

Vini

CATALOGO



RENATO RATTI
Nebbiolo D'alba
Ochetti Doc
cl 75

12,49€



DONNAFUGATA
Anthilia Igt
cl 75

7,99€



VALIDO DAL 21 SETTEMBRE AL 18 OTTOBRE 2023


VALLEBELBO

7,89 €

BAROLO LE FILERE DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso granato con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento. Profumo etereo ed intenso di frutta matura e di rose, con note lievi di vaniglia. Gusto asciutto, pieno, austero, robusto ma vellutato, di grande armonia.

ABBINAMENTI
Ottimo in abbinamento a selvaggina, brasati e piatti strutturati, formaggi stagionati.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 7%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
7,29 €
a bottiglia


L'ASTEMIA PENTITA

BAROLO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore: il rosso rubino preannuncia, nei riflessi granata, l'evoluzione olfattiva e gustativa. Profumo: naso pulito, molto profumato, di notevole ampiezza e complessità. Nel bouquet spiccano le note spaziate, che si fanno più marcate con il passare del tempo. Sapore: al palato si apprezza un tannino arrotondato da una buona dotazione alcolica e un sentore di cuoio e tabacco.

ABBINAMENTI
Primi piatti, secondi piatti di carne e brasati, formaggi, da meditazione.

VITIGNO
Barolo 100%

19,89 €


FONTANAFREDDA

BAROLO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con riflessi granati che, col tempo, si fanno aranciati. Il profumo è netto e intenso, ampio, con sentori tipicamente di fiori appassiti, spezie, foglie secche e sottobosco.

ABBINAMENTI
Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse, più o meno importanti a seconda dell'annata, e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare l'amichevole conversare di fine pasto.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

15,89 €


ASCHERI

BAROLO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso granato intenso, bouquet ampio e composito di spezie dolci, fiori secchi, cuoio e sottobosco. Armonico, di buona struttura, con tannini eleganti e complessità ed equilibrio notevoli. Vino raffinato e potente al tempo stesso.

ABBINAMENTI
Ottimo con carni rosse arrostate, allo spiedo, alla griglia e con tutti i formaggi stagionati

VITIGNO
Nebbiolo 100%

14,99 €


CASCINA BOSCHETTI

BAROLO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, liquirizia e spezie. Sapore strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive e con retrogusto minerale speziato.

ABBINAMENTI
Grandi carni, arrostiti, selvaggina, piatti con tartufo, formaggi maturi a pasta dura.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

14,99 €



TERRE DEL BAROLO

BAROLO LE TERRE DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Si presenta rosso granata con riflessi aranciati, profumo di viola e rosa canina con note di cuoio e spezie. Il sapore è austero ma vellutato.

ABBINAMENTI

Ottimo con umidi e stracotti.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

10,69 €



L'ASTEMIA PENTITA

LANGHE NEBBIOLO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Profumo speziato e intrigante. Un effluvio di note fruttate satura rapidamente le narici. Al palato è secco e asciutto, con una tannicità moderata e un'acidità gentile.

ABBINAMENTI

Primi piatti, secondi piatti di carne rossa e bianca, con formaggi.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

9,59 €



CASCINA CHICCO

LANGHE NEBBIOLO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico.

ABBINAMENTI

Si accosta ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

6,99 €



ASCHERI

LANGHE NEBBIOLO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato, bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza. Vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità.

ABBINAMENTI

Ottimo con i piatti della grande cucina con salse rosse o bianche. Delizioso con la fonduta.

VITIGNO

Nebbiolo almeno 85%

6,89 €



RENATO RATTI

12,49 €

NEBBIOLO D'ALBA OCHETTI DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

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. Il terreno principalmente sabbioso conferisce grande eleganza e profumo intenso.

ABBINAMENTI

Adatto a carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, fonduta con tartufi, agnolotti, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina con salse speziate.

VITIGNO

Nebbiolo 100%


VALLEBELBO

5,79 €

**BARBARESCO
LE FILERE DOCG**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso granato con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento. Profumo caratteristico, etereo ed intenso con piacevoli note di vaniglia. Gusto asciutto, pieno, vellutato ed armonico.

ABBINAMENTI
Ideale in accompagnamento a secondi piatti a base di carne preparata con salse gustose e speziate o con i formaggi stagionati.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 13%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
4,99 €
a bottiglia


**CANTINA
PARROCO DI NEIVE**

BARBARESCO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso vivo con riflessi arancione all'invecchiamento. Profumo di viola mammola che si accentua con l'invecchiamento. Sapore asciutto ma carezzevole in bocca, morbido al palato, caldo e vigoroso da giovane. Diventa austero e vellutato con l'età.

ABBINAMENTI
Civèt, brasati, arrostiti, piatti e formaggi importanti.

VITIGNO
Nebbiolo 100%

14,99 €


**RENATO
RATTI**

**BARBERA D'ALBA
TORRIGLIONE DOC**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso cardinalizio molto intenso e tonalità brillante. Profumo deciso, con sentori di prugna matura e secca su fondo speziato. Gusto pieno e di lunga persistenza.

ABBINAMENTI
Vino adatto alla cucina rustica locale, su piatti raffinati di carne e formaggi stagionati.

VITIGNO
Barbera 100%

10,29 €


TRE SECOLI

ALBAROSSA PIEMONTE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Di colore rosso rubino intenso, profondo. Aroma ricco, etereo, speziato. Predominano note di ciliegia matura e frutti rossi maturi. Sapore pieno, morbido, molto equilibrato con un tannino gradevolmente dolce.

ABBINAMENTI
Abbinamenti molto versatili, dai primi piatti alle carni rosse brasate, ai formaggi di media e forte stagionatura.

