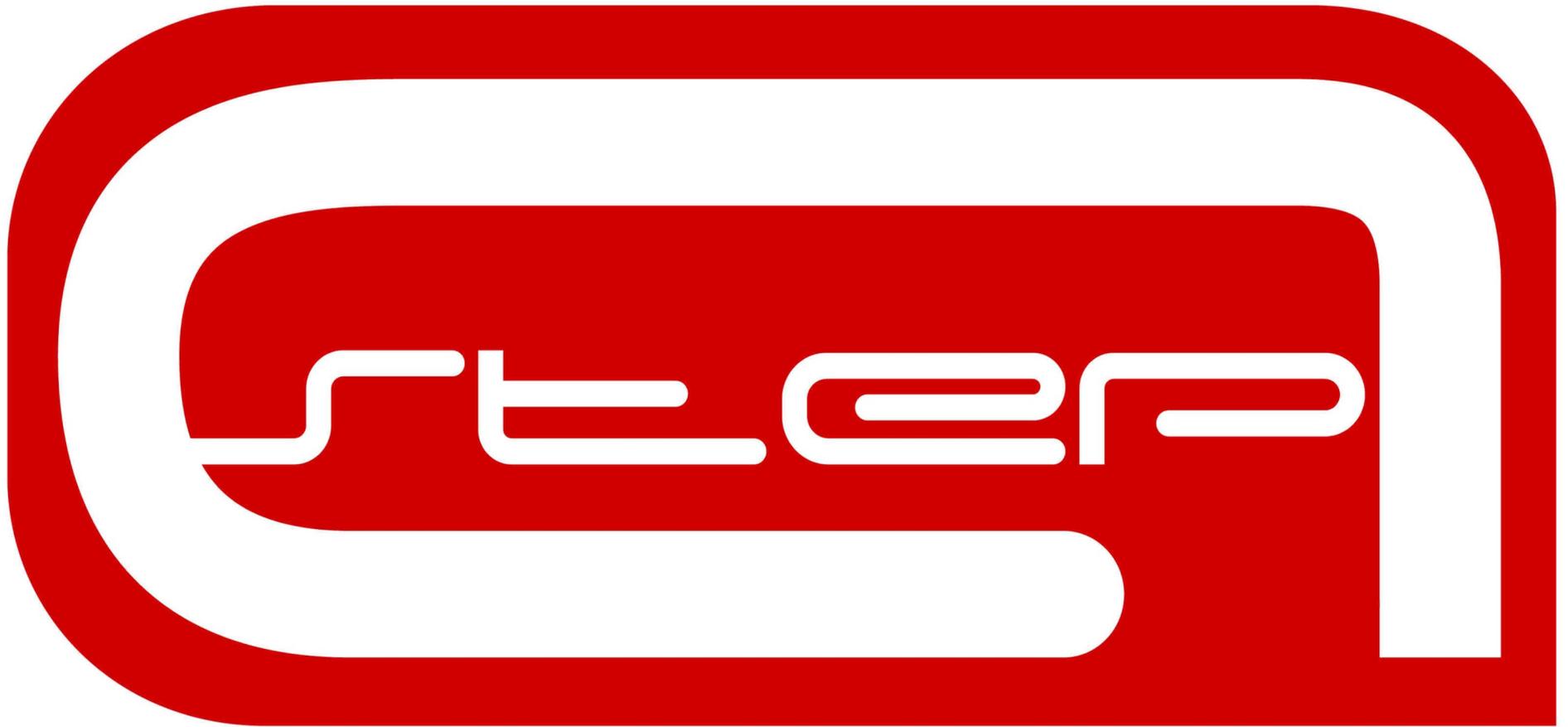


Catalogo Prodotti



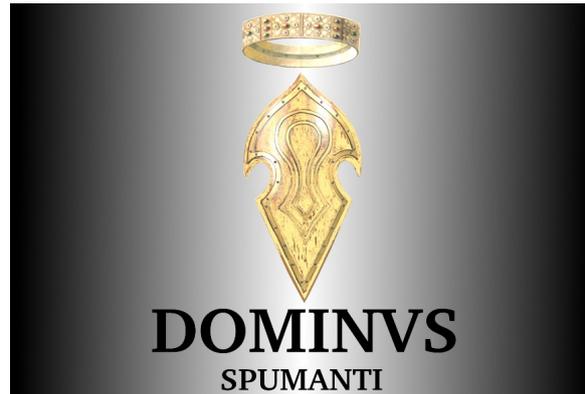
 **FOOD & BEVERAGE**

Linee e Aziende Commercializzate

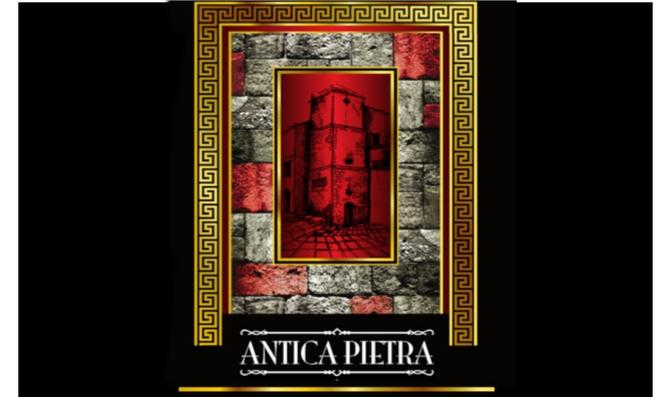
Principe Adriano



Dominvs Spumanti



Antica Pietra



Cantine Ruinello



Cantina Elis

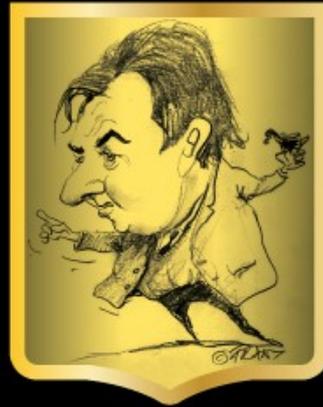


Cantine Moraschi



Principe Adriano

Principe PA Adriano



FRIZZANTINO

Pignoletto dell' Emilia PODERE ADRIANO

**Pignoletto 100%
IGT Emilia
Vendemmia 2022
11,50 % Vol.
0,75 litri**



**Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage minuto e persistente. Al naso aromi di frutti e
fiori bianchi, con sentore di biancospino, fine
emandorla.**

**Al palato secco e fresco di acidita', morbido e
abbastanza caldo, con un finale agrumato. Di corpo,
equilibrato, abbastanza armonico.**

**Ottimo come Aperitivo e con antipasti, brodo, carni
bianche, culatello e formaggi.**

**Da servire tra 12 e 14 gradi.
Da stappare al momento**

Principe Adriano

Fvizzantino Sekko

Albana Frizzante



Principe Adriano



FVIZZANTINO SEKKO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Distribuito da STEPA SRLS - Montechiarugolo - Italia
Prodotto e imbottigliato da IT BO 13391 - Imola - Italia

