

VINOTECA



Importazione e distribuzione di prodotti alimentari italiani
...per i professionisti della ristorazione



VINOTECA



www.vesuviuscafe.com

LOMBARDIA

VENETO

FRIULI VENEZIA GIULIA

VENETO

PIEMONTE

EMILIA ROMAGNA

TOSCANA

MARCHE

LAZIO

ABRUZZO

CAMPANIA

PUGLIA

SICILIA

SARDEGNA

VINI SPAGNOLI





Oltrepò Pavese Sangue di Giuda



cod	600534
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Lombardia
Tipo di uva	Barbera, Croatina, uva rara
Gradazione	7,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Corte Sole

Colore rosso rubino intenso. Aroma intenso e pronunciato, fragrante a bacche silvestri. Con corpo, brillante, persistente e piacevolmente dolce.

abbinamenti: dolci rustici, frolle, torte e crostate con frutta, insalate di fragole


CORTE SOLE®



Il suo nome è legato sia al colore rosso rubino con riflessi violacei, sia a una leggenda. Essa narra che Giuda, passato a peggior vita di quella triste condotta sulla terra, si fosse amaramente pentito dell'aver tradito Gesù. Gesù, in segno di perdono, lo avrebbe fatto resuscitare, in carne ed ossa, in Oltrepò, precisamente a Broni. Riconosciuto, i cittadini del posto desideravano ucciderlo, per il ruolo negativo avuto nella passione di Cristo. Giuda si salvò grazie a un dono che fece ai viticoltori locali: compì un miracolo che risanò le loro viti dalla malattia che a quel tempo le aveva colpite. Per ringraziarlo, i viticoltori gli dedicarono il nome di questo alcolico.



FARINA

Vini Pregiati della Valpolicella



Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Veneto
Tipo di uva	45% Corvina 30% Corvinone 15% Rondinella 5% Molinara 5% Dindarella
Gradazione	16% vol.
Longevità	12/15 anni
Temperatura servizio	18/20°C
Cantina	Farina

Colore rosso granata.. Aroma intenso di marmellata alle fragole, more e lamponi e sentori piacevolmente speziati. Gusto morbido, contenuto in amaro e con qualche cenno di balsamico. Gusto rotondo, morbido e complesso.

abbinamenti: perfetto con carni rosse e formaggi stagionati incluso piccanti.

Amarone della Valpolicella DOCG

cod	600000
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Veneto
Tipo di uva	50% Corvina 20% Corvinone 20% Rondinella 10% Molinara Oseleta e Turchetta
Gradazione	14,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	18/20°C
Cantina	Farina

Colore rosso rubino con riflessi granata. Etereo, speziato, con cenni di birra scura e fragola, ribes in spirito, cacao e note balsamiche. In bocca è caldo, pieno, con grande struttura elegante e equilibrato.

abbinamenti: selvaggina, carni rosse e arrostiti, formaggi stagionati.



Ripasso della Valpolicella Montecorona DOC

cod	600001
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	70% Corvina 15% Corvinone 10% Rondinella 5% Molinara
Gradazione	14% vol.
Longevità	4/5 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Farina

Colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso fruttato con sentori di ciliegia e marmellata di prugne. Leggere note speziate di vaniglia, cuoio e caffè tostato.

abbinamenti: eccellente con arrostiti, bolliti, cacciagione e formaggi stagionati.



Rosso del Veneto IGT

cod	600010
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	IGT Veneto
Tipo di uva	60% Corvina 40% Merlot e Cabernet Sauvignon
Gradazione	12% vol.
Longevità	8/10 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Farina

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Fruttato con sentori di ribes negro, mora. Corpo soave ma intenso con eccellente equilibrio tannico.

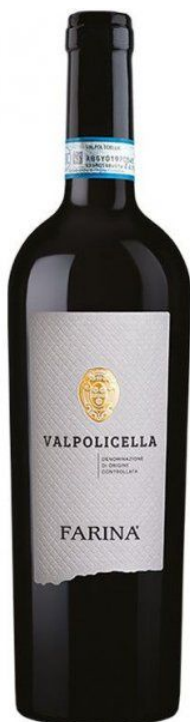
abbinamenti: carne rossa, arrosti e fritti di carne, formaggi semistagionati. Ottimo aperitivo con cibi leggeri.

Valpolicella DOC

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	45% Corvina 20% Corvinone 25% Rondinella 5% Molinara 5% Dindarella
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Farina

Colore rubino brillante. Con note di ciliegia al maraschino e fragola matura, frutta rossa e mandorla dolce. Ben equilibrato, avvolgente con retrogusto piacevole a frutta cotta.

abbinamenti: carne rossa, arrosti, formaggi semistagionati



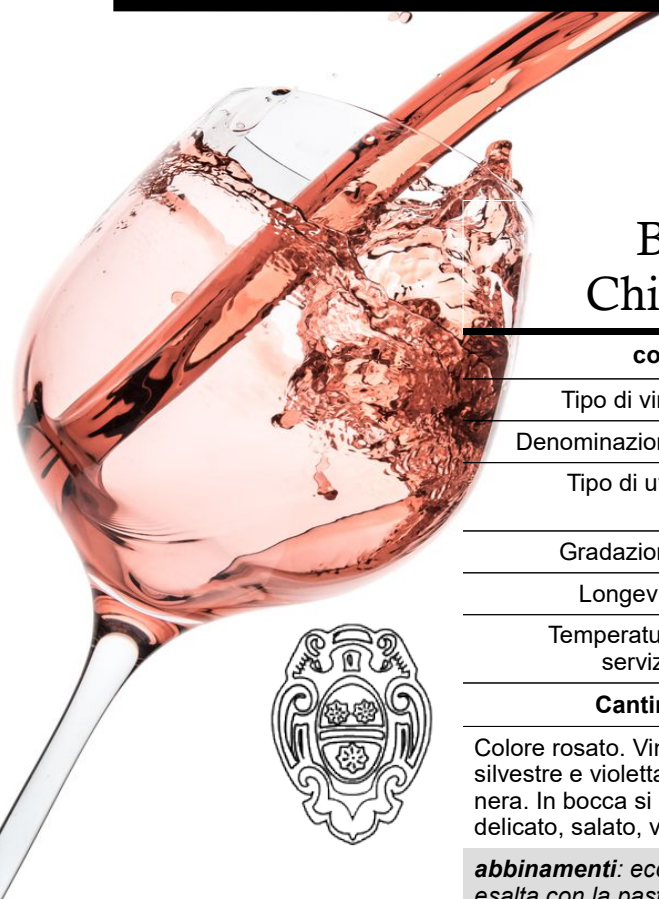
Bardolino Rosso DOC

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	60% Corvina 25% Rondinella 15% Molinara e Rossara
Gradazione	12% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Farina

Colore rosso brillante. Aroma a rosa silvestre, violetta e iris. Fruttato, ciliegia matura e fresa. Piacevolmente secco al palato, leggero e armonioso.

abbinamenti: per aperitivi corposi e robusti. Primi piatti e carne bianca.