VITIGNO
Albarossa 100%

6,89 €


**L'ASTEMIA
PENTITA**

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Profumo generoso al naso, esuberante nelle note di frutti a bacca rossa e nera. Al palato si presenta come un vino intenso e vellutato, che combina eleganza e robustezza.

ABBINAMENTI
Secondi di carne, primi e formaggi.

VITIGNO
Barbera 100%

8,99 €



COPPO

**BARBERA D'ASTI
L'AVVOCATA DOCG**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Al naso intensi sentori di ciliegia, lampone e mora; gusto fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI
Pane e salame, moscardini in guazzetto, polpette di carne con piselli.

VITIGNO
Barbera 100%

6,99 €



CANTINA PARROCO DI NEIVE

BARBERA D'ALBA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso, con ricco profumo etereo, di sapore asciutto, intensamente vellutato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI
Salumi, bagna cauda, bolliti, brasati, formaggi stagionati.

VITIGNO
Barbera 100%

6,39 €



FONTANAFREDDA

PIEMONTE BARBERA BIO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso vivo; al naso è profumato, fresco, morbido, armonico e moderno. Piacevolissimo al palato.

ABBINAMENTI
Ottimo per accompagnare al meglio uno spuntino come un pranzo veloce; ottimo se consumato in allegria compagnia.

VITIGNO
Barbera 100%

5,79 €



TRE SECOLI

BARBERA D'ASTI LARAME BIO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Di colore rosso rubino con riflessi violacei tendenti al porpora. Profumo vinoso, fruttato dove la ciliegia matura e i frutti rossi maturi prevalgono. Al gusto risulta un vino ricco, generoso, piacevolmente equilibrato nella sua struttura e freschezza, di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Ideale con i primi piatti, carni rosse e formaggi di medio invecchiamento.

VITIGNO
Barbera 100%

4,79 €



DE FORVILLE

4,79 €

BARBERA D'ALBA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino vivo. Profumo vinoso e fruttato, che ricorda aromi di frutta fresca, mora e spezie. Sapore pieno ed avvolgente.

ABBINAMENTI
Primi piatti di pasta, carni, selvaggina, formaggi stagionati.

VITIGNO
Barbera 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 10%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
4,29 €
a bottiglia


VINCHIO & VAGLIO

5,79 €

**BARBERA D'ASTI
SORI DEI MORI DOC**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento; robusto, di buona struttura, ha un profumo fruttato intenso e un sapore asciutto ed armonico.

ABBINAMENTI
Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati.

VITIGNO
Barbera 100%


BERSANO

BARBERA D'ASTI DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso profondo con riflessi granata. Profumo di frutti rossi, spezie, tabacco ed eucalipto. Gusto deciso, ricco, con finale piacevole e persistente.

ABBINAMENTI
Primi piatti anche elaborati, secondi di carne rossa e bianca, formaggi freschi e di media stagionatura.

VITIGNO
Barbera 100%

4,69 €


VINCHIO & VAGLIO

**BARBERA DEL MONFERRATO
RIVE ROSSE DOC**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino vivo con riflessi viola. Profumo fruttato e intenso con sentori di frutta fresca, floreali e di petalo di rosa. Gusto equilibrato, fresco e morbido. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

ABBINAMENTI
Salumi e formaggi, carni bianche (coniglio in particolare), fritto misto monferrino, bagna cauda, rabaton.

VITIGNO
Barbera 100%

4,49 €


TRE SECOLI

BARBERA D'ASTI SAN GIOVANNI DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino carico con riflessi violacei tendenti al porpora. Al naso i suoi profumi vinosi hanno sentori fruttati che ricordano la mora, la prugna e la ciliegia matura. Al gusto risulta un vino ricco e piacevole, equilibrato nella sua struttura e di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Primi piatti, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

VITIGNO
Barbera 100%

3,99 €


TERRE DEL BAROLO

BARBERA D'ALBA LE TERRE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Rosso rubino intenso con sfumature violacee, esprime al naso note fruttate (mora, ciliegia) e speziate. Assaggio pieno e dalla piacevole acidità, esprime ottima bevibilità.

ABBINAMENTI
Primi piatti, zuppe saporite e bollito misto, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati.

VITIGNO
Barbera 100%

3,69 €



L'ASTEMIA PENTITA

DOLCETTO D'ALBA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Profumo spazioso e intrigante. Un effluvio di note fruttate satura rapidamente le narici. Sapore: Al palato è secco e asciutto, con una tannicità moderata e un'acidità gentile. Frutta matura e chiodi di garofano percepiti al naso pervadono la bocca dando piacere immediato.

ABBINAMENTI
Secondi di carne e primi piatti.

VITIGNO
Dolcetto 100%

8,39 €



RENATO RATTI

DOLCETTO D'ALBA COLOMBÈ DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con pieni riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna matura. Equilibrato, fresco, giustamente tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI
Classico vino da tutta mensa, gradisce gli antipasti all'italiana, i primi piatti e i formaggi freschi.

VITIGNO
Dolcetto 100%

8,29 €



CANTINA PARROCO DI NEIVE

DOLCETTO D'ALBA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso dal profumo intensamente floreale e sapore ammandorlato, con retrogusto piacevolmente amarognolo, da consumare nei due anni successivi alla vendemmia.

ABBINAMENTI
Vino da tutto pasto.

VITIGNO
Dolcetto 100%

5,99 €



DE FORVILLE

DOLCETTO D'ALBA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso, caratteristico, con sentori di ciliegia e prugna. Sapore asciutto e armonico; equilibrata tannicità.

ABBINAMENTI
Primi di pasta, minestre, carni, formaggi dolci, piccanti e stagionati.