BOTTIGLIA GL71 Vetro - CAPSULA C/PVC90 Plastica - Raccolta differenziata
TAPPO FOR51 Sughero - Raccolta differenziata o raccolta differenziata per rifiuti organici

0,750l.e

Informazioni nutrizionali
Ingressanti
Alcolici
kcal 71 kJ 293 per 100 ml

11,50% Vol.

Principe Adriano



- Lambaro
- Da uve Lambrusco di Sorbara

Principe Adriano

Lambrusco Sekko

Vino Rosso Frizzante

Lambrusco Mantovano D.O.P.

Uve: Lambrusco Viadanese e
Maestri

Vendemmia 2023

Gradazione 11% Vol.

Di colore rosso intenso, spuma intensamente violacea. Presenta al naso profumi di viola Mammola e frutti di bosco. Al palato rivela un gusto pieno e persistente, macchia il bicchiere. Da abbinare con formaggi di media lunga stagionatura, arrostiti, cacciagione e piatti della tradizione mantovana. Da servire a 18 gradi.



Antica Pietra



ANTICA PIETRA

ANTICA PIETRA

Clavdivs

Vino Bianco Fermo

Uve: 100% Pignoletto Emilia

Vendemmia 2023

Grado alcolico: 11,50%

Formato: 0,75 lt.

Dalle omonime uve imolesi presenta colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo caratteristico floreale, delicato, fruttato, intenso dei fiori di biancospino. Sapore secco e asciutto, abbastanza persistente. Ideale con pesce o con primi piatti non troppo elaborati. Servire Freddo, 8-10, stappato al momento.