Bardolino Chiaretto DOC

cod	600002
Tipo di vino	Rosato
Denominazione	IGT Veneto
Tipo di uva	60% Corvina 40% Merlot e Cabernet Sauvignon
Gradazione	12% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Farina

Colore rosato. Vino fresco dai sentori di rosa silvestre e violetta, fragola silvestre e ciliegia nera. In bocca si presenta leggero ma secco, delicato, salato, vivo e armonioso

abbinamenti: *eccellente come aperitivo, si esalta con la pasta, pesce fritto, frutti di mare e carni bianche*



Lugana DOC

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Trebiano di Lugana
Gradazione	12,5 % vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Farina

Colore giallo brillante e riflessi verdosi. Fresco ed elegante, ricorda fiori bianchi di campo, tiglio e aromi di albicocca e frutta di polpa bianca.

abbinamenti: *Ideali con piatti di pesce, carne bianca.*



Montagner
VINI E SPUMANTE

Pinot Grigio delle Venezie DOC

cod	600700
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Pinot
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Farina

Color giallo paglierino, aroma intenso e caratteristico che ricorda i fiori di acacia. Sapore completo, secco, impetuoso e acidulato.

abbinamenti: aperitivi e risotti di mare, pesce al forno e alla plancia.



Pinot Blush delle Venezie DOC

cod	600701
Tipo di vino	Rosado
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Pinot Grigio
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Montagner

Vino di colore rosa ciliegia con profumo intenso e ampio, con note floreali di rosa e acacia, con note di profumo di pera e albicocca.

abbinamenti: si associaperfettamente all'uovo, aperitivi di crostacei, risotti, pesce alla griglia e alla brace.





VILLA DUGO



Pinot Grigio Isonzo DOC

cod	616180	375ml
cod	616170	750ml
Tipo di vino	Bianco	
Denominazione	DOC Friuli Isonzo	
Tipo di uva	100% Pinot Grigio	
Gradazione	12,5% vol.	
Longevità	8/10 anni	
Temperatura servizio	10/12°C	
Cantina	FIEGL	

Colore giallo paglierino. Aromi di fiori bianchi, citrico, fruttato con note minerali. Sapore secco, fresco, rinfrescante, abbastanza saporoso.

abbinamenti: ideale come aperitivo, con frutti di mare, pesce e risotti.



Sauvignon Bianco Isonzo DOC

cod	514170
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Friuli Isonzo
Tipo di uva	100% Sauvignon
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	10/12°C
Cantina	Farina

Colore giallo paglierino, con riflessi verdosi. Le note di frutta comprendono sapori tropicali tra cui l'ananas.

abbinamenti: accompagna dolci e pasticcini, torte e insalate di frutta. Delizioso come aperitivo, e in estate un gradevole calmante della sete.

Friulano Bianco Isonzo DOC

cod	612170
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Collio Friulano
Tipo di uva	100% Friulano
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	FIEGL

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma floreale fruttato, mela verde e mandorla. Sapore secco, fresco, salato e armonioso.

abbinamenti: Ottimo con antipasti e prosciutti dolci e saporosi.



Chardonnay Bianco Isonzo DOC

cod	615170
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Friuli Isonzo Chardonnay
Tipo di uva	100% Chardonnay
Gradazione	13% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	10/12°C
Cantina	Farina

Colore giallo paglierino con riflessi verdosi. Aromi a fiori bianchi, fruttato e minerale. Sapore secco, fresco e rinfrescante, con buon punto di sapore.

abbinamenti: eccellente come aperitivo o per una cena a base di pesce.





Cabernet Sauvignon IGT

cod	652321
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Venezia Giulia I.G.T.
Tipo di uva	100% Cabernet Sauvignon
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Farina

Si presenta bello e vivace ed elegante. Colore rosso rubino tendente al violaceo. Profumo intenso e persistente con tonalità erbacee. Sapore generoso, morbido ed elegante, di ampio corpo.

abbinamenti: *accompagna bene le carni di selvaggina come lepri, fagiani e funghi*




FIEGL
VILLA DUGO



Merlot Rosso IGT

cod	614170
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Venezia Giulia I.G.T.
Tipo di uva	100% Merlot
Gradazione	13% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	FIEGL

Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si apre con note di frutta rossa, ciliegia e fragola, con una texture erbacea nel finale.

abbinamenti: *ottimo con la carne e eccellente con carne alla brace.*



La Ribolla Gialla prima di essere un vino, è una filosofia di vita. Il vigneto dal quale raccogliamo le uve destinate a questo vino, ha un'età di circa 45 anni. Si trova in una delle migliori zone di Oslavia, è un crinale ben ventilato, con un'esposizione ottimale. Nel vigneto gran parte delle lavorazioni vengono eseguite manualmente, i trattamenti sono a bassissimo impatto ambientale. Lo sfalcio dell'erba nell'interfila viene anche esso svolto a mano. L'uva è raccolta in cassette, diraspata, successivamente inizia la macerazione a temperatura controllata. Durante la macerazione vengono eseguite delle follature, mentre la temperatura è costantemente di 20°C. Terminata la fermentazione, con la svinatura separiamo le bucce dal nuovo vino. Per l'affinamento abbiamo scelto i tonneaux, dove il vino si evolve per 12 mesi. Imbottigliamo a caduta, per creare meno traumi possibili al vino. La solforosa viene aggiunta in pre-imbottigliamento, il vino non è filtrato

Ribolla Gialla Oslavia Igt

cod	537200*
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia Ribolla Gialla
Tipo di uva	100% Ribolla Gialla
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	14/16°C
Cantina	Farina

Ha un colore giallo carico che tende al dorato. Al naso arrivano profumi di fieno e di fiori essiccati, e sentori che ricordano la mimosa. Il bouquet è completato da sfumature di frutta secca, propoli e zucchero di canna. In bocca si presenta con un tannino elegante, integrato dalla mineralità e dalla sapidità.

abbinamenti: Visto la sua complessità olfattiva e la presenza discreta del tannino è il vino perfetto per la cucina orientale, sushi in primis.



Ribolla Gialla Bianco del Collio DOC

cod	513170
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Collio
Tipo di uva	100% Ribolla Gialla
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	10/12°C
Cantina	FIEGL

Colore giallo Brillante e paglierino. Fiori bianchi e mela gialla dorata, citrico equilibrato, con grande mineralità e sapidità.

abbinamenti: piatti delicati a base di pesce, creme e minestre, carni bianche e primi piatti a base di pesce di fiume.



