. 402925

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella classica

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Corvinone e Corvina 70%, Rondinella 15%, Croatina 10%, Merlot 5%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

La personalità del Valpolicella Classico è data principalmente dalle uve Corvina e Corvinone, che conferiscono al vino evidenti note di spezie e marasche per un vino di medio corpo, rotondo e con una piacevole sapidità. Per alcuni versi si avvicina più a un vino "superiore"; nonostante non ci siano passaggi in botte si notano profondità e struttura con chiari e definiti, purissimi frutti scuri. Il 2022 esprime tutta la ricchezza del frutto e il calore dell'annata.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€





AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 3CRU '18

COD. 402923

ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella classica

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Corvinone 45%, Corvina 20%, Rondinella 20%, Barbera 9%, Sangiovese 6%

GRADAZIONE: 16%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Amarone ottenuto dalle uve raccolte a mano nel cuore della Valpolicella classica. Dopo appassimento e lunga fermentazione il vino matura 3 anni in rovere e viene commercializzato il quarto anno dopo la vendemmia. Alla sola sua seconda edizione (annata 2012) il 3CRU ha ottenuto da Decanter WWA il riconoscimento di Best Amarone e le annate successive si sono assicurate ottimi punteggi e premi dalla stampa internazionale. Il colore è rosso granato intenso; al naso sentori di confettura, amarena e ciliegia, note di vaniglia con note speziate. In bocca è potente, corposo, morbido e materico, con ricca sapidità e con tannini levigati. Per gustarlo al meglio, lasciare respirare il vino almeno 1 o 2 ore prima di servirlo.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€



L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA: UN'ECCELLENZA ITALIANA NATA PER CASO!

Questo vino simbolo di eccellenza ed espressione del suo territorio di produzione è nato per caso da una una botte di Recioto dimenticata in cantina.

Con il passare del tempo i lieviti avevano trasformato gli zuccheri in alcol facendo diventare il vino da dolce a secco, o meglio amaro, da cui poi il nome Amarone. Un errore che ha segnato la storia dell'enologia italiana e creato un vino oggi famoso in tutto il mondo.

Nella procedura classica della produzione vinicola, la natura dell'Amarone sarebbe considerata un errore. La fermentazione è un processo molto delicato nel quale si scrive il destino di un buon vino o il disastro di una intera annata. Nel caso dell'Amarone fu però proprio una distrazione a generare il suo sapore essenziale e farne un vino dal gusto semplice, diffuso e apprezzato in tutto il mondo.



COL D'ORCIA — MONTALCINO —

Col d'Orcia letteralmente significa collina che si affaccia sul fiume Orcia, il quale segna il confine Sud Ovest del territorio di produzione del Brunello di Montalcino: il nome dell'azienda è intrinsecamente legato alla posizione dove sono piantati i vigneti.

Produrre i vini migliori, che dall'eccezionale combinazione del suolo e del clima di questa zona di Montalcino si possono ottenere, è la missione di Col d'Orcia.

Col d'Orcia ha contribuito molto attivamente nel creare la categoria del Rosso di Montalcino. Nei primi degli anni '70 il Conte Marone Cinzano ebbe l'ispirazione di imbottigliare un Sangiovese giovane da bere tutti i giorni durante i pasti. Ben presto altri produttori locali ne imitarono l'esempio e nel 1983 il Rosso di Montalcino diventò un vino D.O.C. mediante un Decreto del Presidente della Repubblica Italiana.

Col d'Orcia è un produttore tradizionale di Brunello di Montalcino. La scelta di continuare ad utilizzare le botti grandi di rovere di Slavonia fu presa molti anni fa, ben prima che iniziasse il dibattito tra produttori modernisti e tradizionalisti.

Tradizione significa rispettare l'essenza del Sangiovese di Montalcino ovvero il potenziale di invecchiamento e il miglioramento del vino attraverso il lungo passaggio in legno e il successivo affinamento in bottiglia.

