



Michele Piccinelli

CONSULENTE
ENOGASTRONOMICO
DAL 2010



Le nostre aziende

- Azienda Agr. Rapalino pag. 3-4-5
- Birrificio Gilac '07 pag. 6-7-8
- Società Agr. Borgo La Caccia pag. 9-10
- Azienda Agr. Barboglio De Gaioncelli pag. 11-12-13
- Azienda Agr. Francesco Quaquarini pag. 14-15-16
- Azienda Agr. Villa Piccola pag. 17-18
- Bortolomiol Spumanti pag. 19-20-21
- Azienda Agr. Ferraretti pag. 22-23
- Azienda Agr. Puianello pag. 24-25



Le nostre aziende

- Azienda Agr. La Grotta pag. 26-27
- Tenuta San Jacopo pag. 28-29-30
- Donatella Cinelli Colombini pag. 31-32
- Tenuta Arabona pag. 33-34
- Menhir Salento pag. 35-36
- Azienda Agr. Terredora pag. 37-38-39
- Baglio Assuli pag. 40-41-42
- Azienda Agr. Destro pag. 43-44-45
- Tenute Smeralda pag. 46-47

Contatti Michele Piccinelli

pag. 48

AZIENDA AGRICOLA **RAPALINO** FRATELLI



La sede sorge fuori dal centro del paese, sviluppandosi dalla casa che già fu dei trisnonni.

Oggi è **sede produttiva e fulcro del loro progetto** di viticoltura e vinificazione di territorio, vero protagonista della qualità di un vino.

L'azienda Agricola Rapalino Fratelli è situata a Neviglie, ad est della città di Alba e a destra del fiume Tanaro, in piena zona collinare delle Langhe, **da sempre conosciuta per la qualità delle uve qui prodotte.**



Neviglie (Cuneo)



METODO CLASSICO ROSÉ NEBIÒ



COLORE E TIPO
Rosato; Metodo Classico Extra Brut

VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE
Alba

GRADAZIONE ALCOLICA
13.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C

LANGHE D.O.C FAVORITA



COLORE E TIPO
Bianco; Fermo

VITIGNO
Favorita

ZONA DI PRODUZIONE
Alba, Camo, Neviglie

GRADAZIONE ALCOLICA
13 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C

LANGHE D.O.C. ARNEIS



COLORE E TIPO
Bianco; Fermo

VITIGNO
Arneis

ZONA DI PRODUZIONE
Nerviglie

GRADAZIONE ALCOLICA
13.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C

LANGHE D.O.C. CHARDONNAY



COLORE E TIPO
Bianco; Fermo

VITIGNO
Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
Alba, Nerviglie

GRADAZIONE ALCOLICA
14.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10 °C

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.



COLORE E TIPO
Rosso; Fermo

VITIGNO
Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE
Nerviglie

GRADAZIONE ALCOLICA
13.00 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C

BARBARESCO D.O.C.G.



COLORE E TIPO
Bianco; Metodo Classico Extra Brut

VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti Ferrere e Giacone, Treiso

GRADAZIONE ALCOLICA
14.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C

BARBERA D'ALBA D.O.C. LAVAGNA



COLORE E TIPO

Rosso; Fermo

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Nerviglie

GRADAZIONE ALCOLICA

14.00 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO LAVAGNA



COLORE E TIPO

Rosso; Fermo

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Nerviglie

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

ASTI METODO CLASSICO DOCC CIRCA 26



COLORE E TIPO

Bianco; Metodo Classico Brut

VITIGNO

Moscato

ZONA DI PRODUZIONE

Camo

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

ALTA LANGA D.O.C.G. METODO CLASSICO EXTRA BRUT - 1998



COLORE E TIPO

Bianco; Metodo Classico Extra Brut

VITIGNO

Chardonnay 50% - Pinot Nero 50%

ZONA DI PRODUZIONE

Nerviglie, Camo

GRADAZIONE ALCOLICA

13.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. VIGNA CAMO



COLORE E TIPO

Bianco; Aromatico; Frizzante

VITIGNO

Moscato

ZONA DI PRODUZIONE

Camo

GRADAZIONE ALCOLICA

5.50%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



BIRRIFICIO ARTIGIANALE **GILAC**

L'azienda produce birra artigianale di qualità dal 2007.

Gilac fa parte dal 2013 della rete MAESTRI DEL GUSTO di Torino e Provincia, eccellenze selezionate da Slow Food e Camera di Commercio di Torino. E proprio in linea con i principi Slow Food, creano le loro birre gourmet pensando a persone che amano e sanno apprezzare la qualità e la genuinità degli ingredienti, il rispetto per la natura e la continuità della tradizione.