Sauvignon Bianco del Collio DOC

cod	614170
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Collio
Tipo di uva	100% Sauvignon
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	12/13°C
Cantina	FIEGL

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, aromi di alloro, salvia, menta con profumi complessi e intensi. Sapore secco, minerale, fresco, persistente e caldo.

abbinamenti: *perfetto con formaggi freschi, come ricotta, mozzarella e formaggio di capra.*



Pinot Grigio del Collio DOC

cod	512170
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Collio
Tipo di uva	100% Pinot Grigio
Gradazione	13% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	10/12°C
Cantina	FIEGL

Giallo paglierino brillante e intenso. Al naso, eleganti note floreali rosate. Toni fruttati dal sapore intenso e deciso.

abbinamenti: *ideale come aperitivo, con pesce al forno, e alla brace.*



Fiegl Surlì

“Un nuovo modo di intendere la Malvasia Istriana. La Malvasia Istriana è un’uva semi-aromatica, ha un profilo olfattivo intrigante e mantiene una buona freschezza in bottiglia. Siamo partiti da questa idea, quando abbiamo deciso di produrre il Fiegl Surlì. La fermentazione in bottiglia è un processo affascinante. Mantenendo i lieviti esausti all’interno della bottiglia, il Fiegl Surlì è un vino in costante trasformazione”.



cod	600002
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia Frizzante Sans Anné
Tipo di uva	100% Malvasia
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Farina

Vinificazione: Pressatura soffice con decantazione a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento e sosta sulle feccia nobile in acciaio. In primavera parte la rifermentazione in bottiglia per circa 3 mesi.

Il Surlì Fiegl è un vino di facile beva, secco e leggermente frizzante in cui spiccano la sapidità e la mineralità conferitagli dalle caratteristiche dei terreni d'origine. Giallo paglierino scarico con perlage fine, note fresche e fruttate che con il passare del tempo virano su profumi di crosta di pane, Sapore rustico, di bella freschezza, sapido e di grande mineralità.

abbinamenti: *Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti di pesce bianco e al forno. Ottimo anche con la pizza e i sapori più vivaci.*



**Cuvée Blanc
Collio DOC**

cod	517150
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Collio Bianco
Tipo di uva	Ribolla Gialla, Malvasia, Istriana, Friulano
Gradazione	13% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	13/14°C
Cantina	FIEGL

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Fiori gialli e vaniglia all'olfatto. Elegante e grande equilibrio.

abbinamenti: un vino per tutti i pasti, ma si esalta con carni bianche.



**Merlot Rosso
Collio DOC**

cod	524110
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Collio Merlot
Tipo di uva	100% Merlot
Gradazione	13,5% vol.
Longevità	10/12 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	FIEGL

Colore rubino intenso, eleganti note di frutta di polpa rossa, ciliegia negra, bacche silvestri.

abbinamenti: carne rossa, arrosti, e cacciagione.



**Cuvée Rouge
Collio DOC**

cod	518100
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Collio Rosso
Tipo di uva	80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol.
Longevità	15/20 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	FIEGL

Colore rubino intenso con un profilo olfattivo complesso e intrigante. Note di frutta con polpa rossa. Ben equilibrato, avvolgente e completo.

abbinamenti: accompagna perfettamente piatti di carne alla brace.



Pinot Nero Collio DOC

Il fascino del Pinot Nero sta nel ricercato equilibrio tra componenti che si raccontano senza mai prevaricarsi.

Ecco allora un racconto gustativo elegante, fatto di molte piccole sensazioni rotonde che nel palato si avviluppano in una danza organizzata, leggera ma armoniosa

cod	600002
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Collio Pinot Nero
Tipo di uva	100% Pinot Nero
Gradazione	13% vol.
Longevità	4/5 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	FIEGL

E' un vino dal colore rosso rubino con riflessi granati e dal profumo di frutti rossi, marasca e note speziate. Al palato è pieno, elegante, corposo.

abbinamenti: vino di struttura che esalta i grandi piatti di carne, i primi elaborati, i formaggi semistagionati, il prosciutto di San Daniele.





Barolo Badarina Reserva DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Nebbiolo
Gradazione	12% vol.
Longevità	+ 10 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso intenso con riflessi granata.. Aroma intenso e complesso con note cacao, menta, ciliegia nera e cuoio. Gusto armonioso e persistente, con corpo.

abbinamenti: *eccellente con cacciagione, arrosti importanti, tartufo, champignons, e formaggi dal sapore forte.*



Barolo Badarina DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Nebbiolo
Gradazione	12% vol.
Longevità	+10 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso intenso con riflessi granata. Sapore ampio, avvolgente e complesso con sentori di mora e frutti rossi maturi accompagnati da note speziate e balsamiche.

Gusto intenso, armonico, avvolgente e persistente.

abbinamenti: *Cacciagione, arrosti importanti e formaggi dai sapori decisi.*

Barolo Nirvasco DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Nebbiolo
Gradazione	12% vol.
Longevità	+10 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso granata con sfumature arancioni. Profumi e aromi intensi e avvolgenti che ricordano spezi e frutta matura. Sapore ricco e persistente, con tannini soavi. Tocchi di cuoio, liquirizia, pepe armonizzati da note di violetta secca e amarena matura.

abbinamenti: *Cacciagione, carne rossa, secondi piatti elaborati e formaggi dal forte sapore.*





Barbera D'Alba Sanguina DOC

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Piemonte
Tipo di uva	100% Barbera
Gradazione	14% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso brillante e profondo. Aroma vinoso e intenso con note di ciliegia, frutta nera e spezie. Sapore completo, armonioso e avvolgente, note di cacao, caramello, spezie, e un finale persistente e gradevole.

abbinamenti: *primi piatti anche elaborati, carni rosse e bianche, formaggi freschi e semistagionati.*



Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Ruchè
Gradazione	15% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Farina

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Aroma molto intenso e aromatico, con note floreali di rosa e note speziate. Sapore armonioso e vellutato, piacevolmente sapido e secco.

abbinamenti: *eccellente come aperitivo, con antipasti, insaccati, carne bianca e con la classica monferrina Bagna Cauda.*





Barbera D'Asti Superiore Nizza Generalea DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Barbera
Gradazione	12% vol.
Longevità	8/10 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso intenso. Aroma avvolgente e complesso con tocchi di spezia, vaniglia, cacao, erba fresca e ciliegia. Gusto ricco e vellutato, persistente e armonioso. Il finale propone un'intensità di toni fruttati.