Ancora oggi, a Col d'Orcia, si invecchia il Brunello di Montalcino per almeno 3 anni nelle botti grandi prima dell'imbottigliamento e si conservano le bottiglie in cantina almeno 1 anno prima di immettere il vino sul mercato.



ROSSO DI MONTALCINO DOC '22

COD. 400525

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Angelo in Colle - Montalcino

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Brunello (Sangiovese) 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Affina 10-12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Segue l'affinamento in bottiglia. Un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso complesso e gradevole: le note fruttate, principalmente di ciliegia e piccoli frutti rossi, si uniscono a sfumature speziate. In bocca ha una buona struttura, è morbido e avvolgente. I tannini ben presenti ma setosi, conducono ad un retrogusto lungo, persistente e piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG '19

COD. 402150

ZONA DI PRODUZIONE: Sant'Angelo in Colle - Montalcino

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Brunello (Sangiovese) 100%

GRADAZIONE: 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Rosso rubino con riflessi granati. Profumo: Il bouquet ampio e complesso evidenzia delicati sentori che riconducono a piccoli frutti rossi maturi, quali la ciliegia e la mora, ben integrati alle note boisè e di vaniglia cedute dal lungo affinamento in legno (oltre 4 anni). Sapore: Al gusto è pieno, corposo ed equilibrato. Un vino di ottima struttura, con una avvolgente trama tannica che preannuncia ad un finale fruttato e persistente. Il retrogusto, esaltato da una buona sapidità, riporta alle componenti olfattive sopra descritte.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€€





Nel cuore della Maremma toscana, dal 1972 la cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano riunisce lo sforzo dei suoi soci per offrire ai consumatori vini che rispecchiano il territorio della Maremma, i suoi vitigni e le sue tradizioni, coniugando un'ottima qualità a prezzi eccellenti.

Fin dall'inizio, quasi 50 anni fa, la missione è stata produrre vini di qualità. La ragione di questa scelta è chiara: rappresentare il territorio al suo meglio, attraverso i vini e in particolare il Morellino di Scansano, ambasciatori di ciò che la Maremma Toscana può offrire sia a chi la visita, sia a chi vuole viaggiare con la mente, gustando un ottimo bicchiere di vino a casa o nel suo ristorante preferito.

La cantina oggi può contare su circa 170 soci su un territorio di 700 ettari di vigneti nella zona di produzione del Morellino di Scansano e continua a essere un punto di riferimento per la Maremma toscana con un'ampia gamma di prodotti tra cui spiccano il Morellino e altri vini da vitigni autoctoni come Ciliegiole, Vermentino e Alicante.

Secondo alcuni, il nome Morellino deriva dal soprannome dato a un clone locale di Sangiovese che dà acini molto piccoli. La Doc Morellino di Scansano è nata nel 1978 e come cantina siamo stati tra i protagonisti del suo riconoscimento. Nel 2007, la denominazione del Morellino di Scansano è diventata una DOCG.

In realtà, la viticoltura era già sviluppata nella zona dall'antichità, da quando gli Etruschi iniziarono a produrre (ed esportare) il vino.

Nel corso dei secoli, la produzione di vino è andata avanti, tanto che nell'Ottocento l'esperto di viticoltura Vannuccini, nel corso di una conferenza a Parigi, elogiò la qualità del vino di Scansano ribadendo, allo stesso tempo, che il vero potenziale di questi vini non si sarebbe potuto esprimere se non fosse stata creata una cooperativa. Ed ecco qui che una cooperativa locale dona al Morellino riconoscimento e pregio.