Rivoli (Torino)



DORITA



INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, snack, spuntini,
pizza e focacce, grigliate e
fritture leggere.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16-18 °C) ed al
riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4/6 °C

GUENDA



INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
frumento maltato, luppoli
lievito

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi di breve
stagionatura e formaggi
a pasta fresca, carni.

Conservare le bottiglie al
fresco (max 16-18 °C.) ed al
riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

SOPHIE



INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

salumi e formaggi
stagionati, polenta
concia e con selvaggina

Conservare le bottiglie
al fresco (max 16-18 °C) ed al
riparo dalla luce diretta.

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9/11 °C

LUCE



INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi saporiti, primi
piatti elaborati, carni
rosse e suine alla griglia

Conservare le bottiglie
al fresco (max 16-18 °C) ed al
riparo dalla luce diretta.

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8 °C

ASIA



INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

spuntini e aperitivi, primi
piatti elaborati, carni
rosse e suine alla griglia

Conservare le bottiglie
al fresco (max 16-18 °C) ed al
riparo dalla luce diretta.

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8 °C

LOLAH



INGREDIENTI

acqua sorgiva, orzo maltato
luppoli, lievito

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

l'elevata luppolatura
consente di sostenere
sapori molto decisi e sapidi

Conservare le bottiglie
al fresco (max 16-18 °C) ed al
riparo dalla luce diretta.

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33
e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8 °C

BIONDA SENZA GLUTINE



INGREDIENTI

acqua, orzo maltato bio italiano, luppolo bio, lievito ogm-free.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

molto versatile, accompagna a tutto pasto un'ampia varietà di portate.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

CHANDA



INGREDIENTI

acqua, orzo maltato, luppoli, lievito.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

accompagna con disinvoltura aperitivi, snack, spuntini, pizza e focacce, frittura leggera.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

MELANIE



INGREDIENTI

acqua, orzo maltato, orzo maltato torrefatto, avena, luppoli, lievito.

ACCOSTAMENTI CONSIGLIATI

cucina speziata, pesce affumicato e molluschi, formaggi, carni grigliate.

Conservare le bottiglie al fresco (max 16-18 °C) ed al riparo dalla luce diretta.

DISPONIBILITÀ

bottiglie da 33 e 75 cl, in fusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9/12 °C



BORGO LA CACCIA
wines & events

AZIENDA VITIVINICOLA BORGO LA CACCIA

Tenuta Borgo la Caccia è una di queste meravigliose realtà, un'oasi di 90 ettari di cui 30 di rigogliosi vigneti distesi tra le colline Moreniche a ridosso del Lago di Garda.

Qui la viticoltura non è solo una passione di famiglia e un'attività commerciale: le risorse della natura, infatti, sono lo strumento utilizzato per consentire ai ragazzi della Comunità Lautari il recupero di quei valori autentici dei quali la stessa azienda si fa portabandiera.

Pozzolengo (BS)



LUGANA DOC



VITIGNI
Turbiana di Lugana.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e lunga permanenza sulle fecce nobili.

COLORE
Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

NASO
Piacevole intenso con fragranti note di fiori, agrumi e mandorle.

PALATO
Ottima acidità e struttura, avvolge in pienezza il palato. Sorprendono la sapidità e la chiusura minerale.

IN ANFORA



VITIGNI
Turbiana di Lugana.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in acciaio in ambiente termo-controllato e lunga permanenza sulle fecce nobili, affinamento di 6 mesi in Anfore di terracotta.

COLORE
Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

NASO
Piacevole intenso con fragranti note di fiori, agrumi e mandorle.

PALATO
Ottima acidità e struttura

ROSA PRIMA



VITIGNI
Merlot.

VINIFICAZIONE
Affinamento in acciaio 3 mesi. Si consigliano ulteriori 1-2 mesi in bottiglia.

COLORE
Rosato leggero, quasi perlato caratteristico di una soffice e delicata vinificazione.

NASO
Invitante, raffinato ed elegante. Note fruttate di pesca, rosa e melograno.

PALATO
Setoso, ampio, ottima persistenza e sapidità.

CASTIGO



VITIGNI
Chardonnay

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice. Lunga fermentazione in autoclave con "Metodo Martinotti" (Charmat).

COLORE
Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

NASO
Piacevole intenso con fragranti note di fiori, agrumi e mandorle.

PALATO
Ottima acidità e struttura

KAMES BRUT



VITIGNI
Turbiana di Lugana

VINIFICAZIONE
Spumante prodotto secondo il Metodo Classico o Champenoise, con rifermentazione in bottiglia.

