

Franciacorta D. O. C. G.

Donna Elisabetta

Nome Prodotto: Franciacorta D.O.C.G. Spumante Brut 'Donna Elisabetta'

Cantina: Cantina Moraschi

Origine: Italy

Descrizione:

Il profumo pronunciato, il sapore elegantissimo, il perlage serrato e persistente, una spuma bianca ed esuberante danno creatività a questo brut dedicato alla Titolare. Equilibrato e accattivante, regala una grande esperienza.

Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot nero.

Ottimo come aperitivo oltre che a tutto pasto, va servito freddo a 10° e mantenuto tale in ghiaccio, evitando repentini sbalzi termici.



Franciacorta D. O. C. G.

Moraschi Saten

Nome Prodotto: Franciacorta D.O.C.G. Spumante Saten 'Moraschi'

Cantina. Cantina Moraschi

Origine: Italia

Uve: Chardonnay 100%

Remuage: Esclusivamente a mano

Colore: Giallo paglierino brillante

Perlage: Fine e persistente

Profumo: Floreale e fruttato, di frutta secca

Gusto: Vivace, sorprendentemente secco e vellutato

Descrizione: Spumante che si rivela gradevole sorpresa di armonia e delicatezza. Regala all'olfatto un naturale ed inebriante aroma di fiori e frutta secca ed al palato sorprendenti sensazioni di freschezza e vivacità di sapori. Grazie alla propria armoniosa versatilità, il Franciacorta D.O.C.G. Spumante Satén Moraschi può accompagnare ogni portata dei Vostri eleganti pranzi e cene.



Franciacorta D. O. C. G.

Moraschi Pas Dosé Millesimato

Nome Prodotto: Franciacorta D.O.C.G. Spumante Pas Dosé Millesimato 'Moraschi'

Cantina: Cantina Moraschi

Origine: Italia

Uve: Chardonnay 100%

Remuage: Esclusivamente a mano

Colore: Giallo paglierino brillante

Perlage: Raffinato e persistente

Profumo: Floreale e fruttato, di crosta di pane

Gusto: importante, ben definito con una grande freschezza, sapida mineralità e un'ottima persistenza.

Descrizione:

Dosé Millesimato – o “dosaggio zero” – indica una delle più sofisticate tipologie di produzione di spumante D.O.C.G. Franciacorta, per le quali il cosiddetto “rabbocco” viene effettuato esclusivamente con vino della medesima annata, senza alcuna aggiunta di liqueur d'expédition.

Di sublime fragranza e vivacità, armonizzato con maniacale scrupolo ed accuratezza ai profumi delle uve d'origine, oltre che ai nobili sentori della seconda rifermentazione in bottiglia, il nostro migliore spumante regala una spuma soffice e delicata ed un perlage persistente e raffinato.



Brut Metodo Classico



Terre del Priore

IN ARRIVO. ESCLUSIVA IN CORSO DI ASSEGNAZIONE

Nome Prodotto: Brut Metodo Classico Terre del Priore

Origine: Italia

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco

Affinamento: Minimo 24 mesi su lieviti in bottiglia

Remuage: Esclusivamente a mano

Colore: Paglierino, con riflessi dorati

Perlage: Elegante e persistente

Profumo: Complesso, travolgente ed elegante

Gusto: Secco, avvolgente e giustamente acidulo

Descrizione:

Questa cuvee d'annata ottenuta da uve Chardonnay e Pinot BIANCO, si presenta con un colore paglierino di media intensità ed un profumo ampio che ricorda il pane appena sfornato.

Il gusto è lungo ed armonico con una leggera vena asprigna che invita a “non lasciare mai vuoto e mai pieno” il calice da levare per un brindisi di apertura ad un pranzo dove antipasti, prime portate e grigliate di pesce assurgeranno al sublime, esaltati dalle bollicine di stagionata origine.

Ottimo come aperitivo oltre che a tutto pasto, va servito freddo a 10° e mantenuto tale in ghiaccio, evitando repentini sbalzi termici.e irripetibile.



Spumante Met. Classico Riserva

Blanc de Blancs "Brut 212"

IN ARRIVO. ESCLUSIVA IN CORSO DI ASSEGNAZIONE

Nome Prodotto: Brut Metodo Classico "Blanc de Blancs"

Linea: Terre del Priore

Origine: Italy

Vitigno: Chardonnay 50%, Pinot Bianco 50%

Colore: paglierino arricchito da sfumature dorate

Perlage: Elegante e persistente

Profumo: Complesso elegante e travolgente

Gusto: Delicato, affascinante e propriamente acidico

Descrizione:

Questa cuvee d'annata ottenuta da uve Chardonnay e Pinot BIANCO, si presenta con un colore paglierino di media intensità ed un profumo ampio che ricorda il pane appena sfornato e di grande tenore lisato.

Il gusto è lungo ed armonico con una leggera vena asprigna che invita a "non lasciare mai vuoto e mai pieno" il calice da levare per un brindisi di apertura ad un pranzo dove antipasti, prime portate e grigliate di pesce assurgeranno al sublime, esaltati dalle bollicine di stagionata origine.

Ottimo come aperitivo oltre che a tutto pasto, va servito freddo a 10° e mantenuto tale in ghiaccio, evitando repentini sbalzi termici.



Spumante Metodo Classico

Brut Rosé Merlot 100%

IN ARRIVO. ESCLUSIVA IN CORSO DI ASSEGNAZIONE

Nome Prodotto: Brut Rosé Metodo Classico

Linea: Terre del Priore

Origine: Italy

Vitigno: Merlot 100%

Colore: rame vivido con note ambrate in evoluzione

Perlage: fine ed armonico con collerette molto persistente

Profumo: frutta di bosco (fragola e ribes) e vaniglia, il tutto circondato da una elegante nota di lievito.

Gusto: caldo, morbido, con discreta acidità ed equilibrata sensazione tannica (data dal contatto con le bucce).