CANTINA VIGNAIOLI
MORELLINO DI SCANSANO



VIIGNIER TOSCANA IGT '22

COD. 402887

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Viognier 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata che rendono ancora più piacevole l'assaggio. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



VERMENTINO TOSCANA IGT '23

COD. 402888

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Vermentino 100%

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Giallo paglierino carico e luminoso. Il bouquet si caratterizza per le note floreali e fruttate arricchite da intriganti sfumature minerali. All'assaggio è decisamente fresco e sapido, dotato di piacevolezza e carattere, con intense note fruttate tra cui spiccano i ricordi di agrumi e una buona struttura. Finale persistente e coerente con i sentori percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



ROSATO TOSCANA IGT '23

COD. 402891

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Rosato

VITIGNI: Sangiovese, Ciliegiolo

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



SANGIOVESE TOSCANA IGT '22

COD. 402890

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Sangiovese, Alicante, Ciliegiole, Merlot

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

Un vino rosso rubino carico, con un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtillo e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



CILIEGIOLE MAREMMA TOSCANA DOC CAPOCCIA '22

COD. 402889

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Ciliegiole, Alicante

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliegie e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€





MORELLINO DI SCANSANO DOCG '22 ROGGIANO

COD. 402892

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Sangiovese, Alicante

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Rosso rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



MORELLINO DI SCANSANO DOCG ROGGIANO RISERVA '20

COD. 402893

ZONA DI PRODUZIONE: Maremma Toscana

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Sangiovese, Merlot

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



TENUTA BELLAFONTE

Bellafonte è l'avverarsi di un sogno, il desiderio di interpretare in modo nuovo un territorio, quello di Montefalco, con i suoi vitigni dalle radici antiche; un progetto che ha preso forma pian piano, trovando convinzione e sostanza nel tempo. Il nome nasce quasi per gioco, scomponendo il nome di origine tedesca della famiglia proprietaria: "Heil" che significa benessere, bellezza in senso lato e "Bron", fonte.

Le viti vengono allevate con cura, concimate con letame proveniente da stalle selezionate: una pratica importante che serve a nutrire le piante in modo naturale e a migliorare la struttura dei terreni. Tutti i lavori nel vigneto sono effettuati con regolarità e con l'ausilio di mezzi meccanici che permettono di arieggiare terreno e radici, senza diserbanti chimici. Le operazioni più delicate vengono effettuate manualmente: dalla potatura alla sfogliatura, così come il diradamento e naturalmente la vendemmia, quando le uve selezionate vengono raccolte in piccole cassette.

Tenuta Bellafonte si trova nel cuore più incontaminato dell'Umbria a Bevagna, vicino al minuscolo e delizioso borgo di Torre del Colle che, una volta superato, rivela un panorama mozzafiato: colli e poggi che si alternano a boschi, tra i vigneti ed olivi dalla chioma argentea.

Le vigne si trovano ad un'altezza variabile tra i 260 e i 320 metri s.l.m., poggiano su terreni ben soleggiati, tenaci e rocciosi; alternano l'argilla tipica della zona a formazioni marnose e arenacee. All'incirca 11 ettari vitati in tutto, con vecchi filari e impianti recenti, danno l'idea delle dimensioni del progetto, incurante dei piccoli numeri, rivolto alla massima qualità possibile, con un'attenzione particolare alla naturalità dei processi grazie alle fermentazioni attivate dai lieviti indigeni, e a nessuna chiarifica o filtrazione dei vini. Il resto della proprietà, che occupa in totale 30 ettari, comprende bosco, un piccolo frutteto e 2.500 piante di olivo, soprattutto moraiolo capaci di un ottimo olio extravergine.

Concepita per avere un completo equilibrio energetico ed un bassissimo impatto ambientale, la Tenuta dispone di pannelli fotovoltaici e di una caldaia a biomassa che utilizza anche i residui vegetali prodotti nelle vigne.



BIANCO IGT UMBRIA ARNETO '20
COD. 402930

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del Colle - Bevagna
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Trebbiano della Valle Umbra 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

Dopo la macerazione fredda sulle bucce, il mosto viene trasferito in grandi botti di rovere di Slavonia dove inizia spontaneamente la prima fermentazione e la fermentazione malolattica. Rimane sui lieviti per circa 12 mesi. L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni, eventuali depositi sul fondo della bottiglia sono indice di tale scelta produttiva. Dopo l'imbottigliamento affina in cantina per almeno 6 mesi. Schiettamente dorato, al naso offre le immancabili note di note di agrumi e di frutta a polpa gialla affiancate da sentori minerali e macchia mediterranea. Il sorso è pieno, ricco, con una piacevole freschezza e grande persistenza.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€