VITIGNO
Dolcetto 100%

4,59 €



TERRE DEL BAROLO

3,69 €

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA LE TERRE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha un naso ricco, con caratteristici sentori di ciliegia. Il palato è asciutto ed armonico, dal piacevole retrogusto ammandorlato.

ABBINAMENTI
Antipasti e primi piatti, secondi di carni bianche e bollito misto, salumi e formaggi semi stagionati di latte di pecora e capra.

VITIGNO
Dolcetto 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 10%

Acquistando
6 bottiglie e multipli

3,29 €
a bottiglia


BERSANO

4,99 €

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso con riflessi violacei. Profumo molto intenso, aromatico, con sentori floreali di rosa e note speziate. Gusto armonico e vellutato, piacevolmente sapido e asciutto.

ABBINAMENTI
Ottimo aperitivo, con antipasti, salumi, carni bianche, bagna cauda. Servito fresco con piatti di pesce come il tonno scottato.

VITIGNO
Ruché 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 8%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
4,59 €
a bottiglia


VALLEBELBO

DOLCETTO D'ALBA LE FILERE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso da giovane, a volte tendente al rosso violaceo. Profumo vinoso, intenso, delicato, di grande armonia. Sapore asciutto, morbido, di moderata acidità e gradevolmente ammandorlato.

ABBINAMENTI
Vino da tutto pasto, accompagna in modo ideale i primi piatti ed i secondi di carne, nonché formaggi freschi ed a media stagionatura.

VITIGNO
Dolcetto 100%

2,79 €

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA
SCONTO 17%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
2,29 €
a bottiglia


FERRARIS

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO BRIC D' BIANC DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con sfumature porpora. Caratterizzato da note floreali e fruttate di rosa e ciliegia. In bocca è un vino intenso, armonioso e fresco, con un finale leggermente tannico.

ABBINAMENTI
Carni bianche, primi piatti delicati, formaggi freschi e di media stagionatura, salumi.

VITIGNO
Ruché 100%

5,79 €


BERSANO

GRIGNOLINO D'ASTI DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso cerasuolo. Profumo delicato e persistente con sentori caratteristici di rosa e ciliegia su sottofondo di pepe bianco. Gusto asciutto, piacevolmente tannico, persistente, con retrogusto di chiodi di garofano rosa e geranio.

ABBINAMENTI
Ottimo aperitivo, a tutto pasto, con antipasti e insalate.

VITIGNO
Grignolino 100%

4,69 €


TERRE DEL BAROLO

PIEMONTE GRIGNOLINO LE TERRE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino scarico, al naso è tipicamente fruttato, vivace e leggermente speziato. Asciutto, fresco e di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI
Si abbina generalmente con gli antipasti, minestre saporite e carni bianche

VITIGNO
Grignolino 100%

3,29 €



TERRE DEL BAROLO

VERDUNO PELAVERGA LE TERRE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino scarico. Profumo intenso, fruttato, con caratteristiche note speziate. Sapore fresco, vellutato, di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI
Antipasti, primi piatti semplici e zuppe saporite, carni bianche e formaggi freschi.

VITIGNO
Pelaverga piccolo 100%

5,89 €



TOMMASI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granate. Al naso, presenta complesse note aromatiche dalla frutta sotto spirito alle spezie amare, pepe nero, liquirizia e cacao. In bocca è intenso, di grande struttura, potente conuntuosa espressione di frutta matura. Il finale è piacevolmente sinuoso e asciutto.

ABBINAMENTI
Eleganza e struttura lo rendono perfetto con selvaggina da piuma e da pelo, carni rosse, formaggi a lunga stagionatura. È il compagno ideale per lunghe conversazioni.

VITIGNO
Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

24,99 €



CASA VINICOLA SARTORI

AMARONE ARCO DEI GIOVI DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso con riflessi granati. Profumo fruttato con note di spezie. Sapore pieno e vellutato.

ABBINAMENTI
Si accompagna a piatti importanti, carni rosse, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati.

VITIGNO
Corvina Veronese 50%, Corvinone 30%, Rondinella 15%, Cabernet 5%

17,89 €



CASA VINICOLA SARTORI

**VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
ARCO DEI GIOVI DOCG**
cl 75

PROVENIENZA
Veneto

CARATTERISTICHE
Colore rosso vivo granato di gran tono. Profumo di bacca rossa e ciliegia matura. Sapore morbido e pieno.

ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente a primi piatti saporiti come risotto ai funghi porcini, carni grigliate, arrosti e formaggi di media stagionatura.

VITIGNO
Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, Croatina 5%

6,89 €

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA
SCONTO 13%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
5,99 €
a bottiglia


CANTINE CECI

4,39 €

LAMBRUSCO GIUSEPPE VERDI IGT
cl 75

PROVENIENZA
Emilia Romagna

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino vivo, spuma vivace. Profumo fruttato, bouquet pulito e gradevole. Gusto ricco e deciso.

ABBINAMENTI
Accompagna ottimamente i secondi piatti della tipica cucina locale come arrosti, brasati e stracotti. Non di meno ama la compagnia dei salumi tipici.

VITIGNO
Lambrusco 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 9%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
3,99 €
a bottiglia


CANTINE CECI

LAMBRUSCO OTELLO IGT
cl 75

PROVENIENZA
Emilia Romagna

CARATTERISTICHE
Colore rosso porpora intenso. Note di frutti rossi dalla moderata dolcezza, quali marasche, fragole e lamponi. Sentori di fiori colorati, con note di geranio e rosa. Fresco e caldo, perfettamente bilanciato, possiede una discreta sapidità.

ABBINAMENTI
I piatti più classici della cucina emiliana. Strepitoso con un tortello d'erbetta, una punta di vitello ripiena, perfetto protagonista di una cena estiva a base di torta frita e salumi.