Descrizione:

Questa Riserva, ottenuta da uve Merlot in purezza è caratteristica per la sua colorazione simile al rame vivo tendente all'oro rosso; i profumi molto complessi passano dalla frutta di bosco alla vaniglia per evolvere fino alla marasca. Piena, calda è poi la sensazione al palato esaltata dalle bollicine, ruffiane senza mancare mai di eleganza. Metodo classico che fa dell'uva prima e della pazienza poi i suoi segreti; in grado di unire l'equilibrio di una rifermentazione in bottiglia alla struttura ed importanza di un'uva molto matura, quasi da vino rosso. Ottimo in abbinamenti a tutto pasto, posto che le preparazioni siano altrettanto ricche, da servirsi leggermente più freddo della norma (8°) per apprezzarne nella bevuta l'evoluzione. Affascina in solitaria meditazione alla temperatura di 10°.



Catalogo StePa Primavera Estate 2019

Wines

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|--|--|---------|---|-------------------------|---------------|--------|------------------|---|
|  | Rosso di Toscana Castello di Coiano | 0,75 |  | Sangiovese, Canaiolo | IGP | 2017 | 12,50 | Dalle omonime uve, di rosso intenso, presenta un profumo intenso, con sentori di frutti rossi. Di sapore pieno e vellutato, manifesta un retrogusto affumicato. Da servire tra 12 e 14°, da stappare al momento. |
|  | Pignoletto dell'Emilia | 0,75 |  | Pignoletto 100% | IGP | 2016 | 11,50 | 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. Servire Freddo, 8-10°, stappato al momento. |
|  | Cabernet Sauvignon dell'Emilia | 0,75 |  | Cabernet Sauvignon | IGT | 2016 | 12,00 | Dalle omonime uve imolesi, di rosso intenso, presenta un profumo intenso ed erbaceo, con sentori di frutti di bosco. Di sapore pieno e vellutato, manifesta un retrogusto affumicato. Da servire tra 12 e 14°, da stappare al momento. |
|  | Sangiovese dell'Emilia | 0,75 |  | Sangiovese 100% | IGT | 2018 | 12,00 | Dalle omonime uve, di rosso intenso, presenta un profumo intenso, con sentori di frutti rossi. Di sapore pieno e vellutato, manifesta un retrogusto affumicato. Da servire tra 12 e 14°, da stappare al momento. |
|  | Trebbiano del Rubicone | 0,75 |  | Trebbiano 100% | IGT | 2017 | 11,50 | Dal colore giallo paglierino, al naso profumo caratteristico floreale. Sapore secco e asciutto. |
|  | Sangiovese del Rubicone | 0,75 |  | Sangiovese 100% | IGT | 2017 | 12,00 | Dal colore rosso intenso, profumo di fiori e frutti rossi. Di sapore pieno e vellutato, abbastanza persistente. |

Vini Fermi

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|--|---------|---|-----------------------------|---------------|--------|------------------|--|
| Vini dei Colli Piacentini | | | | | | | | |
|  | Gutturnio Superiore Val D'Arda | 0,75 |  | Barbera, Croatina (Bonarda) | DOC Piacenza | 2016 | 13,00 | Barricato. Di colore rubino carico con sfumature granate e un sapore pieno e persistente. Si abbina con piatti di carni rosse, selvaggina e salumi tipici. |
|  | Gutturnio Superiore Val D'Arda La Bertuzza | 0,75 |  | Barbera, Croatina (Bonarda) | DOC Piacenza | 2016 | 13,00 | Barricato. Di colore rubino carico con sfumature granate e un sapore pieno e persistente. Si abbina con piatti di carni rosse, selvaggina e salumi tipici. |