COLORE
Giallo paglierino.

NASO
Profumo persistente di crosta di pane, pasticceria, burro integrato a note floreali.

PALATO
Ottima attaccatura acidica di volume, lungo, minerale e persistente.

KAMES BRUT ROSE'



VITIGNI
Pinot Nero

VINIFICAZIONE
Spumante prodotto secondo il Metodo Classico o Champenoise, con rifermentazione in bottiglia.

COLORE
Rosa tenue, tendente al rosa antico, con perlage fine e persistente.

NASO
Raffinate percezioni di fragoline di bosco e ribes con una fresca essenza di fiori di biancospino

PALATO
Fresco e fruttato, adeguatamente morbido.



1875

Barboglio
DE GAIONCELLI

FRANCIACORTA

AZIENDA AGRICOLA BARBOGLIO DE GAIONCELLI

L'azienda Barboglio De Gaioncelli vanta circa 200 anni nel settore vitivinicolo con una presenza in Franciacorta dal 1875.

La superficie aziendale si articola in 30 ettari vitati. Dei 30 ettari, circa 26 sono impiantati con vitigni a bacca bianca quali chardonnay e pinot bianco, destinati sia alla vinificazione del Curtefranca bianco DOC, sia all'elaborazione di basi Franciacorta da cui si otterranno le diverse tipologie di FRANCIACORTA DOCG.

Corte Franca (Brescia)



1875 EXTRA DRY



VIGNETO D'ORIGINE
Chiesa, Presentane

VINIFICAZIONE
In acciaio

UVE
Chardonnay, Pinot Bianco

AFFINAMENTO
30 mesi

ABBINAMENTI
Ottimo con gli antipasti, perfetto con il Grana Padano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

SATEN



VIGNETO D'ORIGINE
Chiesa

VINIFICAZIONE
In acciaio

UVE
Chardonnay

AFFINAMENTO
36 mesi

ABBINAMENTI
A tutto pasto, ottimo con il pesce al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

ROSE'



VIGNETO D'ORIGINE
Casella Alta

VINIFICAZIONE
In acciaio/barriques

UVE
Pinot Nero, Chardonnay

AFFINAMENTO
52 mesi

ABBINAMENTI
Salumi e formaggi stagionati, primi piatti, foie gras d'oie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

BRUT



VIGNETO D'ORIGINE
Presentane

VINIFICAZIONE
In acciaio

UVE
Chardonnay, Pinot Bianco

AFFINAMENTO
30 mesi

ABBINAMENTI
Crostacei, carni bianche, primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

EXTRA BRUT



VIGNETO D'ORIGINE
Casella Alta

VINIFICAZIONE
Barriques/Acciaio

UVE
Chardonnay, Pinot Nero

AFFINAMENTO
36 mesi

ABBINAMENTI
Ideale a tutto pasto ma non solo. ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

CLARO



VIGNETO D'ORIGINE
Casella Alta

VINIFICAZIONE
In acciaio

UVE
Chardonnay, Pinot Bianco

AFFINAMENTO
72 mesi

ABBINAMENTI
Crostacei, carne al sangue, formaggi duri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



AZIENDA AGRICOLA
QUAQUARINI
FRANCESCO
ORGANIC WINERY

AZIENDA AGRICOLA QUAQUARINI FRANCESCO

Da tre generazioni la famiglia Quaquarini si occupa di produzione vinicola. Oggi l'azienda è guidata da Francesco e dai figli Umberto e Maria Teresa.

Umberto è il creatore di ogni inconfondibile vino firmato Quaquarini mentre Maria Teresa dirige il marketing, coordina la rete commerciale e l'immagine aziendale. L'azienda fa parte dell'Associazione Produttori del Classese che riunisce i più qualificati produttori di spumante.



Canneto Pavese (Pavia)



BONARDA "RIVA DI SASS"



COLORE

vino rosso rubino dai riflessi porpora

PROFUMO

è fine, intenso e richiama i frutti di bosco, le more, le ciliegie.

SAPORE

al palato è armonioso, morbido, avvolgente di buona persistenza

GRADO ALCOLICO

13,5 %

ABBINAMENTI

Salumi, bolliti, cotecchino, sgnolotti, risotti, cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C

MAGISTER



COLORE

Rosso rubino con sfumature granate.

PROFUMO

Fine, intenso, avvolgente e pulito.