VITIGNO
Lambrusco 100%

4,89 €


MARCO FELLUGA

MERLOT COLLIO VARNIERI DOC
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso con leggere sfumature granata. Al naso profumo fresco e fruttato con fragranze che ricordano la confettura di frutti di bosco e la ciliegia sotto spirito. Gusto piacevole ed equilibrato che rispecchia i sentori percepiti all'olfatto.

ABBINAMENTI
Ideale con formaggi semi stagionati e stagionati, carni bianche e rosse.

VITIGNO
Merlot 100%

9,99 €


COLTERENZIO

PINOT NERO ALTO ADIGE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Di colore rosso rubino di media intensità. Al naso aroma di bacche rosse e amarena. In bocca rotondo e succoso con tannini morbidi.

ABBINAMENTI
Antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, e saporiti piatti di pesce.

VITIGNO
Pinot Nero 100%

8,99 €


MARCO FELLUGA

CABERNET SAUVIGNON COLLIO MARNASCO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Profumo elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa. In finale si coglie una sfumatura di cacao e noce. Gusto strutturato, morbido, pieno e fruttato.

ABBINAMENTI
Ideali con questo vino sono le carni rosse alla brace, formaggi di media stagionatura e selvaggina.

VITIGNO
Cabernet Sauvignon 100%

9,99 €



BANFI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granata. Al naso si distingue un profumo intenso e fruttato di prugne, visciole, succo di arancia rossa e sentori speziati di mirto, ginepro e incenso. Corpo pieno e potente. Tannini morbidi e levigati.

ABBINAMENTI

Si abbina particolarmente bene a piatti ricchi e saporiti. Perfetto come vino da meditazione.

VITIGNO
Sangiovese 100%

27,99 €



TERRE D'ETRURIA

**MORELLINO DI SCANSANO
IL PODERONE DOCG**
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato di ciliegia, mora e lampone con sentori speziati. Sapore equilibrato, di ottima struttura con finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cinghiale, grigliate di carne, formaggi stagionati.

VITIGNO
Sangiovese 100%

4,99 €



PICCINI

CHIANTI ETICHETTA ARANCIO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Impatto olfattivo intenso, con sentori di ciliegia e frutta a bacca rossa. Al sorso è scorrevole e beverino. Tannini soffici; consistenza liscia e vellutata.

ABBINAMENTI

Indicato in compagnia dei primi piatti della cucina tradizionale toscana; si presta come abbinamento di pizza e arrostiti.

VITIGNO
Sangiovese al 90%, piccole percentuali di Canaiolo e Ciliegolo.

3,79 €



AZIENDA AGRICOLA ILLUMINATI

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
ILICO DOC**
cl 75

PROVENIENZA
Abruzzo

CARATTERISTICHE

Colore rubino lucente. Profumo di piccoli frutti rossi e liquirizia, intenso ed elegante. Sapore: il sorso è pieno, equilibrato con retrogusto di spezie.

ABBINAMENTI

Un vino ideale con i piatti di terra, perfetto con dei formaggi semistagionati come il pecorino sardo.

VITIGNO
Montepulciano 100%

7,79 €



CASA VINICOLA CECCHI

3,89 €

CHIANTI DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento. Profumi intensi e persistenti. Al palato è morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi.

VITIGNO

In prevalenza Sangiovese.

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 12%

Acquistando
6 bottiglie e multipli

3,39 €
a bottiglia

CAPICHERA

24,99 €



**VERMENTINO
ISOLA DEI NURAGHI
ASSAJE' IGT**
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso con riflessi violacei. Olfatto: rivela una splendida fusione di note eteree e vinose, dove si avvertono a tratti, frutti neri, ciliegia sotto spirito, mora, mirto, spezie, eucalipto, cacao e note salmastre. Gusto pieno, caldo, sapido, con frutto maturo ricco e concentrato e fine tessitura tannica; il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI
Un vino ideale per essere abbinato alla cucina di terra e soprattutto ai secondi piatti a base di carni rosse. Ottimo con la costata di manzo cotta alla brace.

VITIGNO
Carignano 100%


NOTTE ROSSA

PRIMITIVO SALENTO IGP
cl 75

PROVENIENZA
Puglia

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Profumo di prugne e ciliegie, con ricordi di rosmarino e vaniglia. Corposo e ben gestito nell'equilibrio con la freschezza. Ottima corrispondenza gusto-olfattiva e discreta predisposizione per l'affinamento.

ABBINAMENTI
Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.

VITIGNO
Primitivo 100%

3,79 €


NOTTE ROSSA

NEGROAMARO SALENTO IGP
cl 75

PROVENIENZA
Puglia

CARATTERISTICHE
Colore rosso porpora con riflessi neri-violacei. Profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato con note di timo. Al palato risulta essere un vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

ABBINAMENTI
Primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati.

VITIGNO
Negroamaro 100%

3,79 €


AZIENDA SENATORE

CIRÒ ROSSO ARCANO DOP
cl 75

PROVENIENZA
Calabria

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino tendente al granato. Profumo speziato. Sapore pieno, morbido ed equilibrato.

ABBINAMENTI
Si abbina ai piatti della cucina mediterranea, secondi di carne sia arrostiti che in umido.

VITIGNO
Gaglioppo 100%

6,59 €


ZITO

CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Calabria

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino; profumo di media intensità; sapore caldo, secco, e di buona tannicità.

ABBINAMENTI
Carni rosse, cacciagione e pietanze dal gusto forte.

VITIGNO
Gaglioppo 100%

3,59 €



DONNAFUGATA

DEA VULCANO ETNA ROSSO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino chiaro. Profumo di bouquet raffinato con note di frutta rossa (fragolina di bosco) e sentori floreali di violetta. Sapore fresco e di buona struttura con tannini ben integrati.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di salumi e formaggi semi stagionati e piatti della cucina mediterranea a base di verdure o funghi; ideale con piatti di carne o con legumi. Si abbina anche al pesce arrosto.