ANTICA PIETRA

Cabernet Sauvignon

Vino Rosso Fermo

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Rubicone IGT

Vendemmia 2023

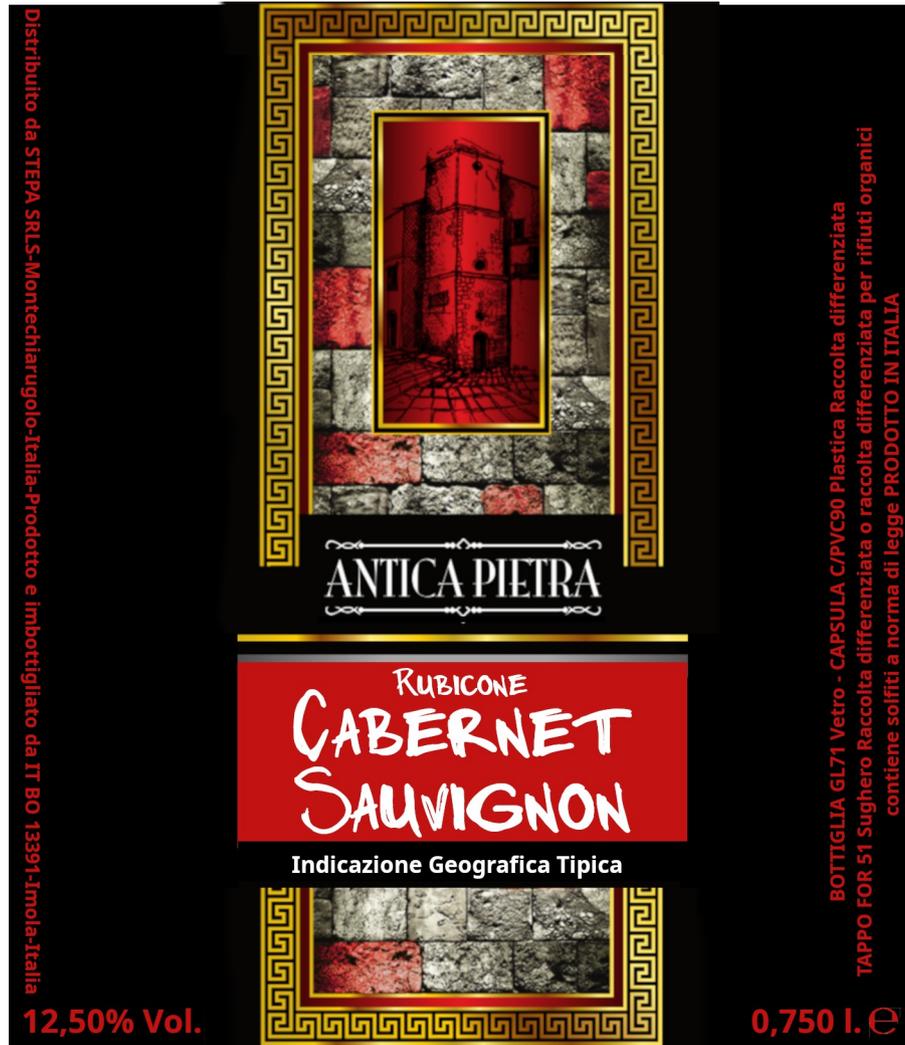
Grado Alcolico: 12,00 % Vol.

Formato: 0,75 lt.