SAPORE

ben strutturato, con sapore gradevole, buona persistenza

GRADO ALCOLICO

14 %

ABBINAMENTI

Consigliato per accompagnare risotti, paste al ragù, carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

SELEZIONE UNICA



COLORE

rosso rubino carico

PROFUMO

al naso è fine, intenso, con sentori di frutta rossa

SAPORE

al palato è armonioso, morbido, avvolgente di buona persistenza

GRADO ALCOLICO

14,5 %

ABBINAMENTI

ottimo con i primi piatti con sughi gustosi, le carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

BUTTAFUOCO D.O.C. BIO



COLORE

rosso rubino carico

PROFUMO

fine ed intenso con lievi sfumature speziate.

SAPORE

ha un'ottima struttura con una lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO

13 %

ABBINAMENTI

Predilige le grigliate, le carni rosse, i brasati e gli stracotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

BUTTAFUOCO CHINESIS



COLORE

rosso rubino carico dai riflessi brillanti.

PROFUMO

ai delicati profumi di frutti di bosco e more.

SAPORE

eleganza e morbidezza a questo vino di gran corpo, passionale.

GRADO ALCOLICO

13,5 %

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo fresco con selz, superbo come digestivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C digestivo e 8°C aperitivo

BUTTAFUOCO LA GUASCA



COLORE

rosso rubino carico.

PROFUMO

fine ed intenso con lievi sfumature speziate.

SAPORE

ottima struttura, una leggera tannicità e lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO

14 %

ABBINAMENTI

Predilige le grigliate, le carni rosse, i brasati e gli stracotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

CRUASE SPUMANTE BRUT



COLORE
di colore paglierino scarico.

PROFUMO
all'olfatto ha una piacevole
fragranza fruttata.

SAPORE
dimostra un ottimo corpo ed un
eccellente persistenza.

GRADO ALCOLICO
12,5 %

ABBINAMENTI
Aperitivo ideale, si abbina
felicitamente a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C

CRUASE SPUMANTE ROSE'



COLORE
di colore rosa acceso.

PROFUMO
profumi piacevolmente intensi di
crosta di pane.

SAPORE
ottimo corpo ed eccellente
persistenza.

GRADO ALCOLICO
12,5 %

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo,
abbinamento ideale a tutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C

SANGUE DI GIUDA ACQUA CALDA BARBERA POGGIO ANNA



COLORE
rosso rubino brillante molto
intenso.

PROFUMO
intenso, armonico, fine, con forti
richiami alle bacche rosse.

SAPORE
grande struttura e persistenza,
miscelata ottimamente.

GRADO ALCOLICO
6 %

ABBINAMENTI
Da meditazione, piccanti
accostamenti e pasticceria.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-16°C



COLORE
rosso rubino intenso brillante.

PROFUMO
all'olfatto è intenso, fine, fruttato,
con lievi sentori speziati.

SAPORE
al palato è asciutto, armonico, di
ottima struttura.

GRADO ALCOLICO
13,5 %

ABBINAMENTI
Ottimo con carni rosse arrostate,
stufati, bolliti misti, salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C

PINOT NERO BLAU



COLORE
rosso rubino scarico.

PROFUMO
molto fine, intenso, con ancora
sentori fruttati.

SAPORE
al palato è pulito, asciutto,
avvolgente, molto elegante.

GRADO ALCOLICO
13,5 %

ABBINAMENTI
Indicato con piatti di selvaggina di
piuma allo spiedo e piatti saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16°C