abbinamenti: *primi piatti elaborati, carni rosse, cacciagione e formaggi dai forti sapori.*



Barbera D'Asti Costalunga DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Barbera
Gradazione	14% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso intenso con riflessi granata. Aroma intenso di frutta secca, accompagnati da toni di spezia, tabacco e eucalipto. Sapore forte e ricco con un finale gradevole e persistente, e sottolineato da note di frutta e cacao.

abbinamenti: *primi piatti elaborati, carni rosse e bianche, formaggi freschi e semistagionati.*

Dolcetto D'Alba Coldefosso DOC

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Piemonte
Tipo di uva	100% Dolcetto
Gradazione	16% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso intenso e brillante. Aroma composto, fruttato, con note di mirtillo e fragola su un fondo balsamico. Sapore armonioso, pieno e con corpo, con una tipica nota piacevolmente amara.

abbinamenti: *vino elegante aperto a tutti i tipi di piatti, primi, risotti, carni rosse e bianche, formaggi freschi e semistagionati.*





Gavi del Comune di Gavi DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Cortese
Gradazione	12% vol.
Longevità	1/2 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Bersano

Colore giallo brillante. Aroma fragrante, con note floreali e sentori di ananas e pesca. Fresco armonico e elegante. Vino con corpo e buona acidità, con un finale fruttato e intenso.

abbinamenti: ideale come aperitivo, con pesce e risotti.



Moscato D'Asti Monteolivo DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Moscato
Gradazione	5,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Bersano

Colore giallo paglierino. Vino intenso e aromatico, tipico della uva, con tocchi di pesca, salvia, limone sopra note floreali di acacia.

abbinamenti: accompagna dolci, pasticcini, torte e insalate di frutta.



Brachetto D'Acqui Spumante DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Piemonte
Tipo di uva	100% Brachetto
Gradazione	7% vol.
Longevità	1/2 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Bersano

Colore rosso brillante di media intensità. Aroma ampio e persistente, con delicate note di muschio e rosa aperta. *dolce, piacevolmente equilibrato, note aromatiche di rosa e violetta.*

abbinamenti: vino spumoso, ideale con dolci e torte. Eccellente con frutta fresca e come aperitivo.





Lambrusco Rosso IGT

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	IGT Emilia Romagna
Tipo di uva	Lambrusco (Sorbara, Grasparossa)
Gradazione	8% vol.
Longevità	1/2 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Vinicola Decordi

Color rosso intenso con riflessi violacei. Aroma fresco, con note di bacca e ciliegia. Sapore piacevolmente effervescente e dolce, facile da bere.

abbinamenti: Vino da tavola, specialmente indicato con affettati e formaggi.

Lambrusco Rosato IGT

cod	600003
Tipo di vino	Rosato
Denominazione	IGT Emilia Romagna
Tipo di uva	Lambrusco (Maestri, Marani, Viadanese)
Gradazione	8% vol.
Longevità	1/2 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Vinicola Decordi

Color rosato intenso. Aroma fresco e fruttato, con note di fragola. Sapore dolce e vivo.

abbinamenti: carne rossa, arrosti, formaggi semistagionati



Lambrusco Rosso DOC Remigiotto Premium



cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Reggiano DOC
Tipo di uva	
Gradazione	9% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Ca' De' Medici

Nel bicchiere si presenta di colore rosso rubino. Al naso si avvertono note fresche e intense di frutta rossa. Buona struttura, con beva scorrevole e una giusta nota dolce, ben equilibrata.

abbinamenti: È un vino versatile che si accompagna bene a primi e secondi piatti a base di carne, formaggi al cucchiaino, frutta e pasticceria secca



Lambrusco Rosè DOC Remigio

cod	600003
Tipo di vino	Rosado
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Lambrusco Maran
Gradazione	9% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Ca' De' Medici

Rosato cristallino e brillante, fresco e fruttato con note acidule. La caratteristica principale è l'ottenimento attraverso un'unica lunga e lenta mono fermentazione naturale da mosto a vino finito.

abbinamenti: Vino da fine pasto, si abbina perfettamente a svariati dessert, dalla pasticceria secca alle morbide creme e budini. Da provare con formaggi stagionati e saporiti

Lambrusco Rosso Oro IGT

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	IGT Emilia Romagna
Tipo di uva	Lambrusco Maestri, Marani Salamino
Gradazione	8% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Ca' De' Medici

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Aroma Vinoso, con intenso aroma a frutta matura. Sapore salato e persistente.

abbinamenti: ideale servito fresco, per accompagnare pitti di pasta e carne.



Lambrusco Rosato Argento IGT

cod	600003
Tipo di vino	Rosato
Denominazione	IGT Emilia Romagna
Tipo di uva	Lambrusco Maestri, Viadanese, Salamino
Gradazione	9% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Ca' De' Medici

Colore rosato intenso. Profumo fruttato e fresco, con note di frutti di bosco. Sapore amabile intenso e persistente.

abbinamenti: si adatta a molti tipi di piatti, insalate elaborate paste al forno, formaggi leggeri ma anche pesce.



Sassicaia Rosso DOC

cod	600002
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Bolgheri Sassicaia
Tipo di uva	85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc
Gradazione	13,5% vol.
Longevità	10/20 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bolghieri

Colore rubino con punte granata. All'olfatto sprigiona meravigliose e eleganti note di ribees nero, ciliegia, fiori purpurei e erba mediterranea. In bocca potente e elegante.

abbinamenti: *Sassicaia, è un raffinato e delizioso vino adatto a piatti di carne rossa e cacciagione. Eccellente con carne alla brace, arrosti, bistecca alla Fiorentina e cinghiale.*



Tignanello Rosso IGT

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	IGT Toscana
Tipo di uva	80% Sangiovese 5% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14% vol.
Longevità	30 anni
Temperatura servizio	18/20°C
Cantina	Antinori

Colore rubino con riflessi violacei. Al gusto, nonostante la gioventù il vinno si presenta disponibile, ricco, armonioso. Grande equilibrio tanninico conferisce acidità e leggerezza strutturata.