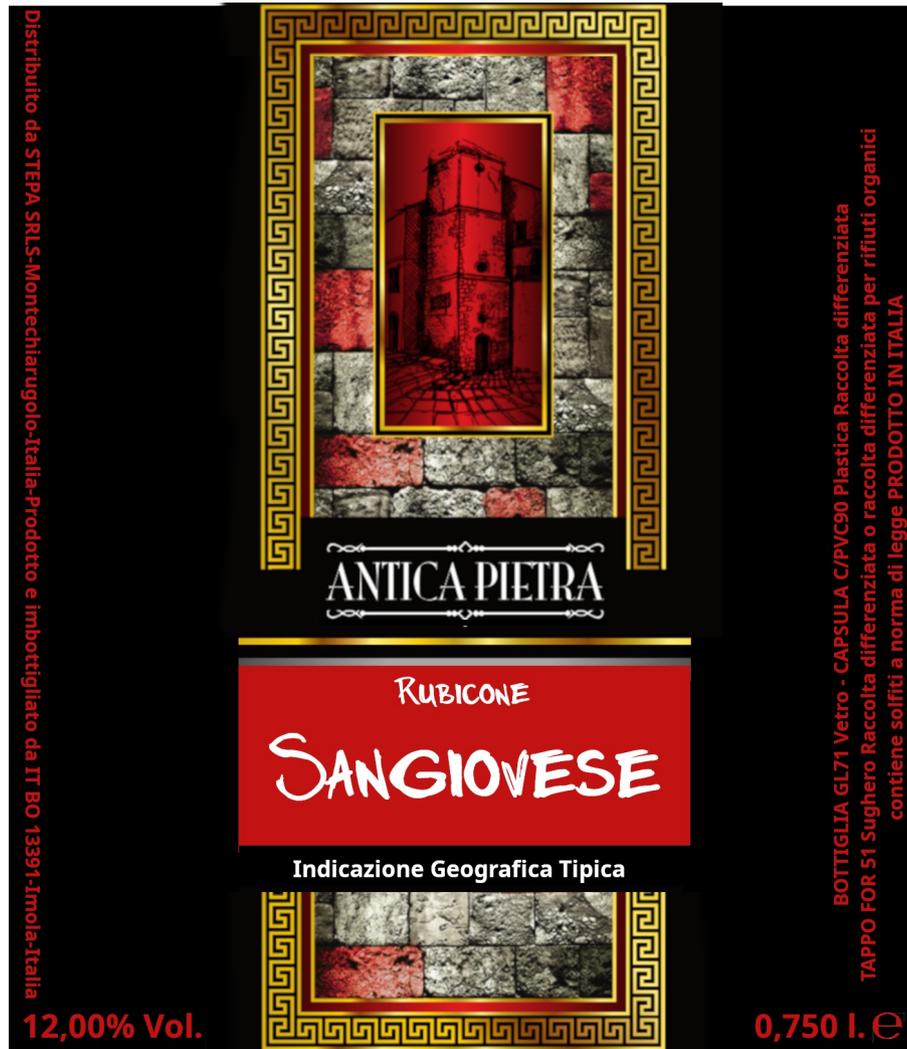
Di colore rosso rubino, dalle omonime uve imolesi, presenta un profumo intenso ed erbaceo, con sentori di frutti di bosco. Di sapore pieno e vellutato, secco, levigato, con un finale affumicato, equilibrato.

Da servire tra 12 e 14 gradi.