Linea Terre del Priore **ESCLUSIVA IN CORSO DI ASSEGNAZIONE**

| | | | | | | | | |
|---|--|------|---|---|-----|------|-------|--|
|  | Terre del Priore Valcalepio D.O.C. Bianco | 0,75 |  | Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay | DOC | 2016 | 12,50 | Da uve Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay, di colore paglierino con bei riflessi verdognoli cromatici e brillanti. Profumo complesso ma delicato. Al palato secco, fresco, strutturato, con un piacevole retrogusto di mandorla. Ideale con antipasti delicati, risotti e pesce in genere. Da servire ad una temperatura di 10°-12°C. IN ARRIVO |
|  | Terre del Priore Rosato IGT della Bergamasca | 0,75 |  | Merlot 100% | IGT | 2016 | 12,50 | Da sole uve Merlot, vinificate con breve contatto con le bucce, estremamente raro nel suo genere, di colore rosa intenso con riflessi ramati, profumo ricco e persistente, ha gusto deciso e di grande struttura. Da servire fresco (10°-12°C), in ampi calici come insolito aperitivo di grande carattere. IN ARRIVO |
|  | Terre del Priore Valcalepio D.O.C. Rosso | 0,75 |  | Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50% | DOC | 2015 | 13,00 | Bouquet ampio e ricco dal gusto di marasca e leggermente erbaceo. Al gusto sentori di vaniglia e frutti di bosco. Ideale con carni in umido, selvaggina e formaggi stagionati. IN ARRIVO |
|  | Terre del Priore Valcalepio D.O.C. Rosso Riserva | 0,75 |  | Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50% | DOC | 2013 | 13,50 | Un uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot con lungo affinamento, prima 18 mesi in botti di rovere e poi 48 mesi in bottiglia, sentori di confettura di frutti rossi, pepe e rabarbaro. Un vino caldo, persistente e di grande corpo con tannini di estrema morbidezza. Perfetto con salmi e selvaggina. IN ARRIVO |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|-----------------------------------|---------------|--------|------------------|---|
| Vini Frizzanti | | | | | | | | |
|  | Bonarda DOC Frizzante | 0,75 |  | Croatina 100% | DOC | 2018 | 12 | Rosso rubino carico con riflessi porpora al naso intenso, gradevole, di ciliegia, macedonia di fragole, o di melograno maturo; al palato secco, abboccato, amabile con un retrogusto persistente e equilibrato tra sapidità e struttura |
|  | Lambrusco dell'Emilia | 0,75 |  | Lambrusco 100% | IGT Emilia | 2017 | 11,00 | Vino da pasto, morbido, tannico, piacevole e immediato. Si abbina a piatti dal gusto forte e deciso. |
|  | Pignoletto dell'Emilia Frizzante | 0,75 |  | Pignoletto 100% | IGT Emilia | 2018 | 11,5 | Giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente. Al naso aromi di mandorla e fiori bianchi, biancospino e frutti bianchi. Al palato è secco e fresco di acidità. Equilibrato. Ottimo come aperitivo e con antipastii, brodo, carni bianche, culatello e formaggi. |
| Vini dei Colli Piacentini | | | | | | | | |
|  | Ortrugo Frizzante | 0,75 |  | Ortrugo 100% | DOC Piacenza | 2018 | 11 | Di colore paglierino chiaro, ha profumo delicato, fruttato, floreale, sapore asciutto e retrogusto amarognolo. Si abbina ad antipasti e piatti di pesce. |
|  | Gutturnio Frizzante | 0,75 |  | Barbera e Croatina | DOC Piacenza | 2018 | 12 | Di colore rosso rubino, vivace dal profumo fragrante e intenso di frutti rossi freschi e sapore asciutto si sposa bene con risotti, arrostiti e carni rosse. |
|  | Malvasia Secca | 0,75 |  | Malvasia 100% | IGT Piacenza | 2017 | 10,50 | Di colore giallo paglierino tenue e profumo caratteristico spiccato. Sapore fresco aromatico e frizzante. IN ARRIVO |
|  | Malvasia Secca Piacentina Val D'Arda | 0,75 |  | Malvasia | DOC Piacenza | 2017 | 11,50 | Di colore paglierino, dal profumo intenso e dal sapore aromatico secco ma morbido, pieno con un leggero retrogusto amarognolo. |
|  | Ortrugo Piacentino Val D'Arda | 0,75 |  | Ortrugo | DOC Piacenza | 2017 | 11,50 | Di colore paglierino chiaro, ha profumo delicato, fruttato, floreale, sapore asciutto e retrogusto amarognolo. Si abbina ad antipasti e piatti di pesce. |
|  | Gutturnio Piacentino Val D'Arda | 0,75 |  | Barbera, Croatina (Bonarda) | DOC Piacenza | 2017 | 12,50 | Di colore rosso rubino, vivace dal profumo fragrante e intenso di frutti rossi freschi e sapore asciutto si sposa bene con risotti, arrostiti e carni rosse. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|------------------------|---------------|--------|------------------------|--|
| Spumanti Metodo Charmat | | | | | | | | |
| Proseccchi | | | | | | | | |
|  | Prosecco Spumante D.O.C. Maschio dei Cavalieri | 0,75 |  | Glera 100% | DOC | 2017 | 11,00 | Colore giallo pallido, profumo asciutto, vellutato, gradevole. Gusto fresco e delicato. Ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce. IN ARRIVO |
|  | Prosecco Spumante Millesimato Extra Dry Villa Selli | 0,75 |  | Glera 100% | DOC | 2017 | 11,00 | Colore giallo pallido, profumo asciutto, vellutato, gradevole. Gusto fresco e delicato. Ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce. |
|  | Prosecco Spumante D.O.C. Baccichetto | 0,75 |  | Glera 100% | DOC | 2017 | 11,00 | Colore giallo pallido, profumo asciutto, vellutato, gradevole. Gusto fresco e delicato. Ideale come aperitivo o con piatti a base di pesce. IN ARRIVO |
| Spumanti | | | | | | | | |
|  | Ribolla Gialla Spumante Extra Dry Baccichetto | 0,75 |  | Ribolla Gialla 100% | - | 2016 | 11,00 | Colore giallo pallido, profumo asciutto, vellutato, gradevole. Gusto fresco e delicato. Ideale come aperitivo, piatti a base di pesce. IN ARRIVO |
|  | Spumante Cuvee "First" | 0,75 |  | - | - | 2016 | 11,00 | Brioso e Spumeggiante, ideale per Spritz o per brindisi. Servire freddo. IN ARRIVO |
|  | Spumante Maschio dei Cavalieri "Shah Mat" | 0,75 |  | - | IGT | 2016 | 12,00 | Brioso e Spumeggiante, ideale per Spritz o per brindisi. Servire freddo. IN ARRIVO |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|--------------------------|---------------|--------|------------------|---|
| Spumanti Metodo Classico | | | | | | | | |
|  | Terre del Priore Brut Metodo Classico | 0,75 |  | Chardonnay, Pinot Bianco | VSQ | 2012 | 12,50 | Colore paglierino, profumo ampio di crosta di pane appena sfornato e grande tenore lisato. Gusto lungo e armonico, secco e sottilmente asprigno. Ideale come aperitivo o con antipasti, primi e grigliate di pesce. IN ARRIVO |
|  | Terre del Priore Brut Rosé Metodo Classico | 0,75 |  | Merlot 100% | VSQ | 2011 | 13,00 | Di colore rame vivo tendente all'oro rosso, profumi complessi di frutti di bosco, vaniglia e marasca. Gusto pieno e caldo, elegante, complesso. Ottimo con pietanze particolari, ricche o da meditazione accostato a un buon sigaro. IN ARRIVO |
|  | Terre del Priore Brut 212 Metodo Classico Riserva | 0,75 |  | Chardonnay, Pinot Bianco | - | 2013 | 12,50 | Colore paglierino, profumo ampio di crosta di pane appena sfornato e grande tenore lisato. Gusto lungo e armonico, secco e sottilmente asprigno. Ideale come aperitivo o con antipasti, primi e grigliate di pesce. IN ARRIVO |
| Franciacorta | | | | | | | | |
|  | Franciacorta D.O.C.G Saten "Moraschi" | 0,75 |  | Chardonnay 100% | D.O.C.G. | 2016 | 13,00 | Profumo soave e pronunciato, sapore elegantissimo, perlage serrato e persistente, spuma bianca ed esuberante danno creatività a questo brut dedicato alla madre dei Proprietari. Giallo paglierino brillante e bouquet fruttato e floreale, accarezzato da delicate punte di lievito e crosta di pane, per aperitivi eleganti o per accompagnare delicati piatti di pesce o carne bianca. |
|  | Franciacorta D.O.C.G Saten "Moraschi" | 0,75 |  | Chardonnay 100% | D.O.C.G. | 2016 | 13,00 | Gradevole sorpresa di armonia e delicatezza. Brillante giallo paglierino, perlage fine e persistente regala all'olfatto naturale e inebriante aroma di fiori e frutta secca e al palato sorprendenti sensazioni di freschezza e vivacità di sapori. Piacevoli sapidità e freschezza esaltano sensazioni delicate della seta. Ottimo a tutto pasto. |
|  | Franciacorta D.O.C.G Pas Dosé Moraschi | 0,75 |  | Chardonnay 100% | D.O.C.G. | 2016 | 13,00 | Di sublime fragranza e vivacità, perfettamente armonizzato con i profumi delle uve d'origine e con i sentori nobili della seconda fermentazione in bottiglia. Spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente, fragrante di pane, miele, frutta e agrumi. Elegante e raffinato, secco e puro, ideale per brindisi o come aperitivo in serate importanti. |