Abbinamenti: *piatti tradizionalmente italiani come pasta con ragu e carne. Carni ai ferri, cacciagione e coniglio.*



Brunello Montalcino DOCG

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Sangiovese
Gradazione	14,5% vol.
Longevità	12/16 anni
Temperatura servizio	18/20°C
Cantina	Farina

Colore granata brillante. Aroma intenso e persistente, ricco in note di frutta: ciliegia nera matura, bacche silvestri, che si mescolano a note brillanti di liquirizia.

abbinamenti: *ideali con arrosti e piatti strutturati di selvaggina e cacciagione.*





Rosso di Montalcino DOC

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Toscana
Tipo di uva	100% S
Gradazione	14% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Chiare e armoniose note floreali, ribes e fragola. Sapore leggero e avvolgente con un buon equilibrio tannico e ottima struttura.

abbinamenti: *accompagnaa carni arrosto e primi piatti importanti.*

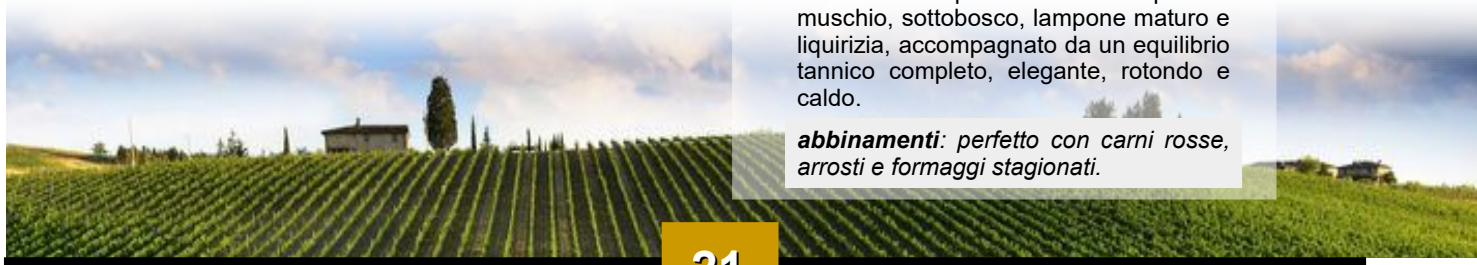


Brunello di Montalcino DOCG

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Toscana
Tipo di uva	100% Sangiovese Grosso
Gradazione	14% vol.
Longevità	10/14 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Bersano

Colore rosso granata.. Aroma intenso, ricco e avvolgente con note di sottobosco e spezie. Intenso sapore a muschio, sottobosco, lampone maturo e liquirizia, accompagnato da un equilibrio tannico completo, elegante, rotondo e caldo.

abbinamenti: *perfetto con carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.*





SORELLI

Chianti Classico DOCG

cod	600700
Tipo di vino	rosso
Denominazione	DOCG Toscana
Tipo di uva	Sangiovese 80% Canaiole 10%, Colorino 10%
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Sorelli

Colore rosso rubino intensamente vinoso con sentori di mammola e frutti a bacca rossa. Sapore armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

abbinamenti: carne rossa e bianca, arrostiti, formaggi semistagionati e stagionati.



Chianti Classico Gallo Nero DOCG

cod	600701
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Toscana
Tipo di uva	Sangiovese 90% Canaiole 5%, Colorino 5%
Gradazione	13% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Sorelli

Colore rosso rubino brillante tendente al granato con sentori viola. Sapore armonico, asciutto, sapido, tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

abbinamenti: Arrostito di maiale, manzo e pollame, ma anche con stracotti a base di lepore e con formaggi locali stagionati.

Chianti Classico Docg 375 ml DOCG

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Toscana
Tipo di uva	Sangiovese, Vari
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Conti Serristori

Colore rosso rubino intenso e concentrato. Profumi vinosi e fragranti, fruttato di lampone e ciliegia insieme a sensazioni di viola e terra bagnata, sottobosco. Il gusto è secco, con sensazioni di mora e ciliegia, con un finale di mandorla tostata.

abbinamenti: arrostiti misti di carne, pecorino toscano e, bistecca alla fiorentina. Primi piatti con sughi di cacciagione e cinghiale.



375ml



Chianti Classico Gallo Nero DOCG

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Toscana
Tipo di uva	Sangiovese, Vari
Gradazione	14% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Conti Serristori

Colore rosso rubino intenso e luminoso. Sentori tipici di viola mammola, terra bagnata e sottobosco, con sensazioni fruttate croccanti di fragolina e lampone. Ottimo equilibrio con i ritorni fruttati e floreali, grazie a un buon equilibrio tannico e una buona persistenza di frutti di bosco.

abbinamenti: ottimo con numerosi piatti della cucina tradizionale toscana, come la ribollita, l'acqua e le grigliate miste di carne.






RIDOLFI
 MONTALCINO

Brunello di Montalcino DOCG

cod	60006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOCG Toscana
Tipo di uva	100% Sangiovese
Gradazione	14% vol.
Longevità	3/4 anni
Temperatura servizio	18/20°C
Cantina	Ridolfi

Colore rosso granata. E' un vino invecchiato e strutturato, visivamente limpido, brillante e di colore granato vivace, dal profumo intenso e persistente, ampio ed etereo.

Al sapore si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, dovuto all'affinamento in barriques, vagamento vaniglia e composte di frutta.

abbinamenti: *abbinamenti: piatti strutturati di carni rosse, selvaggina da penna e pelo, formaggi stagionati, godibile quale vino da meditazione.*





Verdicchio Bianco Doc

cod	600701
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Marche
Tipo di uva	100% Verdicchio
Gradazione	12% vol.
Longevità	1 ann0
Temperatura servizio	11/12°C
Cantina	Garofali

Colore giallo paglierino con riflessi verdosi. Aroma fresco e fruttato con sottili note di biancospino e fiori di mandorla. Sapore secco, salato, equilibrato, fragrante e fresco

abbinamenti: *perfetto con piatti tradizionali di pesce ma anche con carni bianche e piatti freddi*



Frascati Superiore Bianco Doc

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOCG Marche
Tipo di uva	Malvasia bianca di Candia, Greco e Trebbiano Toscano
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Farina

Colore bianco paglierino, con riflessi giovanili verdi. Aroma fresco e aromatico allo stesso tempo, con una leggera nota olfattiva di frutta fresca.

abbinamenti: *preferisce aperitivi magri, minestre e zuppe, pesce e carni bianche*



CANTINE
SILVESTRI
1929





Montepulciano D'Abruzzo Rosso DOC

cod	600700
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Abruzzo
Tipo di uva	100% Montepulciano
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	1 anno
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Casal Bordino

Colore rubino brillante, con toques de cereza negra y frutos rojos. Armonioso y de buen cuerpo.

abbinamenti: ottimo con formaggi semistagionati, melanzana alla parmigiana, lasagna e carne rossa.



Chieti Bio Rosso Organic IGT

cod	600701
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	IGT Abruzzo
Tipo di uva	Zona de Chieti
Gradazione	11,5% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Casal Bordino

Colore rosso brillante. Leggermente fruttato, armonioso e di corpo medio.

abbinamenti: indicato per pizza, formaggi freschi e carni rosse.