ROSSO IGT MAESTA' QUATTRO CHIAVI '19
COD. 402931

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del Colle - Bevagna
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Sangiovese 85%, Sagrantino 15%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Un vino di grande raffinatezza composto da una selezione delle migliori uve Sangiovese. Dopo mesi di decantazione naturale in acciaio il vino viene portato in grandi botti di rovere di Slavonia dove riposa per 36 mesi. Minimo 10 mesi di bottiglia. Granato, al naso esprime a pieno l'essenza del Sangiovese con note di marasca e arancia amara, seguite da tabacco e pepe bianco. Al palato freschezza e morbidezza abbracciano una trama tannica sottile e setosa, chiudendo con eleganza e persistenza.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€



ROSSO DI MONTEFALCO DOC POMONTINO '20
COD. 402929

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del Colle - Bevagna
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Sangiovese 80%, Sagrantino 20%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Il Pomontino nasce da un'attenta vinificazione ad acino intero e a fermentazione spontanea di uve provenienti da vigneti di circa 15 anni di età. Successivamente rimane a maturare per circa un anno in botti grandi di rovere di Slavonia prima di un'ulteriore sosta di circa 6 mesi in bottiglia. Non filtrato. Rosso rubino; al naso esprime note che richiamano il melograno, il ribes rosso, l'amarena e l'arancia amara, un tocco di mora. Al palato è agile, saporito, caratterizzato da una buona acidità e al tempo stesso sostenuto da una leggera e piacevole trama tannica. Chiude su note agrumate, di buona persistenza.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG COLLENOTTOLO '16
COD. 402932

ZONA DI PRODUZIONE: Torre del Colle - Bevagna
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Sagrantino 100%
 GRADAZIONE: 15%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

Dopo la fermentazione spontanea, il vino matura per almeno 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Dopo l'imbottigliamento senza filtrazioni, affina in cantina per almeno 2 anni prima di essere commercializzato. Colore rubino intenso. Al naso esprime affascinanti sentori di ciliegie, more, ribes, mirtillo, impreziositi da leggere note floreali e di spezie orientali. Un richiamo balsamico anticipa un assaggio di particolare forza ed equilibrio, fresco e saporito, caratterizzato da una trama tannica di particolare eleganza che sfuma su note piacevolmente fruttate. Di eccezionale persistenza.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€



Terre Margaritelli

Una storia d'impresa che nasce in Umbria nella seconda metà dell'Ottocento e che poi attraversa quattro generazioni, seguendo il filo rosso di un'unica famiglia, e di uno stesso patrimonio di valori. Radici profondamente innestate nel terreno della tradizione, da un lato, e slancio verso l'alto e indomabile spirito di innovazione, dall'altro. Profondo rispetto delle leggi della natura e del valore del tempo, unito a energia e geniale vitalità. Sono i tratti salienti del ciclo di crescita di una vigna, così come di una foresta di rovere. Che molto hanno in comune con la storia della famiglia Margaritelli.

L'azienda Terre Margaritelli nasce nel 1950 per volere di Fernando Margaritelli che ritirandosi dall'attività imprenditoriale all'età di 60 anni decide di iniziare per suo diletto a coltivare vite per produrre vino per se e per tutta la famiglia. Questa attività rimane in effetti a solo servizio della famiglia e come espressione della passione della Famiglia Margaritelli per la terra.

Nel 2000 Giuseppe, figlio di Fernando, per onorare la passione del padre, decide di allargare la proprietà e dar vita al progetto Terre Margaritelli. Da qui inizia il reimpianto della vigna, le prime vinificazioni e il passaggio al biologico. Oggi l'azienda, totalmente biologica, provvede alla produzione diretta di tutti i vini commercializzati.