Cantine

Cantina Valpanera

Linea Ca' del Borgo

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|--------------------------------------|---------|---|---------------------------------------|---------------|--------|------------------|---|
|  | Bag In Box Bianco Ca' Del Borgo | 5,00 |  | uve bianche selezionate | IGT | 2017 | 12,00 | Colore giallo paglierino brillante, luminoso. Profumo fresco e fruttato. Gusto armonico, piacevole, morbido. |
|  | Bag In Box Cabernet Ca' Del Borgo | 5,00 |  | cabernet franc, cabernet sauvignon | IGT | 2017 | 11,50 | Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo ricco di sfumature fruttate ed erbacee. Gusto fresco, fruttato, equilibrato, gradevolmente rotondo, morbido e lungo al palato. |
|  | Ideale Vino Bianco | 0,75 |  | Chardonnay, Sauvignon, Friulano | IGT | 2017 | 10,50 | Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato, in particolare mela e pera. Gusto fresco, fruttato, equilibrato, gradevolmente rotondo. |
|  | Ideale Vino Rosso | 0,75 |  | Cabernet Sauvignon, Refosco dal PR | IGT | 2017 | 11,50 | Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo ricco di sfumature fruttate ed erbacee. Gusto fresco, fruttato, equilibrato, gradevolmente rotondo. |

Linea Valpanera

| | | | | | | | | |
|---|-----------------------|------|---|---|---------------------|------|-------|--|
|  | Album | 0,75 |  | Malvasia Istriana, Chardonnay e Riesling Renano | IGT | 2017 | 12,50 | Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Si presenta complesso, importante, profumo piacevolmente aromatico che ricorda intensamente la foglia di pomodoro, la pera e il miele. Strutturato e corposo, aromatico, armonico, equilibrato. Ottimo con antipasti, affettati e formaggi, piatti a base di Pesce e carni bianche. Da servire a 9-11 °c. |
|  | Atrum | 0,75 |  | Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal PR | IGT | 2015 | 12,50 | Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo speziato, di pepe e cannella, sapore rotondo e equilibrato, dal sentore dei legni di affinamento. Ripasso nelle vinacce di refosco destinate alle Riserve. Maturazione per 6-10 mesi in botti grandi di rovere. Ideale con carni rosse, selvaggina, arrostiti e intingoli. Da servire a 16-18 °C. |
|  | Chardonnay | 0,75 |  | Chardonnay 100% | DOC | 2016 | 13,00 | Colore giallo paglierino brillante, che da giovane denota riflessi verdognoli. Profumo freschissimo, con sentori di mela, ricorda la crosta di pane fresco e la vaniglia. Sapore strutturato e corposo, aromatico, fresco, sapido. Ideale con antipasti magri, formaggi e piatti a base di pesce. Ottimo come aperitivo. Da servire a 9-11 °c. |
|  | Sauvignon | 0,75 |  | Sauvignon 100% | DOC | 2016 | 13,00 | Colore giallo paglierino brillante, che da giovane denota riflessi verdognoli. Profumo aromatico e caratteristico. Sapore strutturato e corposo, aromatico, fresco, sapido. Ideale con antipasti magri, formaggi e piatti a base di pesce. Da servire a 9-11 °c. |
|  | Cabernet Sauvignon | 0,75 |  | Cabernet Sauvignon 100% | Friuli Aquileia DOC | 2017 | 12,50 | Vino rosso dai riflessi violacei. Al naso emergono profumi di ribes e lamponi. In bocca è vivace e tannico, con un gusto morbido e avvolgente con finale pieno e rotondo. |
|  | Refosco DPR Superiore | 0,75 |  | Refosco DPR 100% | Friuli Aquileia DOC | 2014 | 13,00 | Vino rosso intenso e vivace. Al naso profuma di mora e lampone. Al palato è persistente, erbaceo e leggermente amarognolo, si ingentilisce con l'invecchiamento. |

| | | | | | | | | |
|---|--|------|---|--|------------------------|------|-------|---|
|  | Carato Riserva | 0,75 |  | Chardonnay 100% | Friuli Aquileia DOC | 2015 | 13,50 | Vino giallo dorato lucente dai profumi di miele di eucalipto, spezie e frutta disidratata. Al palato emergono morbidi sentori di vaniglia e tostatura. Il finale chiude, avvolgente, persistente e di buona sapidità. |
|  | Alma Riserva | 0,75 |  | Refosco DPR 50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 25% | Friuli Aquileia DOC | 2013 | 13,50 | Vino rosso intenso dai riflessi granati. Affinato in barriques di rovere francese e botti grandi per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi. Al naso un profumo importante e deciso, con note speziate, di pepe nero, liquirizia ed eucalipto. In bocca strutturato e avvolgente, con finale fresco e balsamico. |
|  | Refosco Riserva | 0,75 |  | Refosco DPR 100% | Friuli Aquileia DOC | 2012 | 13,50 | Vino rosso intenso dai riflessi granati. Affinato in barriques di rovere francese e botti grandi per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi. Al naso penetrante e complesso con toni speziati di tabacco dolce e caffè. Elegante e strutturato in bocca attraverso note di frutta matura e confettura, chiude con un finale piacevolmente tannico e persistente. |
|  | Verduzzo Friulano Riserva Valpanera | 0,75 |  | Verduzzo Friulano 100% | Friuli Aquileia DOC | 2013 | 15,00 | Vino appassito e affinato in barriques di rovere francese e acacia per 8 mesi, di colore giallo dorato. L'olfatto è intenso e caldo, con eleganti sentori di miele, fiori di gelsomino ed albicocca disidratata. In bocca è corposo, lungo e riprende tutti i sapori mielosi riscontrati al naso con grande equilibrio. |