Chieti Bio Bianco Organic IGT

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	IGT Abruzzo
Tipo di uva	Zona de Chieti
Gradazione	11,5% vol.
Longevità	1 anno
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Casal Bordino

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Fruttato, fresco e secco alla bocca.

abbinamenti: si sposa bene con insalate varie, anche di mare. Pesce affumicato ma anche carni bianche.



Chieti Bio Rosato Organic IGT

cod	600004
Tipo di vino	Rosato
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	Zona de Chieti
Gradazione	11,5% vol.
Longevità	1 anno
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Casal Bordino

Colore rosso brillante. Aroma a rosa silvestre, violetta e iris. Fruttato, ciliegia matura e fresa. Piacevolmente secco al palato, leggero e armonioso.

abbinamenti: perfetto per antipasti di mare e con le carni bianche.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Aglianico Rosso IGT

cod	600700
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	IGT Aglianico
Tipo di uva	100% Aglianico
Gradazione	13,5% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Feudi San Gregorio

Colore rubino con riflessi violacei. Espressa la sua giovinezza e freschezza con aromi di frutta rossa e come ciliegia e fragola. Corpo ben equilibrato e grande freschezza.

abbinamenti: carne rossa, arrosti, formaggi semistagionati.



Falanghina del Sannio DOC

cod	600701
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Falanghina del Sannio
Tipo di uva	100% Falanghina
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Feudi San Gregorio

Colore giallo paglierino pallido, con riflessi verdosi brillanti. Aroma intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Sapore fresco ed equilibrato, con un finale pulito.

abbinamenti: ideale come aperitivo, accompagna tutti gli antipasti, pesce e verdura, formaggi freschi.



Fiano di Avellino DOCG

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOCG Fiano di Avellino
Tipo di uva	100% Fiano
Gradazione	13% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	8/10°C
Cantina	Feudi San Gregorio

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdosi. Fiori freschi come camomilla, albicocca gialla e marmella di arance.

abbinamenti: ideale per accompagnare pesce, crostacei e molluschi.



Greco di Tufo DOCG

cod	600004
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	Greco di Tufo
Tipo di uva	100% Greco
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2-3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Feudi San Gregorio

L'aroma è intenso e persistente. Al naso sensazioni fruttate che anticipano una leggera acidità e marcata mineralità, tipica della vite coltivata a Tufo. Seguono note balsamiche soavi.

abbinamenti: si apprezza con pesce crudo, mozzarella di bufala, carni bianche e primi piatti.





SANNINO
HERCULANEUM



Aglianico IGT Rosso

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Aglianico
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Farina

Di colore rosso rubino e profumo intenso, invitante ed asciutto, l'Aglianico è un vino dal gusto gradevole, leggermente tannico, con aromi persistenti di frutti selvatici. L'antichissimo Ellenikon viene coltivato in Campania sin dal VI secolo a.C.

abbinamenti: selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.



Falanghina IGT Bianco

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Falanghina
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	10°C
Cantina	Farina

Vino bianco di colore giallo paglierino chiaro, all'olfatto presenta una buona intensità aromatica, aggressiva ma piacevole. Profumo con spiccate note di mela verde, ananas acerbo e bergamotto. Sapore secco, ben strutturato e profumo gradevole, armonico e fine lo rende un vino molto equilibrato e versatile.

abbinamenti: pietanze a base di pesce e frutti di mare



SANNINO
HERCULANEUM

Fiano D'Avellino DOCG Bianco

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Fiano
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	10°C
Cantina	Farina

Vino di grande struttura ed eleganza, è di colore giallo paglierino leggero. Ha gusto pieno che ne rivela la giusta acidità ed un sentore di nocciola tostata, mandorla amara e spezie.

abbinamenti: piatti di pesce elaborati, primi piatti a base di crostacei, risotti alle verdure, carni bianche.

Greco Tufo DOCG Bianco

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	DOCG Veneto
Tipo di uva	100% Greco
Gradazione	12,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	10°C
Cantina	Farina

Vino equilibrato e versatile, dal gusto secco e morbido. Ha colore giallo paglierino intenso e sentori di albicocca, pera e mandorla. Di buona intensità aromatica.

abbinamenti: crostacei, portate di pesce, formaggi, carni bianche.



Alceo Negroamaro IGT

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	100% Negroamaro
Tipo di uva	100% Negroamaro
Gradazione	14% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	14°C
Cantina	Produttori di Manduria

Rosso rubino intenso con riflessi granada. Aroma semplice ma intrigante a frutta rossa matura, fiori rossi e spezie. In bocca pieno e saporoso.

abbinamenti: combinare con piatti con primi di pasta e sughi di carne, agnello, salsiccia e fagioli.



Alceo Primitivo di Manduria DOC

cod	600002
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Primitivo di Manduria
Tipo di uva	100% Primitivo
Gradazione	14,5% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Produttori di Manduria

Colore rosso rubino con note granata. Aroma intenso e complesso, ciliegia rossa matura, fragola e mora, con note insinuate di legno affumicato.

abbinamenti: eccellente con carni stufate e bollite, e con formaggi semi-stagionati.





Lirica Primitivo di Manduria DOC

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Primitivo di Manduria
Tipo di uva	100% Primitivo
Gradazione	14,5% vol.
Longevità	6/8 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Produttori di Manduria

Colore rosso rubino con nuance granate. Naso intenso ed elegante, con evidenti sentori di frutta scura matura, ciliegia, prugna, spezie dolci come lo zenzero e l'anice, in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno. In bocca è secco e corposo, accarezza morbidamente il palato con buona consistenza e tannino elegante, accompagnato da una piacevole ed armonica freschezza. Finale speziato piuttosto lungo ed ampio.

abbinamenti: *Parmigiana di melanzane, filetto al pepe verde, roastbeef in crosta, agnello al forno con patate aromatiche, formaggi di media stagionatura*



Elegia Primitivo di Manduria Riserva DOC

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	DOC Primitivo di Manduria
Gradazione	15% vol.
Longevità	7/8 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Farina

Colore rosso rubino intenso. Profumo: elegante, con decisa componente fruttata a base di more selvatiche, prugne secche, lamponi in confettura e mirtili. Noce moscata, vaniglia e chiodi di garofano anticipano timbri di erbe aromatiche e cuoio. Sbuffi di mandorla tostata e petali di viola appassiti affiancano sentori di sottobosco.