VITIGNO

Nerello Mascalese 100%

10,99 €



DONNAFUGATA

NERO D'AVOLA SHAERAZADE DOP
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE

Il Colore rosso rubino si completa con sfumature granato molto vive. Profumo: l'impatto olfattivo è molto intenso, volto su sensazioni di tabacco, spezie e note minerali. Sapore equilibrato, che riporta al palato la frutta rossa, precisamente la mora e la marasca, chiude con buona persistenza.

ABBINAMENTI

Piatti di pasta al sugo di pomodoro, pesce alla brace, salumi e formaggi poco stagionati.

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

9,79 €



DONNAFUGATA

SEDARA ROSSO IGT
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE

Dal colore rosso rubino offre un bouquet fruttato con sentori di mora e mirtilli uniti ad una leggera nota speziata di pepe nero. In bocca mostra una buona struttura con tannini soavi, ed una gradevole freschezza.

ABBINAMENTI

Lasagne, pollo alla cacciatora, BBQ e tonno scottato.

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

7,99 €



SANT'ELENA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso con gusto secco e vellutato. Tannino levigato e piacevole al palato.

ABBINAMENTI

Da servire con arrosti e cacciagione, si accompagna bene ai formaggi stagionati.

VITIGNO

Cannonau 100%

3,29 €



PELLEGRINO

3,29 €

**NERO D'AVOLA
DINARI DOC**
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino Profumo intenso con sentori di frutta rossa. Sapore secco, abbastanza morbido, di media struttura.

ABBINAMENTI

È superbo con piatti a base di carne, arrosti e selvaggina.

VITIGNO

Nero d'Avola 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 15%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
2,79 €
a bottiglia


SELLA & MOSCA

4,69 €

ALGHERO ROSATO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Colore rosa tenue. Il profilo olfattivo è contraddistinto da note floreali di viola e da sfumature fruttate di pesca. La bocca è elegante e briosa allo stesso tempo, scorrevole e di ottima persistenza.

ABBINAMENTI
Antipasti di pesce, antipasti di terra, crostacei, salumi, torte salate.

VITIGNO
Sangiovese 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 8%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
4,29 €
a bottiglia


CA' DEI FRATI

ROSA DEI FRATI
RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Lombardia

CARATTERISTICHE
Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua viva acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.

ABBINAMENTI
Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, funghi, insalata di pomodoro e mozzarella, paste delicate e risotti primaverili, carni bianche leggere e pesci con lavorazione più decisa.

VITIGNO
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

9,79 €


NOTTE ROSSA

NEGROAMARO SALENTO
ROSATO IGP
cl 75

PROVENIENZA
Puglia

CARATTERISTICHE
Colore rosato cristallino intenso; profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia e lampone. Di buon corpo, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI
Antipasti, zuppe di pesce e brodetti, pesce al cartoccio o al forno, formaggi leggermente stagionati.

VITIGNO
Negroamaro 100%

3,79 €


SELLA & MOSCA

ROSATO ALGHERO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Di colore rosa cerasuolo. Olfatto: i profumi di petali di rosa e lamponi incrociano quelli agrumati e marini. Gusto: un valzer che prosegue in una bocca croccante, fresca, delicata eppure vinosa, di bella polpa e delizioso finale.

ABBINAMENTI
Versatile negli accostamenti gastronomici, è ottimo per accompagnare un bel tagliere di salumi e affettati misti.

VITIGNO
Blend 100%

5,29 €


ZITO

CIRÒ ROSATO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Calabria

CARATTERISTICHE
Colore rosa con riflessi granata; profumo fruttato e floreale; sapore secco.

ABBINAMENTI
Antipasti, pesce e piatti delicati.

VITIGNO
Magliocco 100%

3,59 €



L'ASTEMIA PENTITA

LANGHE RIESLING DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo tenue con venature verdoline. Profumo: note di pesca e agrumi, a cui si succedono i tipici sentori idrocarburi e minerali. Sapore: al palato rivela verticalità, forza espressiva e freschezza.

ABBINAMENTI

Primi piatti, secondi di pesce, crudité, formaggi ed insalate.

VITIGNO

Riesling 100%

8,99 €



L'ASTEMIA PENTITA

LANGHE NASCETTA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino Profumo: trama odorosa elegante. A fresche note fruttate, vegetali e agrumate s'intreccia un sentore di miele, profumi al naso abbondano, evidenziando un ventaglio di note variegata in cui il miele, frutta a polpa bianca, sfumature minerali e cenni più vegetali. Sapore: in bocca è intenso e ha buona struttura e persistenza. Un vino delicato, armonico e lievemente acido, con un tocco minerale.

ABBINAMENTI

Aperitivo, primi piatti, insalate, pesce e carni bianche.

VITIGNO

Nascetta 100%

8,89 €



RENATO RATTI

LANGHE CHARDONNAY BRIGATA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Al naso sentori dominanti di frutti esotici e pompelmo; seguono delicate note floreali. Al palato fresco, sapido e di buon corpo; chiude con note di miele.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, sia primi che secondi, è ideale anche per accompagnare preparazioni a base di verdure.

VITIGNO

Chardonnay 100%.

8,89 €



CASCINA CHICCO

LANGHE FAVORITA DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Il profumo è avvolgente, delicato e si avvertono gli agrumi, i fiori di taglio e la frutta esotica. Il sapore in bocca si presenta fresco, leggiadro con un finale di note di fieno.

ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente antipasti freddi e caldi, eccellenti con ogni tipo di pesce e di crostacei.