Cantina Luca Ferraris - Ruchè DOCG

Il vitigno Ruchè è a maturazione medio precoce (prima decade di settembre). E' un buon accumulatore di zuccheri e nonostante la bassa acidità conserva una buona quota di acido malico che conferisce freschezza al vino. La caratteristica principale delle uve è la ricchezza di sostanze polifenoliche, rappresentate in maggioranza dai tannini, che apportano struttura al vino. A seconda delle annate la gestione della macerazione permette un'estrazione selettiva dei tannini in modo da rendere il vino equilibrato. Il Ruchè è una varietà semi aromatica, a base terpenica.

Il vitigno Ruchè è originario dell'area collinare di Castagnole Monferrato, a Nord-Est di Asti.

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|-----------------|---------------|--------|------------------|--|
|  | Monferrato Bianco Viogner 100% Sensazioni | 0,75 |  | Viogner 100% | DOC | 2016 | 14,00 | Dal 2006 unico bianco piemontese da uve Viogner, in purezza, al profumo risulta intenso, aromatico, con elevati sentori di frutta esotica. Al gusto è di buon corpo e struttura, equilibrato, importante. Si abbina molto bene al pesce, ai formaggi freschi e alle carni bianche, ma può accompagnare anche l'intero pasto. |
|  | Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Sant' Eufemia | 0,75 |  | Ruché 100% | DOCG | 2015 | 13,50 | Vinificato in acciaio a temperatura controllata si affina prima in acciaio e poi in bottiglia. Colore rosso rubino con riflessi purpurei, profumo fresco e intenso di rosa e di ciliegia. In bocca aromatico, di arancia candita, armonico, dal finale secco, leggermente tannico, ideale con piatti elaborati e molto saporiti, piemontesi ma anche esotici, orientali. Può essere invecchiato. Da servire a 18-20°C |
|  | Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Superiore "Clasic" | 0,75 |  | Ruché 100% | DOCG | 2015 | 14,00 | Da uve dei vigneti meglio esposti e diradati, vinificato in tini di rovere per 20 giorni a fermentazione controllata, riposa in botti grandi di rovere ossigenandosi delicatamente per 6-9 mesi per mantenere i profumi acquisendo struttura tannica e colore, rosso rubino. Profumo intenso di fiori rossi, al palato intensi aromi floreali, bilanciato, con eleganti tannini. Da abbinare a Tartufo, cacciagione, formaggi di media stagionatura, carni rosse. Da servire a 18-20° C. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|--------------|---------------|--------|------------------|---|
|  | Barbera d'Asti DOCG Superiore "La Regina" | 0,75 |  | Barbera 100% | DOCG | 2013 | 15,00 | Vino importante, da uve selezionate una ad una, fermentate lentamente in botti di rovere, matura in tonneau di rovere per circa 18 mesi e si affina in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata ha profumo complesso, di frutta rossa matura e vaniglia, al palato ricorda la frutta a bacca rossa matura, di sapore vellutato, corposo e strutturato. Di grande personalità e potenza, ideale con formaggi, carni rosse, brasate e stufate, arrostiti, bolliti. Può invecchiare fino a 10/15 anni. Da servire a 18-20°C. |
|  | Barbera d'Asti DOCG "Del Martin" | 0,75 |  | Barbera 100% | DOCG | 2015 | 14,00 | Vinificato in tini di rovere, dopo un passaggio in acciaio matura riposando un anno in botti di rovere. Al naso presenta note di frutta a bacca rossa matura e spezie. In bocca morbido, vivo, intenso e persistente, fresco, asciutto ed allo stesso tempo grasso, armonico, gradevole e di gusto pieno. Ideale con salumi misti, primi piatti con sughi di carne, grigliate miste. Da servire a 16-18°C |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|--------------------------|---------------|--------|------------------|--|
|  | Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Riserva Opera Prima | 0,75 |  | Ruché 100% | DOCG | 2011 | 15,50 | Dalle migliori uve un vino unico, per i palati più esigenti, affinato per 32 mesi in tonneau di rovere francese. Colore rosso rubino profondo con un'iniziale sfumatura granata. Profumo intenso di bacche di rovo e more, susine essiccate e ciliegia sottospirito, insieme a ricordi di petali di rosa, aromi mentolati, tabacco dolce e spezie fini. Al palato elegante, fine, caldo, morbido e persistente, equilibrato, armonico. Un vero gioiello. |
|  | Moscato d'Asti DOCG "Il Gaj" | 0,75 |  | Moscato 100% | DOCG | - | 5,50 | Perla Piemontese. Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdognoli e spuma cremosa e fugace. Il bouquet è aromatico ed intenso, persistente, fragrante, di polpa bianca della pesca, salvia, camomilla, miele e fiori in primavera. In bocca è delicatamente dolce, equilibrato, fresco, sapido abbastanza persistente. Ideale con torte, piccola pasticceria e dolci al cucchiaio. |
|  | Malvasia di Casorzo DOC "Dulcis in Fundo" | 0,50 |  | Malvasia di Casorzo 100% | DOC | - | 5,00 | Piccola produzione, di alta qualità, sulle soleggiate colline del Monferrato. Colore rosso rubino tenue e lucente, al naso aromatico, dolce e floreale, di rose e fragoline di bosco e pesca. In bocca molto equilibrato, morbido, fresco, dolce e aromatico con fragranze di rosa. Perfetto a 6°C, con macedonie, crostate di frutta, frutti di bosco e frutta sciropata. |
|  | Vino Rosso da uve Stramature passito "Sole" | 0,50 |  | Uve Aromatiche | - | - | 14,00 | Dai migliori grappoli raccolti prima della vendemmia e posti ad appassire per diversi mesi. "Nettare" lungamente affinato in barriques francesi, colore rosso rubino carico con sfumature granate, profumo intenso e avvolgente di confettura di ciliegia, uva passa e note floreali di viola, mallo di noce, cioccolato su sottofondo balsamico. In bocca è vellutato e caldo, equilibrato, dolce e levigatamente tannico. Finale di mandorla. Da servire a 8-10°C in accompagnamento a fumo lento. |