Sapore: acidità brillante e tannini asciutti accompagnano fino in fondo, donandogli una perfetta chiusura. Persistente

abbinamenti: *bocconcini di cinghiale speziati, eccellente con arrosti e brasati, superbo con agnello e patate aromatiche al forno.*





Miral Nero D'Avola Sicilia DOC Biologico

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	
Tipo di uva	60% Corvina 25% Rondinella 15% Molinara e Rossara
Gradazione	14% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	16/20°C
Cantina	Cantine Fina

Colore rosso brillante. Aroma a rosa silvestre, violetta e iris. Fruttato, ciliegia matura e fresa. Piacevolmente secco al palato, leggero e armonioso.

abbinamenti: per aperitivi corposi e robusti. Primi piatti e carne bianca.



Fina Nero D'Avola Sicilia DOC Biologico

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DOC Sicilia
Tipo di uva	100% Nero D'Avola
Gradazione	14% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/20°C
Cantina	Cantine Fina

Ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei, l'aroma è complesso, con note di prugna secca, ciliegia, mora, ribes nero, e lampone. Il profumo è avvolgente, fruttato di marasca e Lampone, gradevolmente equilibrato. Il sapore è ricco, ampio e vellutato, di grande struttura.

abbinamenti: per aperitivi corposi e robusti. Primi piatti e carne bianca.



Bausa Nero D'Avola Terre Siciliane IGT

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	I.G.T. Terre Siciliane
Tipo di uva	Nero d'Avola 100%
Gradazione	14% vol.
Longevità	2 anni
Temperatura servizio	12/14°C
Cantina	Cantine Fina

Il colore è rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, di buona limpidezza e consistenza, si riconoscono i tipici caratteri varietali, quali: sentori di prugna, ciliegia nera sotto spirito, con note di viola e spezie (noce moscata e chiodi di garofano), aprendosi, si riconoscono intense sfumature di tabacco. In bocca è asciutto, fruttato con buona acidità, primeggiano il calore e la sensazione di tannini vellutati.

È un vino ideale per essere abbinato a formaggi stagionati, primi piatti importanti, carni rossi e Selvaggina.





Rocca Rubia Riserva Carignano del Sulcis DOC

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Carignano del Sulcis DOC
Tipo di uva	Carignano 100%
Gradazione	14% vol.
Longevità	7/8 anni
Temperatura servizio	17/19°C
Cantina	Farina

Colore: profondo rosso rubino quasi impenetrabile. Profumo: intense note fruttate di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Gusto: ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo.

abbinamenti: Si abbina a piatti a base di carne rossa, cinghiale, maiale arrosto e pecorino sardo ben stagionato.

Noras Cannonau di Sardegna DOC Rosso

cod	600006
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Cannonau di Sardegna DOC
Tipo di uva	Cannonau 90%, Carignano 10%
Gradazione	15% vol.
Longevità	6/7 anni
Temperatura servizio	17/19°C
Cantina	Farina

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granata. Profumo: note mediterranee, complesse, aromi di mirtillo e more mature, spezie tendenti al dolce, tabacco e cioccolato. Gusto: caldo, morbido, tannini dolci di rara intensità.

abbinamenti: Accompagna piatti strutturati, arrostiti, carni e pesci alla griglia, selvaggina e formaggi.





Antigua Monica di Sardegna DOC Rosso

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Monica di Sardegna DOC
Tipo di uva	Monica 85%, Carignano 15%
Gradazione	14,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Cantina di Santadi

Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: di buona complessità aromatica, al naso ricorda sentori di mora e mirtilli. Gusto: piacevole al palato per le buone doti di morbidezza e struttura.

abbinamenti: Si affianca molto bene a carni di capretto e di agnello e a saporiti formaggi



Grotta Rossa di Sardegna DOC Rosso

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	Carignano del Sulcis DOC
Tipo di uva	Carignano 100%
Gradazione	14% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Cantina di Santadi

Colore: rosso rubino intenso. Profumo: intenso profumo fruttato con finale di liquirizia. Gusto: vino elegante che mantiene una buona voluminosità in bocca.

abbinamenti: Vino da abbinare a importanti primi piatti e a saporiti secondi a base di carne rossa, cacciagione leggera e pollame nobile



Villa Solais Vermentino di Sardegna DOC

cod	600003
Tipo di vino	Bianco
Denominazione	Vermentino di Sardegna DOC
Tipo di uva	Vermentino 85%, Nuragus 15%
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	10/12°C
Cantina	Cantina di Santadi

Colore: lucente paglierino con riflessi verdolini e dorati. Profumo: fresco e piacevole. Gusto: al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da una stuzzicante mineralità

abbinamenti: Si presta molto bene ad abbinamenti con primi piatti a base di pesce e carni bianche. Gradevole se servito molto fresco, anche come aperitivo.





Prosecco Treviso Brut DOC

cod	600002
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Prosecco
Gradazione	11% vol.
Longevità	3 anni
Temperatura servizio	6/8° C
Cantina	Montagner

Colore giallo paglierino con aroma a glicine e mela matura, il sapore è gradevole e caratteristico grazie a una acidità viva ma non debordante.

abbinamenti: ideale come aperitivo e per accompagnare piatti leggeri di pesce o carne bianca.



Prosecco Treviso Extra Dry Millesimato DOC

cod	600003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Prosecco
Gradazione	11% vol.
Longevità	3 anni
Temperatura servizio	6/8° C
Cantina	Montagner

Colore giallo paglierino, con aroma vinoso, fruttato e floreale, delicato e armonioso al palato a pesare del suo modesto contenuto alcolico.

abbinamenti: Aperitivo spumoso per eccellenza. Molto versatile. Risotti e carni bianche. Si esalta con pesce, molluschi e crostacei.



Prosecco Treviso Rosè Millesimato DOC

cod	600004
Tipo di vino	Rosè Spumoso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	90% Glera, 10% Pinot Nero
Gradazione	11% vol.
Longevità	3 anni
Temperatura servizio	6/8° C
Cantina	Montagner

Spumante dal perlage fine e persistente, dal colore rosa tenue, profumo aromatico complesso con richiami di lampone e fragola. Gusto delicato che ricorda la mela, la pesca bianca, gli agrumi e le fragoline di bosco.

abbinamenti: ideale per aperitivi, piatti leggeri di pesce, molluschi e sushi. Accompagna piacevolmente anche dolci e pasticceria.





Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG

cod	600003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	DOCG Veneto
Tipo di uva	100% Glera
Gradazione	11,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Montagner

Vino dal colore giallo paglierino, aroma vinoso, leggero e chiaramente fruttato, che ricorda fiori di glicine e acacia. Sapore delicato, gradevolmente armonioso.

abbinamenti: vino versatile per tutti gli aperitivi, ma anche risotti, zuppe e carni bianche, dolci.