Da stappare al momento



ANTICA PIETRA



Sangiovese

Vino Rosso Fermo

Uve: Sangiovese 100%

Rubicone IGT

Zona di Produzione: Imola

Annata: 2023

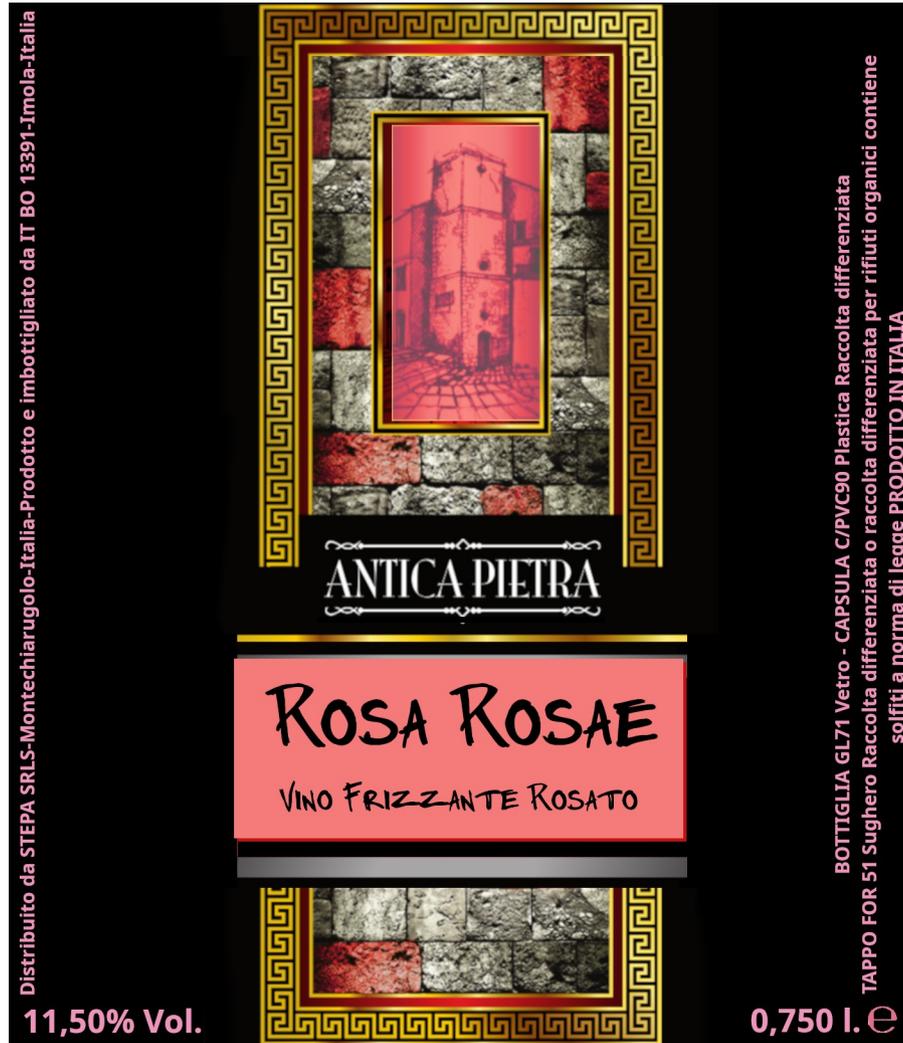
Grado alcolico: 12,00%

Formato: 0,75 Lt.

Dal colore rosso rubino presenta un profumo intenso, con sentori di frutti rossi. Di sapore pieno e vellutato, equilibrato, leggermente tannico, morbido.

Da servire tra 12 e 14 gradi, da stappare al momento.

ANTICA PIETRA



Rosa Rosae

Vino Rosato Frizzante

Zona di Produzione: Imola

Annata 2023

Grado alcolico: 11,50%

Formato: 0,75 lt.

Di colore rosa cerasuolo scarico, bollicine piccole ed abbastanza persistenti, al naso piacevole bouquet floreale e fruttato con note di lampone e frutti di bosco rossi. Al palato secco, fine, morbido, abbastanza caldo e fresco, equilibrato, pronto e con un finale sapido. Da servirsi freddo, tra gli 8 ed i 10 gradi. Da stappare al momento. Ideale con antipasti di crostacei e carni delicate, gradevolissimo come aperitivo.

Dominvs Spumanti



DOMINVS
SPUMANTI

DOMINVS SPUMANTI



Dominvs Bronzevs

Spumante Brut

Metodo Martinotti/Charmat

Annata: 2023

Grado Alcolico: 11,00 % Vol.

Formato: 0,75 litri

Di colore giallo paglierino pallido, profumo di frutti e fiori bianchi, fine. Gusto fresco e delicato. Secco, asciutto e vellutato. Ideale come Aperitivo, con piatti a base di pesce o per Mixology. Da servire tra 6 e 8 gradi. Da stappare al momento

DOMINVS SPUMANTI



Dominvs Argentevs

Spumante Extra Dry

Metodo Martinotti/Charmat

Annata: 2023

Grado Alcolico: 11,00 % Vol.

Formato: 0,75 litri

Di colore giallo paglierino, profumo di frutti e fiori bianchi, fine, gradevole. Gusto fresco e delicato. Abbastanza morbido. Asciutto e vellutato. Ideale come Aperitivo o con piatti a base di pesce. Da servire a 8 gradi. Da stappare al momento

DOMINVS SPUMANTI



Prosecco D.O.C.

Spumante Prosecco Extra Dry

Metodo Martinotti/Charmat

Uve: Glera 100%

Annata: 2023

Grado Alcolico: 11,00 % Vol.

Formato: 0,75 litri

Di colore giallo paglierino, profumo di frutti e fiori bianchi, fine, gradevole. Gusto fresco e delicato. Asciutto e vellutato. Ideale come Aperitivo o con piatti a base di pesce. Da servire a 8 gradi. Da stappare al momento

Cantine Ruinello



CANTINE RUINELLO



Pinot Grigio I.G.T.

Vino Bianco Fermo

Provincia di Pavia i.g.t.