Cantina Vinchio - Vaglio Serra

La Cantina Cooperativa costituita il 26 febbraio 1959 da 19 viticoltori di Vinchio e Vaglio Serra, attualmente annovera 185 soci conferenti, proprietari e conduttori di circa 420 ettari di vigneto in coltura specializzata, situato tra le colline dell'Alto Monferrato, e caratterizzato da terreni calcarei e sabbiosi, come le arenarie siccitose del Roero, terreni soffici e permeabili dove gli strati sabbiosi sono inframmezzati da marne o di natura calcareo argillosa, neutri o sub-alcalini e quindi ottimali per la coltura del vitigno Barbera o rigorosamente esposti a sud, ubicati sulla dorsale collinare del Bricco Laudana, la più vocata per la produzione di uva Barbera, caratterizzata da marne argillo-sabbiose e sempre soleggiata; e per lo più su pendii molto ripidi, di ardua lavorazione ma di esposizioni ottimali, che danno rese basse (1,5 – 2 Kg di uva per ceppo) ed elevate gradazioni zuccherine, per generare un grande vino. Non solo il Barbera fa parte della rosa dei vini. Il vitigno Nebbiolo ad esempio, certamente il più prestigioso ed aristocratico d'Italia, coltivato da secoli in Piemonte, di colore blu intenso tendente al grigio viene messo a dimora solamente sulle colline dei Comuni di Barbaresco, Treiso e Neive, e matura tardivamente verso la fine di ottobre. La Cantina è dotata di attrezzature all'avanguardia, moderni impianti per la vinificazione, un nuovo reparto di imbottigliamento dotato di attrezzature di ultima generazione per l'imbottigliamento ed il confezionamento sia per bottiglie e magnum che dei pratici Bag in Box, oltre ad un consistente numero di piccole e grandi botti per l'affinamento dei vini di maggior pregio.