Nel 1962 la Margaritelli, al fine di controllare l'intera filiera di produzione delle traverse ferroviarie, costruisce una segheria in Francia così da poter approvvigionarsi di rovere direttamente dalle ricche foreste francesi. La sede della segheria, ancora oggi elemento di grande rilievo per la Margaritelli in particolar modo per la produzione del Parquet, è a Fontaine a 25 km da Beaune nel cuore della Borgogna, area ricca di foreste.

Da lì nasce l'idea di realizzare una ricerca unica nel suo genere in collaborazione con importanti istituti francesi per valutare se l'incidenza del rovere sul vino cambiasse a seconda della foresta di provenienza del rovere. Sulla base di tale ricerca l'azienda ha deciso di utilizzare solamente rovere proveniente dalla foresta di Bertrange in Borgogna il cui rovere si caratterizza per un profilo molto delicato con note balsamiche fresche e mai coprente del frutto.



BIANCO TORGIANO DOC COSTELLATO '22
COD. 402933

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Trebbiano, Chardonnay
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Il colore di Costellato evoca l'oro delle stelle di una notte di settembre sulla Rocca dell'antico borgo umbro di Miralduolo. In questa terra autentica e generosa, il Trebbiano, con una piccola percentuale di Chardonnay, dà vita a questo bianco dalla struttura corposa e dal bouquet di profumi ricco ed elegante con sentori di frutta a polpa bianca, ananas, timo, salvia. Il gusto è secco, leggero e sapido, con una buona acidità che conferisce freschezza e buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€



ROSSO TORGIANO DOC MIRANTICO '19
COD. 402935

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Sangiovese, Malbec, Canajolo
 GRADAZIONE: 14,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

Mirantico prende nome dall'antico borgo umbro di Miralduolo, luogo che con fierezza serba memoria delle sue origini longobarde medioevali. I profumi dei vitigni si esaltano riposando per un breve periodo in barriques di rovere francese provenienti dalla rinomata foresta di Bertranges. Un vino rosso rubino intenso, con sentori di frutta rossa matura, pepe nero e violetta. In bocca ha una spiccata mineralità, con tannino moderato.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€



BIANCO UMBRIA IGT
GRECO DI RENABIANCA '20
COD. 402934

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Grechetto 100%
 GRADAZIONE: 15%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Il grechetto è il vitigno bianco più caratteristico dell'Umbria, che meglio ne rappresenta i sapori e i profumi. Questo grechetto in purezza si arricchisce con un passaggio in barrique di rovere francese proveniente dalla foresta di Bertranges. Grazie a questo affinamento si rafforzano le note balsamiche al naso, oltre ai sentori di mandorla, erbe di campo, cedro e ginestra, mentre in bocca vincono la struttura e la potenza del grechetto. Grande acidità, alcolicità e persistenza.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG
FRECCIA DEGLI SCACCHI '19
COD. 402936

ZONA DI PRODUZIONE: Miralduolo di Torgiano
 TIPOLOGIA: Rosso
 VITIGNI: Sangiovese 100%
 GRADAZIONE: 14,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

La DOCG Torgiano Rosso Riserva è una delle prime in Italia. Questa riserva di Sangiovese in purezza ne esprime al massimo il carattere, a partire dal colore rubino brillante e le inconfondibili note floreali di viola accompagnate dal profumo di frutti rossi, lamponi e violetta con una fresca speziatura. Sapido, fresco e minerale con un tannino importante ma ben controllato. Un vino potente, che ben si sposa con lunghi invecchiamenti.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€

Fontezoppa

Vini autoctoni delle Marche

Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli; segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa.

Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti.

A Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, è quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori.

Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare.

Alle pendici dei Monti Azzurri si trovano invece gli impianti di Vernaccia Nera, di Pinot Nero e di Sangiovese. Serrapetrona è da sempre la terra della Vernaccia, un vitigno di speziature antiche capace di richiamare l'attenzione del panorama enologico nazionale e oggi al centro di riscoperte e sperimentazioni. Con sestri di impianto fitti si riesce nell'impresa di contenere la vegetazione, valorizzando le basse rese per ceppo e rendendo prezioso ogni grappolo.