*M*TM
Montagner
VINI E SPUMANTI



Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry Millesimato

cod	600003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	DOCG Veneto
Tipo di uva	100% Glera
Gradazione	11% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Montagner

Colore giallo paglierino, con aroma leggero e chiaramente fruttato. Si percepiscono sentori di fiori di glicine e acacia. Il gusto, sapido, vivace e con grande armonia.

abbinamenti: si esalta con aperitivi e piatti di pesce molluschi e crostacei. Macedonie e dolci.





Cuvè Spumante extradry

cod	60003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	VG Veneto
Tipo di uva	50% Pinot Nero 50% Chardonnay
Gradazione	11% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	2/3°C
Cantina	Montagner

Vino giallo paglierino paglierino, aroma fresco e leggermente fruttato che ricorda la corteccia di mela e pane fresco. Sapore accogliente, seco, discreto e elegante.

abbinamenti: vino da aperitivo classico adatto a tutti i tipi di pasto, specialmente a piatti di pesce e antipasti freddi.



*M*TM
Montagner
VINI E SPUMANTI


TERESA RIZZI



200 ml

Prosecco Brut DOC 200 ml

cod	60003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	DOC Veneto
Tipo di uva	100% Glera
Gradazione	11% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	6/8°C
Cantina	Teresa Rizzi

Colore giallo dorato con bollicine fini e persistenti. Buon equilibrio dell'acidità per un gusto armonico e leggero.

abbinamenti: ideale per tutti gli aperitivi, con formaggi, affettati o crostacei.



Vino Spumante Brut Millesimato Arturo Bersano

E' la bollicina che Bersano ha voluto dedicare al fondatore della cantina, Arturo. Si tratta di un metodo classico, ottenuto con il metodo Talento, l'indicazione assegnata agli spumanti che rappresentano l'eccellenza produttiva in Italia. In questo caso si tratta di un Pinot Nero in purezza, vendemmiato a fine agosto e rifermentato in bottiglia con una sosta sui lieviti di circa 24 mesi. Dopo la sboccatura, al momento di ricolmare la bottiglia prima della tappatura definitiva con tappo a fungo e gabbietta di protezione, il vino viene dosato con una moderata quantità di zucchero. In etichetta è indicato come Brut, il che vuole dire che si tratta di uno spumante secco, perfetto come aperitivo ma anche per essere portato in tavola.



cod	600003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	Spumante Metodo Classico
Tipo di uva	50% Pinot Nero 50% Chardonnay
Gradazione	11% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	2/3°C
Cantina	Montagner

Giallo paglierino con riflessi dorati, nel calice si scopre un vino caratterizzato da un perlage fine e persistente, tipico degli spumanti ottenuti con il metodo classico. Al naso è ampio e complesso, con note caratteristiche di crosta di pane, vaniglia e pesca bianca. In bocca, invece, è sapido, fine ed equilibrato, con un'ampia persistenza aromatica ed evidenti sentori di lievito e cenni di vaniglia.

abbinamenti: è perfetto come aperitivo, ma anche in tavola trova un'ampia gamma di possibili abbinamenti. Ottimo con i classici piatti a base di pesce, sia primi che secondi, c'è anche chi lo propone come elegante fine pasto.



FRAZZITTA
dal 1938



Marsala Fine Ambra Secco DOC

cod	600003
Tipo di vino	Bianco Spumoso
Denominazione	DOC Sicilia
Tipo di uva	100% Marsala
Gradazione	17% vol.
Longevità	4/5 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	Teresa Rizzi

Il Marsala Fine DOC è il più giovane nella famiglia dei vini Marsala. Come da disciplinare di produzione invecchia infatti solo un anno e per questo è anche destinato all'impiego in cucina, dove è ingrediente immancabile di diversi piatti dolci e salati per l'aroma unico che vi apporta. Il Marsala secco viene in genere utilizzato per preparare degli antipasti salati, nei quali aggiunge un leggero sapore di nocciola. Inoltre, questo tipo di Marsala, riesce anche a caramellare il filetto di manzo, i funghi, il tacchino ed il vitello.

Di Colore ambrato, caldo, di bouquet ricco e armonioso, fragrante e vellutato, il Marsala è un vino di grande versatilità da gustarsi sia ai pasti che fuori pasto.

abbinamenti: ideale per tutti gli aperitivi, con formaggi, affettati o crostacei.



Rioja Joven Tinto DO

cod	600700
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DO Rioja
Tipo di uva	Tempranillo
Gradazione	13,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	La Eralta Bodegas

Sugerente color rojo violáceo muy intenso y brillante. Intenso y muy frutal con predominios de frutas rojas (fresa y frambuesa) y frutas del bosque. En boca es un vino suave al paladar, ligero, con acidez bien equilibrada y con una estructura agradable y viva.

abbinamenti: *Acompañamiento ideal para tabla de quesos y embutidos.*



Rioja Crianza Tinto DO

cod	600701
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DO Rioja
Tipo di uva	Tempranillo
Gradazione	13,5% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	16/18°C
Cantina	La Eralta Bodegas

Color rojo rubí de capa media-alta, limpio y brillante. Vino con aroma intenso en el que predominan las notas a frutas del bosque combinadas con aromas secundarios de la crianza (vainillas, tostados). Gran personalidad, equilibrado y goloso. En el que el carácter frutal predomina ligeramente sobre los sabores tostados aportados por la barrica.

Abbinamenti: *Especialmente indicado para pescados grasos y carnes rojas.*



Ribera del Duero Joven Tinto DO

cod	600003
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DO Ribera del Duero
Tipo di uva	Tempranillo
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	18°C
Cantina	Bodegas de Los Rios

Presentación brillante, capa gruesa rubí, muy profunda, ganando tonos azules. Aroma: Muy intenso y cargado de fruta: bayas y frutos rojos, zarzamoras, cerezas, fresas y grosellas. También aparecen los florales, como el lirio de Florencia. Gusto fresco y alegre, reforzando su carácter.

abbinamenti: *cualquier plato, especialmente carnes y embutidos.*



Ribera del Duero Roble Tinto DO

cod	600004
Tipo di vino	Rosso
Denominazione	DO Ribera del Duero
Tipo di uva	Tempranillo
Gradazione	13% vol.
Longevità	2/3 anni
Temperatura servizio	18°C
Cantina	Bodegas de Los Rios

Limpio y brillante de capa media, color rojo oscuro evolucionado hasta tonalidades ladrillo. Aroma balsámico, con una importante presencia de frutos rojos, flores blancas y violetas. Redondo y suave en boca, sin aristas, con una retronasal llena de una sincronizada fruta y madera.

abbinamenti: *arroces, caza, carnes rojas y embutidos.*



Importazione e distribuzione di prodotti alimentari italiani
...per i professionisti della ristorazione

www.vesuviuscafe.com