Uve: Pinot Grigio 100%

Annata: 2023

Gradazione alcolica 12% vol.

Da uve raccolte a mano, vinificato con criomacerazione pellicolare, di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al naso intenso e complesso con note fruttate e floreali insieme a marcati accenti minerali e a sfumature di miele.

Al gusto è fresco ed equilibrato con finale di grande persistenza con intensi sentori di frutti maturi e fiori. Temperatura di servizio 8-10°C, servire in calice a tulipano con imboccatura di 4/5 cm.

CANTINE RUINELLO



Riesling I.G.T.

Vino Bianco Fermo

Provincia di Pavia i.g.t.

Uve: Riesling 100%

Annata: 2023

Gradazione alcolica 13,5% vol.

- Da uve raccolte a mano, vinificato con criomacerazione pellicolare, di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, al naso intenso e complesso con note fruttate e floreali insieme a sfumatura di pera matura e finale morbido. Al gusto è fresco, sapido ed equilibrato con finale di pesca bianca. Temperatura di servizio 8-10°C, servire in calice a tulipano con imboccatura di 4/5 cm.

CANTINE RUINELLO



Barbera D.O.C.

Vino Rosso Fermo

Oltrepò Pavese D.O.C

Uve: Barbera 100%

Annata:2023

Gradazione alcolica 13% vol.

Ottenuto da uve raccolte a mano, di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo intenso con note di ciliegia e amarena arricchite da sfumature di rosa, al gusto rivela un ottimo equilibrio con la freschezza data dall'acidità. Si sente un ritorno degli aromi fruttati. Finale di grande pulizia con una gradevole sensazione tannica sul palato. Temperatura di servizio 16°C. Servire in calice a tulipano panciuto con imboccatura non troppo ampia.

CANTINE RUINELLO



Bonarda D.O.C.

Vino Rosso Fermo

Oltrepò Pavese D.O.C.

Uve: Bonarda 100%

Annata: 2023

Gradazione alcolica 13% vol.

Da sole uve raccolte a mano, vinificato in rosso e affinato per 12 mesi in vasche di cemento, di colore rosso rubino carico di buona intensità con riflessi granati, si presenta all'olfatto fine, intenso di grande equilibrio dove i profumi fruttati e floreali si combinano con sensazioni di frutta rossa matura e spezie dolci. Al gusto è di buona consistenza e di forte intensità con note di frutti rossi e una piacevole sensazione speziata. Temperatura di servizio 18°C. Servire in calice a tulipano panciuto con imboccatura non troppo ampia.

CANTINE RUINELLO



- Spumante Grand Cuveé
- Metodo Classico
- Brut
- Pinot nero 100%
- 24 mesi sui lieviti

CANTINE RUINELLO



- Spumante Grand Cuveé
- Metodo Classico
- Brut
- Pinot nero 100%
- 24 mesi sui lieviti
- Magnum

Cantine Elis



Cantine Elis



Asolo Prosecco D.O.C.G.

Extra Dry

Vino Spumante Prosecco D.O.C.G.

Uve: Glera 100%

Annata 2023

Gradazione Alcolica: 11,5%

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso presenta un piacevole bouquet floreale e fruttato con aromi di mela verde e cedro. Al palato fresco, piacevole, brioso, equilibrato, armonico. Adatto con pesce, crostacei e primi piatti non troppo elaborati. Ideale per aperitivi. Interessante in accostamento con la pasticceria secca. Servire ad una temperatura di 8-10°C in un calice di media ampiezza.

Cantine MORASCHI



BRUT DONNA ELISABETTA



Denominazione: Franciacorta D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: Durata media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 5,0 g/l

Note di degustazione: La spuma è fine e intensa, il profumo è ricco di note fruttate (ananas, mela, pesca) e floreali (giglio, gelsomino, biancospino), la bocca è sapida, fresca e raffinata, con un finale persistente molto piacevole

Abbinamenti: Ideale all'aperitivo e a tutto pasto, ottimo accompagnamento per antipasti e delicati piatti di pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol

Pressione: 6 atmosfere

SATÈN MORASCHI



Denominazione: Franciacorta Satèn D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona Pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve Biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: Durata media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 6,0 g/l