| | | | | | | | | |
|---|--|------|---|-------------------------|------|------|-------|---|
|  | Gavi DOCG "Dorato" | 0,75 |  | Cortese 100% | DOCG | 2016 | 13,00 | Nasce da uve dell'antico vitigno autoctono Cortese coltivate nei migliori vigneti della zona di Gavi. Di color giallo paglierino più o meno intenso, profumo fresco persistente con note floreali e di frutta fresca. Il sapore è asciutto, gradevole, di gusto fresco ed armonico. Eccellente come aperitivo, si gusta al meglio con antipasti freddi, piatti di pesce e frutti di mare. |
|  | Roero Arneis D.O.C.G. "Il Griso" | 0,75 |  | Arneis 100% | DOCG | 2017 | 14,00 | Profumo sottile ed elegante di fiori bianchi e sentori di frutta fresca, mela, pesca e nocciola. Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, secco e delicatamente acidulo al palato, con una gradevole persistenza di retrogusto amarognolo. Può essere servito come aperitivo. Ideale con piatti delicati, primi piatti non troppo elaborati ed antipasti magri o di pesce. |
|  | Rosa di Rovo | 0,75 |  | Uve Rosse Aromatiche | - | - | 12,50 | Da uve rosse aromatiche, imbottigliato giovane, di colore rosa cerasuolo pallido, profumo delicatamente aromatico, fragrante e fruttato e gusto sapido e asciutto. Si accompagna bene ad antipasti saporiti, formaggi freschi o leggermente erborinati; ottimo con il pesce. Servito molto fresco con una punta di gin diventa un gradevole, stimolante ed intrigante aperitivo. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|--|---|---------|---|--------------|---------------|--------|------------------|---|
|  | Barbera Piemonte DOC "Le Tane" | 0,75 |  | Barbera 100% | Piemonte DOC | 2017 | 12,50 | Fresco, fruttato, facile da bere, giovane, moderno, moderatamente alcolico. Colore rosso rubino con leggerissimi riflessi granati. Profumo fine, elegante, fresco, di frutti rossi. In bocca rotondo, sapido, di discreta struttura, abbastanza persistente, abbastanza caldo, equilibrato, abbastanza fresco, giustamente acido, nel complesso armonico. |
|  | Barbera d'Asti DOCG "Sori dei Mori" | 0,75 |  | Barbera 100% | Asti DOCG | 2017 | 13,50 | Dalle migliori uve selezionate in base al contenuto zuccherino e a quello polifenolico, colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento, robusto, di buona struttura, profumo fruttato intenso e sapore asciutto ed armonico. Ideale con primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati. |
|  | Barbera d'Asti DOCG Superiore "I Tre Vescovi" | 0,75 |  | Barbera 100% | Asti DOCG | 2016 | 13,50 | Dalle uve più zuccherine, affinato per 6 mesi in botti di legno e poi in barriques di rovere per 6 mesi. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi aranciati, di ottima struttura, ha un profumo intenso di frutta secca e leggero boisé. Il sapore è asciutto e persistente. In bocca corposo, di buona struttura, armonico e rotondo, con tannini leggeri e dolci, molto persistente. Ideale con primi piatti saporiti, sughi di carne o funghi, bene con secondi di carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi erborinati, stagionati e piccanti. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|--|---------|---|------------------|---------------|--------|------------------|--|
|  | Nizza DOCG Riserva "Laudana" | 0,75 |  | Barbera 100% | Nizza DOCG | 2014 | 14,00 | Preziosa riserva, affinata prima in botti di legno e poi in barriques di rovere per 30 mesi. Brillante, colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, profumo intenso, etereo, lievemente speziato, con un boisé vellutato. In bocca corposo, di buona struttura, armonico e rotondo, con tannini leggeri e dolci, molto persistente. Ideale con primi piatti saporiti, sughi di carne o funghi, bene con secondi di carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi erborinati, stagionati e piccanti. |
|  | Barbera d'Asti DOCG Superiore Riserva Sei Vigne "Insynthesis" | 0,75 |  | Barbera 100% | Nizza DOCG | 2009 | 14,50 | Riserva unica, vinificata in botti di legno e poi affinata in barriques di rovere per 30 mesi. Brillante, colore rosso rubino intenso con riflessi viola, profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziato. In bocca caldo, pieno, con sentori dolci di frutta sciroppata e vaniglia, grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci. Ideale con primi piatti saporiti, sughi di carne o funghi, bene con secondi di carni rosse, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi erborinati, stagionati e piccanti. |
|  | Langhe D.O.C. Nebbiolo "Settefiglie" | 0,75 |  | Nebbiolo 100% | Langhe DOC | 2017 | 14,00 | Esempio di eleganza e armonia, di colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo fruttato ed ampio con sentori di viola e lampone, gradevolmente speziato. In bocca è asciutto, caldo, pieno, di buona struttura e persistenza, gradevolmente tannico. Ideale con risotti, frittiture leggere, fonduta, carni bianche, arrostiti e selvaggina. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|--------------------------------------|---------|---|-----------------|-----------------------|--------|------------------|--|
|  | Barbaresco D.O.C.G. | 0,75 |  | Nebbiolo 100% | Barbaresco DOCG | 2013 | 14,00 | <p>Raccolto in un terreno particolarmente fertile e ricco di sostanza organica e microelementi in ottobre, dopo la svinatura rimane in vasca 12 mesi e poi altri 12 mesi in grandi botti di rovere francese. In gioventù mostra un gradevole sapore fruttato anche se spesso ancora chiuso al palato, ed un finale tannico. A maturità rivela tipici aromi di viola, fiori secchi e spezie, il bouquet si apre e il finale, estremamente lungo, si ammorbidisce. Ideale con selvaggina, piatti di carne o dai sapori intensi, formaggi di media e lunga stagionatura.</p> <p>Il vitigno Nebbiolo, di colore blu intenso tendente al grigio matura tardivamente verso la fine di ottobre. Con l'invecchiamento in legno questo vino piano piano si trasforma, cresce e matura; il suo profumo diventa intenso, eccezionalmente complesso, con evidenti note di viola, goudron e vaniglia. Al colore si presenta rosso granato con riflessi aranciati dopo l'affinamento e l'invecchiamento in legno; il sapore è ampio, caldo, carezzevole e persistente, di grande spessore. Ideale per accompagnare arrostiti di carne rossa, brasati, cacciagione, selvaggina, cibi tartufati, formaggi a pasta dura e formaggi stagionati.</p> <p>Pur rosato, nasconde buona struttura e evidente tannicità che lo rende particolarmente gradevole e gli conferisce discreta longevità. Colore rosso rubino tenue con riflessi aranciati, profumo delicato e floreale, sapore asciutto, leggermente tannico e amarognolo, persistente al retrogusto. Indicato per antipasti di salumi, minestre, bollito e fritto misto di carne e verdure.</p> |
|  | Barolo D.O.C.G. | 0,75 |  | Nebbiolo 100% | Barolo DOCG | 2013 | 14,00 | |
|  | Grignolino d'Asti D.O.C. "Le Nocche" | 0,75 |  | Grignolino 100% | Grignolino d'Asti DOC | 2017 | 13,00 | |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|---------------|---------------|--------|------------------|--|
|  | Piemonte D.O.C. Dolcetto Sangiorgio | 0,75 |  | Dolcetto 100% | Piemonte DOC | 2017 | 12,50 | La macerazione, a temperatura controllata, avviene per un periodo limitato di circa 4 – 5 giorni. Colore rosso rubino vivo con riflessi viola, profumo gradevolmente fruttato, al palato armonico e gradevole, asciutto, leggermente tannico. Accompagna i primi piatti delicati, le carni rosse e saporite. |
|  | Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG "Rebus" | 0,75 |  | Ruché 100% | DOCG | 2017 | 14,00 | Vino di grande armonia ed equilibrio, oltre ad una intensa vena aromatica. Dal colore rosso rubino con accentuate sfumature di porpora e profumi freschi e intensi, con note di viola, in bocca è caldo e presenta una lunga persistenza di note aromatiche. Si sposa ottimamente in abbinamento con la selvaggina o brasati di Cervo, Cinghiale e Lepre. |
|  | Moscato Piemonte D.O.C. "Vigne Rare" | 0,75 |  | Moscato 100% | DOC | 2017 | 5,50 | I "rari" filari di Moscato dei conferenti hanno le esposizioni migliori del vigneto: questo dà origine a un Moscato di qualità dal profumo straordinario. Colore giallo paglierino, l'aroma fragrante e tipico, il sapore è dolce, aromatico, caratteristico. Bene con piccola pasticceria secca o fresca, torta di nocciole, zabaione e i dessert in genere. |
|  | Malvasia di Casorzo D.O.C. "Fons Magna" | 0,75 |  | Malvasia 100% | DOC | 2016 | 5,00 | Colore rosso vellutato con note violacee. L'aroma è un trionfo di rose, viole e frutti di bosco, intenso e aromatico. Al gusto si rilevano frutti rossi, rosa, pesca e albicocca. Non stucchevole grazie ai tannini leggeri sul finale che ripuliscono la bocca lasciandola fresca. Ottimo con crostate di frutta, torte di nocciole, fragole, pesche, frutti di bosco, frutta sciropata, biscotti secchi, ma anche con alcuni formaggi per esaltare il contrasto dolce e acidulo. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|---|---------|---|--------------|---------------|--------|------------------|---|
|  | V.S.Q. Asti Spumante D.O.C.G. Dolce Valamasca | 0,75 |  | Moscato 100% | DOCG | - | 7,00 | L'Asti Spumante è una tradizione in Piemonte, un vino aromatico ed equilibrato nella sua struttura, prodotto con le migliori uve moscato bianco, selezionate nel cuore del Monferrato, zona DOCG per eccellenza. Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, un perlage fine e persistente, un profumo delicatamente aromatico e caratteristico che ben ricorda i sentori dell'uva moscato e di fiori di acacia, pesca ed albicocca. Il gusto è dolce ed avvolge il palato con una elegante finezza. Accompagna la piccola pasticceria secca o fresca, la torta di nocciole e dessert in genere. |