VITIGNO

Favorita 100%

5,99 €



VALLEBELBO

3,89 €

LANGHE ARNEIS LE FILERE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo delicato, fresco, con sentori erbacei e floreali. Gusto fresco, secco, con delicate note minerali.

ABBINAMENTI

Ideale in accompagnamento a piatti a base di pesce e antipasti, ottimo anche come aperitivo.

VITIGNO

Arneis 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 12%

Acquistando
6 bottiglie e multipli

3,39 €
a bottiglia


FIOR DI GHIACCIO
5,59 €
ERBALUCE DI CALUSO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino scarico con sentori di frutta esotica e fiori di campo. Al palato si presenta con un gusto armonico e pieno, con note di ananas, banana e mela.

ABBINAMENTI
Tagliatelle di ceci con porro e perle di tartufo. Ben si addice ad essere servito come aperitivo o con piatti di pesce.

VITIGNO
Erbaluce di Caluso 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 12%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
4,89 €
a bottiglia

**CANTINA
PARROCO DI NEIVE**
ROERO ARNEIS DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino. Profumo etereo e floreale. Sapore secco, asciutto, gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI
Antipasti e piatti a base di pesce.

VITIGNO
Arneis 100%

6,99 €

**CASCINA
CHICCO**
ROERO ARNEIS ANTERISIO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e di mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato. In bocca si presenta sapido, di buona struttura e armonico.

ABBINAMENTI
Accompagna egregiamente antipasti, primi a base di paste e risotti, piatti della cucina marinara.

VITIGNO
Arneis 100%

5,99 €

VOLPI
**TIMORASSO COLLI TORTONESI
LA ZERBA DOC**
cl 75

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Dal colore giallo paglierino intenso, con profumo caratteristico e armonico e sapore di buona struttura, e fresco.

ABBINAMENTI
Antipasti, primi piatti come riso e pasta, piatti a base di pesce sia di mare che di acqua dolce.

VITIGNO
Timorasso 100%

5,99 €

**MARCO
FELLUGA**
SAUVIGNON COLLIO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Friuli Venezia Giulia

CARATTERISTICHE
Colore giallo dorato con riflessi verdognoli. Il profumo di buona intensità e freschezza si sviluppa in sentori che ricordano la salvia, il peperone fresco ed il sambuco. Presenta una buona nota acida, regalando freschezza e sapidità. Equilibrato e di buona struttura.

ABBINAMENTI
Primi piatti a base di pesce e verdure.

VITIGNO
Sauvignon 100%

9,99 €



J. HOFSTÄTTER

PINOT BIANCO
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore paglierino di media intensità, molto pulito con profumi che ricordano la pesca, la mela e la pera. Al gusto è elegante ed armonico con sentori freschi ed un finale arrotondato da note delicate che ricordano la noce.

ABBINAMENTI
Antipasti e piatti di pesce.

VITIGNO
Pinot Bianco 100%

9,99 €



COLTERENZIO

SAUVIGNON PRAIL DOC
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Giallo luminoso con riflessi verdolini. Intense note fruttate di sambuco, fiori di acacia e salvia. In bocca schiettamente fresco con discreto retrogusto minerale.

ABBINAMENTI
Piatti a base di asparagi e accompagnamento ideale per pesce preparato con erbe aromatiche. Eccellente anche come aperitivo.

VITIGNO
Sauvignon 100%

8,99 €



COLTERENZIO

GEWURZTRAMINER DOC
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore paglierino dorato, profumo di rose gialle, lychee, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

ABBINAMENTI
Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.

VITIGNO
Gewurztraminer 100%

8,89 €



COLTERENZIO

MÜLLER THURGAU IGT
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Giallo paglierino intenso, al naso esprime belle note aromatiche, floreali e fruttate, di fiori di campo, di pera e di albicocca. In bocca è fresco e sapido, ben bilanciato e di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, si adatta a frutti di mare leggermente speziati e pesce arrostito.

VITIGNO
Müller Thurgau 100%

5,79 €



J. HOFSTÄTTER

13,99 €

GEWURZTRAMINER
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Colore paglierino carico e luminoso. Profumo: ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate e affumicate, di fiori secchi e di rose. Sapore: è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità.

ABBINAMENTI
Da consigliarsi come aperitivo, crostacei, fegato d'oca e formaggio Gorgonzola.

VITIGNO
Gewurztraminer 100%

FEUDI SAN GREGORIO
7,89€

GRECO DI TUFO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Colore cristallino, di uno stupendo colore verde oro carico. Profumo: intense e persistenti sensazioni che vanno dal floreale, quali gelsomino e magnolia, alla frutta matura, quale pesca bianca o esotica e canosa quale la banana. Sapore abbastanza inteso e persistente, di buona acidità; denota morbidezza al palato. Al retrogusto vengono confermate le sensazioni olfattive, in particolare la maturità dei frutti.

ABBINAMENTI
Frutti di mare e spaghetti alle vongole. Entusiasmante è l'abbinamento con delle fettuccine ai funghi porcini.

VITIGNO
Greco 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 6%
Acquistando
6 bottiglie e multipl
7,39€
a bottiglia

COLTERENZIO

**MOSCATO GIALLO
PFEFFERER IGT**
cl 75

PROVENIENZA
Trentino Alto Adige

CARATTERISTICHE
Il vino è caratterizzato da delicati aromi fruttati e di noce moscata, accompagnato da una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI
Indicato per antipasti speziati e svariati piatti di pesce.