È nel sodalizio con la terra che si nasconde il segreto del buon vino, un'alleanza tra territorio e tradizione di cui le Marche non sanno fare a meno. Un processo di vinificazione attento e rispettoso dei tempi, un affinamento che avviene nei migliori legni e nel rispetto delle caratteristiche originarie del prodotto. Un patrimonio fatto di testimonianze del passato e qualità del lavoro che si rinnova all'interno delle Cantine Fontezoppa.



PASSERINA JAJA MARCHE IGT '23
COD. 402902

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Passerina 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Uve Passerina in purezza raccolte e selezionate rigorosamente a mano, Jajà è un vino che prende vita da un terreno a medio impasto, da cui acquisisce sapidità e carattere. Vinifica e matura in acciaio. Si presenta giallo paglierino cristallino. Al naso fine e delicato con sentori di fiori bianchi insieme a fruttato di banana, ananas ed agrumi. In bocca morbido e fresco, dalla delicata nota minerale sapida, molto equilibrato e stuzzicante con i richiami floreali e fruttati che invogliano a riassaggiarlo.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



PASCORINO MARCHE IGT '23
COD. 402904

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Passerina, Pecorino, altri vitigni autoctoni
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Un Marche IGT bianco, ottenuto da uve bianche, affinate in acciaio per almeno 6 mesi. Di colore giallo paglierino, il profumo al naso è fine, con sentori floreali e fruttati. In bocca è fresco ed equilibrato. Delicatamente minerale con un finale piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



FALERIO PECORINO JOCO '23 DOC BIOLOGICO
COD. 402903

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Pecorino 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Jocò è un prezioso vino che nasce da uve Pecorino in purezza, raccolte e selezionate accuratamente a mano. Prende vita da un terreno a medio impasto, che conferisce al vino un carattere sapido e caratteristico. Vinifica e matura in acciaio. Si presenta giallo paglierino, luminoso. Al naso è fine con sentori floreali uniti ad un complesso fruttato di ananas, pompelmo e pesca. In bocca fresco, equilibrato, per un finale piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC VARDI '23
COD. 402905

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Verdicchio 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Vardi colpisce per la sua acidità piacevole e ben bilanciata, che gli conferisce un equilibrio importante sia al naso che in bocca. Alla vista, il colore giallo paglierino è intenso e predominante, con leggeri riflessi verdognoli. Al naso denota freschezza accompagnata da una piacevole sensazione di pesca, fiori di ginestra, gelsomino, pistacchio. In bocca, grande mineralità in perfetto equilibrio tra note fruttate e floreali. Finale lungo e coinvolgente.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



ROSSO PICENO DOC '22 CORNER

COD. 402906

ZONA DI PRODUZIONE: Civitanova Alta

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Sangiovese, Montepulciano

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Corner si presenta con un colore rubino rosso intenso e di buona consistenza. Il naso, è netto, con note in apertura fruttate – partendo dalla ciliegia matura – e speziate, fino alla liquirizia. Anche il gusto è ricco di spezie, con un finale lungo e tannino morbido.

Curiosità: il nome Corner deriva da un simpatico abitante di Civitanova, grande appassionato di calcio che si aggira per il paese annunciando i risultati delle partite!

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



PEPATO SERRAPETRONA DOC '22

COD. 402907

ZONA DI PRODUZIONE: Serrapetrona

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Vernaccia Nera

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Un rosato rosa, intrigante, luminoso e pieno. Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina. All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€





VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG SECCA
COD. 402909

ZONA DI PRODUZIONE: Serrapetrona
 TIPOLOGIA: Spumante Metodo Charmat Rosso
 VITIGNI: Vernaccia Nera
 GRADAZIONE: 12%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

Il 60% delle uve viene messo subito in fermentazione mentre il restante 40% fermenta dopo essere stato in appassimento naturale per circa 60 giorni. I due vini vengono riuniti e in primavera viene fatta la rifermentazione col metodo Martinotti in autoclave.