Cantina Fietri

Fietri è una splendida realtà espressione di un terroir unico al mondo destinato a produrre vini di altissima qualità. Solo 10 ettari di vigneti avvolti dal bosco delle colline chiantigiane, situati a 500/600 m. s.l.m. ed immersi in questa Tenuta di oltre 300 ettari a San Gusmè tra Castelnuovo Berardenga e Gaiole in Chianti, tra cui Vigna Poggio Ciliegio, ove il Sangiovese affonda le sue radici in un terreno franco argilloso con abbondante scheletro galestroso. O le vigne Petraia e Buca delle Fate, dove dimorano il Merlot e l'Alicante. O la vigna Carletti dal terreno galestroso da arenaria, piantata nel 2004 ed esposta a sud. Qui le viti sono diradate e producono solo 1 kg d'uva, sì da concentrare tutta la sostanza zuccherina e tannica in pochi grappoli.

Grande lavoro in vigna, rese bassissime per ettaro, trattamenti naturali, escursione termica che favorisce l'esaltazione dei profumi, cantine modello per organizzazione ed igiene. Progetto vitivinicolo di qualità estrema, senza compromessi.

| | | | | | | | | |
|---|--------------------------|------|---|------------------------------|--------------------------------|------|-------|---|
|  | Hic et Nunc Bio | 0,75 |  | Chardonnay 50%, Viognier 50% | IGT Colli Toscana Centrale Bio | 2016 | 13,50 | Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo floreale, di frutti gialli esotici e mela Golden, cocco, note minerali, macchia mediterranea e note agrumate, con doppio passaggio di vinificazione e affinamento in barrique per lo Chardonnay, mentre il Viognier incontra solo acciaio, per una giusta sintesi fra struttura e freschezza. Equilibrato, di corpo strutturato, ma ben levigato. Abbastanza armonico, in finale salino e suadentemente vanigliato. |
|  | Rosato di Sangiovese Bio | 0,75 |  | Sangiovese 100% | IGT Toscana Vino Rosato Bio | 2017 | 13,00 | Da sole uve Sangiovese questo esaltante e sincero, brioso e asciutto rosato al naso svela note di salvia e salgemma e fiori rossi, altalenati dalla fragranza di succo di fragole e lamponi. Il colore è rosa cerasuolo con note dorate. In bocca è schietto e brioso, asciutto, il finale è lindo e sapido, tutt'altro che corto. |

| FOTO | NOME PRODOTTO | FORMATO | TIPO | VITIGNI | DENOMINAZIONE | ANNATA | GRAD. ALC (%VOL) | DESCRIZIONE |
|---|------------------------------------|---------|---|---|---------------------------|--------|------------------|--|
|  | Chianti Classico DOCG | 0,75 |  | Sangiovese 95% Merlot 5% | Chianti Classico DOCG | 2014 | 13,50 | Affinato in botti di rovere per 16 mesi e in bottiglia per 4 mesi, colore rosso granato limpido, sentore di frutti di bosco e di visciola violacea, al gusto all'inizio gradevole e sciolto grazie ai tannini sottili prosegue poi con sentori speziati di pepe, ginepro e macchia mediterranea. Si coglie sul finale ampio e succoso il biancospino dalle piccole bacche dolci ed eleganti. |
|  | Chianti Classico DOCG Bio | 0,75 |  | Sangiovese 100% | Chianti Classico DOCG Bio | 2016 | 14,50 | Affinato in botti di rovere per 16 mesi e in bottiglia per 4 mesi, colore rosso granato limpido, sentore di frutti di bosco e di visciola violacea, al gusto all'inizio gradevole e sciolto grazie ai tannini sottili prosegue poi con sentori speziati di pepe, ginepro e macchia mediterranea. Si coglie sul finale ampio e succoso il biancospino dalle piccole bacche dolci ed eleganti. |
|  | Chianti Classico Riserva DOCG 2012 | 0,75 |  | Sangiovese 100% | Chianti Classico DOCG | 2012 | 14,50 | Affinato in tonneaux di rovere e in botte ovale di rovere Allier per 18 mesi e in bottiglia per 15 mesi. Bouquet di fiori, erbe aromatiche e frutti silvestri. Note speziate di pepe nero, ginepro, tabacco e cioccolato scuro. In bocca netto, secco e levigato, dai tannini ben integrati. Elegante "effetto seta" sul palato: avvolgente, piacevole, equilibrato, armonico. |
|  | Alius et Idem | 0,75 |  | Sangiovese 34%, Merlot 33% e Alicante 33% | IGT Toscana | 2011 | 13,50 | Da un blend di Sangiovese, Merlot e Alicante, per 15 mesi invecchiato in botti di rovere e poi affinato in bottiglia, elegante, dinamico e coinvolgente. Al naso aromi di chiodi di garofano e ginepro, more mature e visciola agreste. Morbido e fresco, speziato e fruttato, passa, cambia, ritorna e ogni volta sorprende perché è "sempre diverso e sempre lo stesso". |
|  | Dedicato a Benedetta | 0,75 |  | Sangiovese 100% | IGT Toscana | 2013 | 13,50 | Solo nelle migliori annate, 18 mesi di invecchiamento in barili di rovere, è affinato in bottiglia per 4 mesi. Ha profumi prorompenti di visciola, addolciti da note nostalgiche di viola. Rosso morbido e setoso ma di gran corpo, sostenuto da un bel nerbo acido che gli dà forza e struttura, avvolge il palato in un abbraccio caldo e deciso. |

Legenda

I Fermi



Rosso



Rosso
Dolce



Rosé



Bianco



Bianco
Dolce

I Mossi



Rosso



Rosso
Dolce



Bianco



Bianco
Dolce

Gli Spumanti



Rosé



Bianco



Bianco
Dolce