VITIGNO
Moscato giallo 100%

7,99€
FEUDI SAN GREGORIO

FALANGHINA DEL SANNIO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Profumo intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Gusto fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

VITIGNO
Falanghina 100%

6,99€
**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA
SCONTO 8%
Acquistando
6 bottiglie e multipl
6,39€
a bottiglia

GEOGRAFICO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con profumi fini e fragranti. Gusto fresco e fruttato, con buona struttura e sapidità, con un leggero caratteristico retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, con antipasti di crostacei e di molluschi, ma anche con i primi piatti con salse bianche e funghi, insalate di riso e di pasta. Impareggiabile l'abbinamento con i piatti a base di pesce al forno, alla griglia o al cartoccio, e con il pesce crudo.

VITIGNO
Vernaccia di San Gimignano 100%

3,99€
NOTTE ROSSA

FIANO SALENTO IGP
cl 75

PROVENIENZA
Puglia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino, con riflessi verde brillante. All'olfatto fragranti note floreali unite a sentori di frutta esotica. Palato: avvolge con una decisa morbidezza supportata da un'armonica sapidità e da una buona spalla acida.

ABBINAMENTI
Cucina di mare: antipasti misti, crostacei crudi, primi piatti con sughi rosa di pesce.

VITIGNO
Fiano 100%

3,79€



MASTROBERARDINO

GRECO DI TUFO DOCG
cl 75

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso sentori di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde, con note di salvia e sentori minerali. Il gusto si rivela di ottima acidità e grande struttura, con sensazioni che richiamano frutti maturi.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti, primi a base di pesce, crostacei, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

VITIGNO
Greco di Tufo 100%

7,79 €



MASTROBERARDINO

FALANGHINA DEL SANNIO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli; profumo fresco e fruttato, con note di agrumi, ananas e fiori bianchi, sapore fresco e persistente con retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Si presta bene come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

VITIGNO
Falanghina del Sannio 100%

5,99 €



CAPICHERA

VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI IGT
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Olfatto: si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, frutta a polpa gialla e pietra focaia. Gusto: secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

ABBINAMENTI

Predilige la cucina di mare, è da servire a tavola in abbinamento con i piatti più raffinati: molluschi, primi piatti ai frutti di mare, pesce al cartoccio

VITIGNO
Vermentino 100%

25,99 €



ARENAS

VERMENTINO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; leggere fragranze di fruttato fresco.

ABBINAMENTI

Aragoste, astice, brodo di pollo, calamari fritti, frolla ricotta e salame, gnocchetti con la ruca, insalata di polpo, polpo all'olio e limone, razza ai capperi, zuppa di pesce.

VITIGNO
Vermentino 100%

3,29 €



PIROVANO

2,99 €

VERMENTINO NURAGHE SUPRAMONTE DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi oro; note agrumate di lime; di buon corpo, asciutto con finale sapido.

ABBINAMENTI

Accompagna splendidamente i menù di mare, come gli spaghetti alla bottarga, ma anche piatti più strutturati.

VITIGNO
Vermentino 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 13%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
2,59 €
a bottiglia


PELLEGRINO

3,29 €

GRILLO DINARI DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino
Profumo intenso, floreale,
fruttato con sentori
di glicine.
Sapore secco, morbido,
di media struttura.

ABBINAMENTI
Accompagna
eccellentemente piatti
di pesce e crostacei.

VITIGNO
Grillo 100%

**+PRENDI
-SPENDI**
MULTIPLICA
LA CONVENIENZA

SCONTO 15%
Acquistando
6 bottiglie e multipli
2,79 €
a bottiglia


DONNAFUGATA

ANTHILIA IGT
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Dal colore giallo paglierino intenso,
fine e complesso con sentori di frutta;
al palato è secco, fresco, pieno
e di una buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI
Si sposa con antipasti, pesce alla griglia,
carni bianche e formaggi a pasta tenera;
è ideale come aperitivo.

VITIGNO
Ansonica (Inzolia) e Catarratto

7,99 €


**DUCA DI
SALAPARUTA**

CORVO GLICINE IGT
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo tenue con sfumature
verdognole. Profumo fruttato
e fragrante con leggera nota aromatica.
Sapore leggero, fresco, brioso,
gradevolmente aromatico.

ABBINAMENTI
Si beve gioiosamente come aperitivo,
si abbina ad antipasti, primi piatti,
fritti di pesce e verdura.

VITIGNO
Varietà siciliane a spiccato aroma
primario.

3,99 €


DONNAFUGATA

DAMARINO DOC
cl 75

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino.
Profumo ricco di profumi floreali
e fruttati. Sapore secco, di moderato
grado alcolico equilibrato e dotato
di gradevolissima freschezza.

ABBINAMENTI
Adatto ad antipasti caldi o freddi,
primi piatti delle cucine di mare.
Perfetto su pesci bolliti.

VITIGNO
Autoctone e internazionali, le percentuali
dei vitigni utilizzati cambiano a seconda
delle annate.

7,99 €


PELLEGRINO

**VINO LIQUOROSO
PASSITO DI PANTELLERIA DOC**
cl 50

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Colore giallo dorato più o meno intenso,
talvolta tendente all'ambra. Profumo
intenso e persistente con sentori di fichi
secchi, albicocche e miele d'acacia.
Gusto caldo, armonico, persistente.

ABBINAMENTI
Ottimo con crostate di frutta
e con formaggi a pasta dura.

VITIGNO
Zibibbo 100%

6,59 €

CANTINA PARROCO DI NEIVE

BARBERA D'ALBA DOC
cl 37,5

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso, con ricco profumo etereo, di sapore asciutto, intensamente vellutato con l'invecchiamento.

ABBINAMENTI
Salumi, bagna cauda, bolliti, brasati, formaggi stagionati

VITIGNO
Barbera 100%

4,19 €



CANTINA PARROCO DI NEIVE

DOLCETTO D'ALBA DOC
cl 37,5

PROVENIENZA
Piemonte

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso dal profumo intensamente floreale e sapore ammandorlato, con retrogusto piacevolmente amarognolo, da consumare nei due anni successivi alla vendemmia.