Il vino si presenta rosso rubino con riflessi violacei, la spuma è fine e soffice. Al naso intense sensazioni di frutti di bosco, lamponi e more di gelso con lieve nota di viola e pepe nero. Al gusto amabile e morbido con piacevoli note speziate che gli donano freschezza e sapidità e ne rivelano l'inconfondibile carattere.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG DOLCE
COD. 402908

ZONA DI PRODUZIONE: Serrapetrona
 TIPOLOGIA: Spumante Metodo Charmat Rosso Dolce
 VITIGNI: Vernaccia Nera
 GRADAZIONE: 12%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

Stesso processo di vinificazione e caratteristiche organolettiche simili alla versione secca, maggior dosaggio zuccherino. Uno spumante dolce davvero sorprendente che si abbina perfettamente a dolci particolarmente speziati.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€



LA VERNACCIA DI SERRAPETRONA, UN VINO UNICO

La Vernaccia di Serrapetrona è uno spumante rosso DOCG sia secco che dolce, ottenuto dalla vinificazione di un vitigno autoctono a bacca rossa.

Le origini di questo vino si intrecciano con quelle di Serrapetrona, meraviglioso borgo medioevale in provincia di Macerata, arroccato sulle colline e dominante il lago di Borgiano. La struttura attuale del borgo, che oggi conta circa 1.000 abitanti, risale ai primi del 1200: entrando nel paese, si ha la sensazione di essere catapultati nel tempo passato, si percepiscono le atmosfere di quei tempi e si ascolta il silenzio delle terre circostanti.

La vinificazione della Vernaccia di Serrapetrona risale al XV secolo. Nel 1893 la produzione era tanto piccola che si diede per estinto il suo vitigno, la Vernaccia nera. Grazie alla passione dei viticoltori marchigiani, questo vitigno produce oggi una perla tra i vini delle Marche.

Si tratta di un vino unico per la sua tipologia, uno spumante rosso, e per la sua tecnica di produzione. Prevede infatti tre fermentazioni: la prima in vendemmia, la seconda dopo l'appassimento naturale delle uve selezionate allo scopo, la terza in autoclave, per la presa di spuma che gli dona un carattere inconfondibile.



COLLEFRISIO

Un'amicizia sincera e il buon vino alla base del sodalizio tra Amedeo De Luca e Antonio Patricelli. Crescere prima insieme da bambini, poi da imprenditori è un privilegio. Abruzzesi, vignaioli di terza generazione, nel 2004 hanno dato vita ad un'azienda moderna ed aperta alla sperimentazione. Oggi, Amedeo si occupa dell'aspetto agronomico e della produzione, Antonio è il commerciale: sono lo Yin e Yang che nel costante dialogo trova l'equilibrio. Al mix dei loro caratteri è dovuta la crescita costante e inarrestabile della Cantina Collefrisio. Passione, impegno e disciplina, uniti ad un pizzico di sana irriverenza. La Casa del Vino è immersa tra le vigne collinari della Tenuta Madre, in località Piane di Maggio a Frisa, piccolo centro in provincia di Chieti. Anche il nome, Piane di Maggio, è una promessa di primavera che tornano e di frutti generosi, cresciuti con amore e rispetto per la terra. La proprietà è composta da circa 50 ettari vitati, cui si aggiunge una piccola quota in affitto, per un totale di 60 ettari coltivati e certificati Bio.

La Tenuta Madre, di circa 15 ettari, si trova nel comune di Frisa (Ch). Siamo a 237 metri di altitudine a ridosso della Valle del Moro, in zona collinare esposta a Sud Est dove coltiviamo principalmente uve bianche, tra cui Pecorino, Trebbiano, Traminer aromatico e Falanghina. Abbiamo la fortuna di godere di un microclima particolare che, grazie all'inversione dei venti provenienti in alternanza dal mare e dalla montagna, ci permette di avere un assaggio di quattro stagioni anche nell'arco di un solo giorno. Sono queste escursioni ad esaltare i profumi sprigionati dai nostri vini. La Tenuta Morrecine, di circa 18 ettari, si estende verso il mare in prossimità della città portuale di Ortona (Ch). Qui coltiviamo Montepulciano d'Abruzzo per i nostri rosati, Pecorino, Chardonnay e Falanghina. Il terreno è di colore rosso prevalentemente ghiaioso, l'area è esposta a Sud Est e beneficia di ottima ventilazione. Si respira l'aria del mare, gli occhi scrutano l'orizzonte azzurro dell'Adriatico e il contrasto del vigneto in piena stagione vegetativa offre uno spettacolo incredibile, oltre ad uve perfettamente in salute.