Note di degustazione: L'effervescenza è dinamica, al gusto spicca la freschezza ben supportata dalla morbidezza e dal corpo del vino, con coerenti richiami gustativi di frutta secca su scia minerale. All'olfatto presenta note di frutta tropicale e vaniglia, agrumi e fragrante pasticceria nel finale

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si consiglia con salumi e formaggi non troppo stagionati, nonché per accompagnare piatti a base di pesce

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 4 atmosfere

ROSÉ MORASCHI



Denominazione: Franciacorta Rosé D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche 100% Pinot Nero

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: In media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 7 g/l

Note di degustazione: Di eccellente struttura e persistenza presenta una componente olfattiva fragrante e complessa caratterizzata da note floreali (fiori d'arancio, rose e violetta), vegetali (tè nero e tabacco) e fruttate (more e frutti di bosco), mentre al palato si rivela morbido ed equilibrato

Abbinamenti: Ideale con i risotti, esalta ed impreziosisce la sua struttura abbinato a ricercati antipasti di pesce a base di crostacei

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 5 atmosfere

PAS DOSÉ MORASCHI



Denominazione: Franciacorta Millesimato D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche blanc de blancs 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: In media 60 mesi

Dosaggio alla sboccatura: 1 g/l, nessuna aggiunta di liqueur d'expédition

Note di degustazione: Al naso giungono intensi profumi di frutta esotica matura (mango e ananas), aromi terziari e note vanigliate, sfuma in chiusura con una lieve nota di alga marina. Al palato regala una piacevole sensazione di freschezza e persistenza minerale, il sapore è sapido, intenso, pieno e armonico

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto, con piatti ricercati

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 5,5 atmosfere

CURTEFRANCA BIANCO MORASCHI



Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: Uve biologiche 100% Chardonnay

Periodo di vendemmia: Metà settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata, affinamento in vasche d'acciaio inox per circa 10 mesi

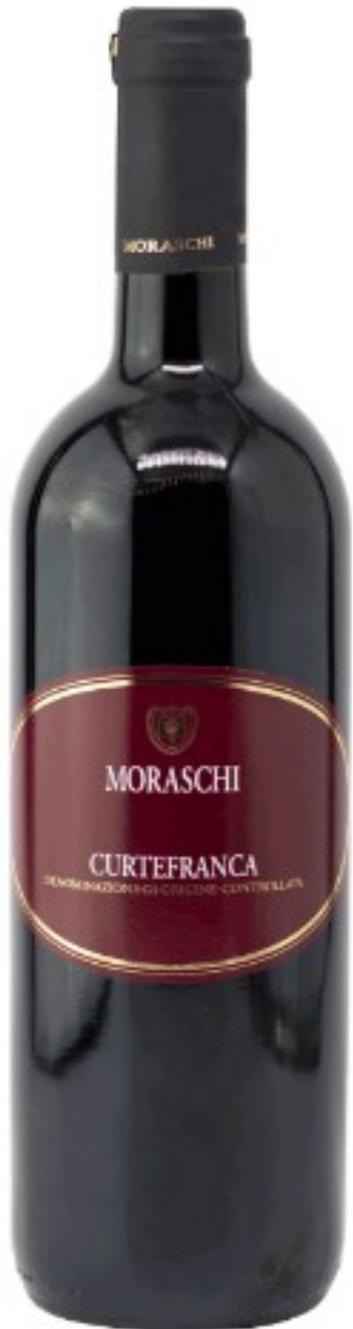
Note di degustazione: Di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, all'olfatto è delicato e floreale, al palato si presenta asciutto, morbido, sapido e armonico. Si consiglia con i primi piatti, carni bianche e pesce

Temperatura di servizio: 8°-10° C

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Formato: 0,75 L

CURTEFRANCA ROSSO MORASCHI



Curtefranca Rosso D.O.C.

Un vino dal colore rosso rubino e dai riflessi violacei. Presenta una buona struttura, è avvolgente, morbido ed equilibrato.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Uvaggio: 50% cabernet e 50% merlot

Periodo di vendemmia: Metà ottobre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: le uve vengono sottoposte a una macerazione a contatto con le bucce, a cui segue un successivo affinamento in vasche d'acciaio inox per un periodo di 10-15 mesi

Note di degustazione: Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei, regala profumi di frutta rossa (ciliegie, lamponi, mora, fragola e ribes nero). Ottimo con primi piatti, carni rosse, salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.