ABBINAMENTI
Vino da tutto pasto

VITIGNO
Dolcetto 100%

3,99 €



CASA VINICOLA CECCHI

MORELLINO DI SCANSANO LA MORA DOCG
cl 37,5

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei, ha profumo di frutti rossi maturi tipico di vitigno. In bocca è morbido, di buona persistenza.

ABBINAMENTI
Piatti a base di carne.

VITIGNO
Sangiovese 90%, altri vitigni complementari 10%

3,59 €



FEUDO BAGLIO INCA

PASSITO ZIBIBBO IGT
37,5

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Vino da fine pasto aromatico dal gusto caldo e persistente.

ABBINAMENTI
Ottimo con crostate di frutta, dolci al forno e frutta secca.

VITIGNO
Nero d'Avola 100%

6,99 €



MASTROBERARDINO

GRECO DI TUFO DOCG
cl 37,5

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Di colore giallo paglierino, sentori fruttati intensi e complessi, di agrumi, pesca, ananas, albicocca e lime; fresco, molto minerale, strutturato ed elegante con un dominante retrogusto di cedro.

ABBINAMENTI
Zuppe e crostacei, risotti a base di pesce, carni bianche, crostacei, frittiture di pesce e verdure.

VITIGNO
Greco 100%

4,39 €



MASTROBERARDINO

FALANGHINA DOC
cl 37,5

PROVENIENZA
Campania

CARATTERISTICHE
Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fresco e fruttato con spiccate note di agrumi, frutti tropicali, pesca, banana e fiori bianchi; di grande freschezza e persistenza, con piacevole retrogusto di frutti tropicali.

ABBINAMENTI
Zuppe di pesce e crostacei, piatti a base di frutti di mare e crostacei, pesci bianchi alla piastra e al forno.

VITIGNO
Falanghina 100%

3,39 €



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

VERMENTINO ARAGOSTA DOC
cl 37,5

PROVENIENZA
Sardegna

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo vinoso, equilibrato, che ricorda la mela matura; sapore asciutto, fresco e leggermente vivace.

ABBINAMENTI
Si accompagna bene a piatti di pesce ed in particolare ai crostacei.

VITIGNO
Vermentino 100%

2,59 €



DONNAFUGATA

ANTHILIA IGT
cl 37,5

PROVENIENZA
Sicilia

CARATTERISTICHE
Dal colore giallo paglierino intenso, fine e complesso con sentori di frutta; al palato è secco, fresco, pieno e di una buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI
Si sposa con antipasti, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi a pasta tenera; è ideale come aperitivo.

VITIGNO
Ansonica (Inzolia) e Catarratto

4,79 €





CALICE VINO
RESTAURANT BORMIOLI
CL 43 / 53

1,19€ cad.



CALICE VINO
PRIMETIME
CL 52,5

1,39€ cad.

CALICE VINO
JULIETTE ARCOROC
CL 50

1,59€ cad.

CON TACCA
CERTIFICATA
CL 50

1,75€ cad.



CALICE VINO NEXO
BORMIOLI
VINO BIANCO CL 38
VINO ROSSO CL 45 / 54

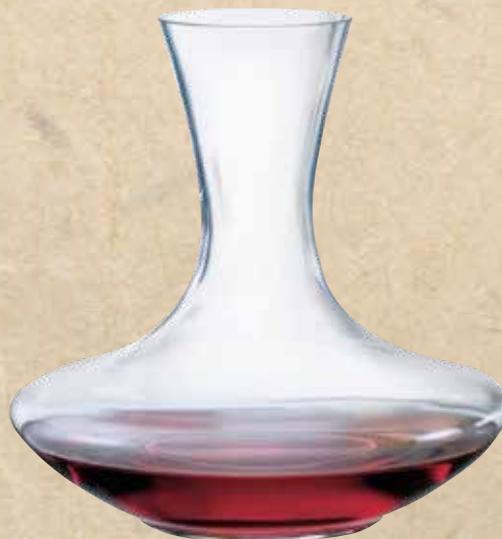
2,25€ cad.

Bicchieri
infrangibile
riutilizzabile



CALICE VINO
HOTEL CENTER TRITAN
CL 47

2,19€ cad.



DECANTER SONOMA
RONA
LT 1,5

8,49€



CAVATAPPI ILSA
CON 2 LEVE
INDIPENDENTI
IN ACCIAIO INOX

3,49€

Panno per
asciugatura
calici



PANNO MULTIUSO
IN MICROFIBRA
MICROSLIM 50
ARIX
CM 40 - PZ 5

5,99€



ACCESSORI

1 RINFRESCATORE RIGIDO NERO

17,49 €

2 RINFRESCATORE RIGIDO STEEL

35,90 €

3 RINFRESCATORE RIGIDO CHAMPAGNE

39,90 €

4 RINFRESCATORE CHAMPAGNE NERO

14,69 €

5 RINFRESCATORE CHAMPAGNE PLATINO

14,69 €

6 RINFRESCATORE VINO NERO

10,90 €

7 LEVATAPPI 2 LEVE

9,29 €

8 RINFRESCATORE VINO PLATINUM

10,90 €

9 RINFRESCATORE VINO SILVER

10,90 €

10 SET 2 VERSATORI CRYSTAL NERI

4,89 €

11 TAPPO CHAMPAGNE

5,39 €

12 2 TAPPI SALVAGUSTO

4,99 €

13 LEVATAPPI CAMERIERE

5,25 €

14 APRICHAMPAGNE

7,29 €

15 POMPA SALVAGUSTO NERO 2 TAPPI

12,29 €

16 SALVAGUSTO PER CHAMPAGNE

12,29 €