BIANCO IGT MAGNOLIA

COD. 402883

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer

GRADAZIONE: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Colore giallo paglierino, all'olfatto note di pesca gialla, con sfumature di frutta esotica, lici, mango, ananas. Fresco, morbido, rotondo, pieno e persistente con retrogusto agrumato. Profumo fresco d'estate, vibrante come il sole sul mare. Quattro uve diverse, insieme come una piccola orchestra a suonare una musica piacevole per sottolineare momenti di leggerezza. L'assaggio, l'ampia tonalità di profumi agrumati e la persistenza caratterizzano il Bianco Magnolia, da gustare in un momento di relax o come aperitivo.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



PASSERINA IGT '23 TERRE DI CHIETI

COD. 402881

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Passerina 100%

GRADAZIONE: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

La Passerina Collefrisio presenta le caratteristiche note acide che accompagnano questo vitigno autoctono dotato per sua natura di una buona concentrazione zuccherina. Colore giallo paglierino con riflessi ambrati, all'olfatto intense note agrumate, bergamotto, fiori bianchi della macchia mediterranea. Buona struttura ed acidità, ottima persistenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



PECORINO IGT '23 TERRE DI CHIETI

COD. 402880

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: Pecorino 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Un vino fresco e versatile, espressione tipica di un antico vitigno locale riportato alla ribalta negli ultimi quindici anni grazie allo sforzo di studiosi e produttori che per primi hanno creduto nelle sue potenzialità. Oggi è tra le varietà di maggior successo tra i consumatori anche più giovani. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto presenta intense note floreali e fruttate. Grande struttura e lunga persistenza in bocca.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC '23 FILARE
COD. 402882

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo
 TIPOLOGIA: Bianco
 VITIGNI: Trebbiano d'Abruzzo 100%
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

Le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa. Dopo una fermentazione controllata a freddo, il vino è sottoposto ad un breve affinamento in acciaio per mantenere le caratteristiche di frutta e di freschezza. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto, intense note fruttate di pera, pesca e frutti tropicali. Al palato è equilibrato, fresco e persistente al palato, con una buona struttura.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€



ROSATO IGT '23 FILARE
COD. 402884

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo
 TIPOLOGIA: Rosato
 VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%
 GRADAZIONE: 13%
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Filarè Rosato Terre di Chieti IGT di Collefrisio ha un colore rosa cerasuolo. Al naso si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Al palato ha una buona struttura e equilibrio, è fresco, persistente e fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€





MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC '22 FILARE

COD. 402885

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%

GRADAZIONE: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

Viene vendemmiato nella seconda decade di ottobre e durante la macerazione, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa, con successivo affinamento in acciaio. Si ottiene questo vino dal colore rosso rubino, con riflessi violacei, intense note di frutti di bosco e amarena, leggermente speziato, di buona struttura e ben equilibrato.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC '20
RISERVA VIQUADRA**

COD. 402886

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: Montepulciano d'Abruzzo 100%

GRADAZIONE: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

Dopo la diraspatura, inizia la macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio e una parte del vino affina in legno. Si ottiene così un vino dal colore rosso rubino con leggeri riflessi tendenti porpora. Al naso esprime intense note di frutti di bosco, varie note di spezie, amarena e confettura. Al palato è ben equilibrato e persistente, con ottima struttura.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41

06063 Magione (PG)

+39 075 84 77 71

info@cancelloni.it

cancelloni.it f @ in



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
+39 075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**