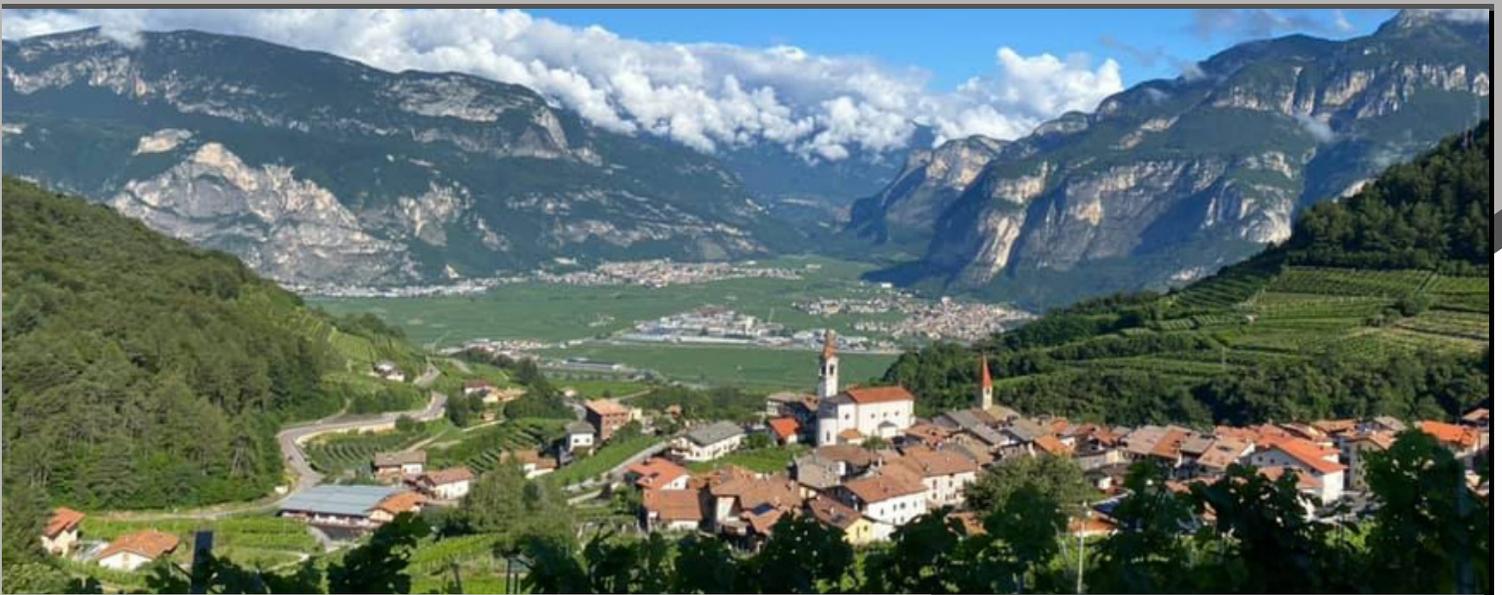
VILLA PICCOLA

L'Azienda agricola Villa Piccola è una piccola realtà a conduzione familiare che nasce nel 1991 dalla passione della famiglia Rossi per la viticoltura.

L'azienda possiede circa 4 ettari di proprietà dislocati in due zone diverse e distinte fra loro: la collina di Faedo e la Valle di Cembra.

Faedo è un territorio che presenta varie sfaccettature, con quote altimetriche che vanno dai 350 ai 450 m slm) dove si esaltano varietà come Lagrein, Gewürztraminer, Pinot nero.

Faedo (Trento)



LAGREIN TRENINO DOC 2021



VITIGNO
100 % Lagrein

ZONA DI PRODUZIONE
località Villa Piccola, collina di Faedo, Trentino

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
pergoletta trentina

VIGNETI
Esposizione: sud-ovest, ovest
Altitudine: 450 m s.l.m.

NOTE DEGUSTATIVE
Alla vista: rosso rubino intenso
Al naso: sentori di frutti di bosco e leggera speziatura
Al palato: vino persistente ed equilibrato, con buona struttura e morbidi tannini

MULLER THURGAU



VITIGNO
100 % Müller Thurgau

ZONA DI PRODUZIONE
collina di Faedo e Valle di Cembra, Trentino

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
pergoletta trentina

VIGNETI
Esposizione: sud, sud-ovest, ovest
Altitudine: 600 m s.l.m.

NOTE DEGUSTATIVE
Alla vista: giallo paglierino con riflessi verdolini
Al naso: intenso, con spiccate note floreali, di frutta esotica e agrumi
Al palato: salato, verticale, profondo

GEWÜRZTRAMINER DOC 2021



VITIGNO
100 % Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE
località Villa Piccola, collina di Faedo, Trentino

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
guyot

VIGNETI
Esposizione: ovest
Altitudine: 450 m s.l.m.

NOTE DEGUSTATIVE
Alla vista: giallo paglierino
Al naso: intenso, con spiccate note floreali riconducibili alla rosa e note di frutta gialla matura
Al palato: morbido, delicato e avvolgente

NOSIOLA TRENINO DOC 2021



VITIGNO
100 % Nosiola

ZONA DI PRODUZIONE
Verla di Giovo, Valle di Cembra, Trentino

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
guyot

VIGNETI
Esposizione: sud-ovest, ovest
Altitudine: 550 m s.l.m.

NOTE DEGUSTATIVE
Alla vista: giallo paglierino con riflessi verdolini
Al naso: delicato con note floreali
Al palato: fine, elegante con buona freschezza

“LA VILETA” BLANC DE BLANCS



VITIGNO
100 % Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE
località Villa Piccola, collina di Faedo, Trentino

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
pergola doppia trentina

VIGNETI
Anno d'impianto: 1985 (età delle piante: 38 anni) Esposizione vigneto: sud-ovest, ovest

NOTE DEGUSTATIVE
Alla vista: giallo paglierino tenue
Perlage: fitto, fine e cremoso
Al naso: frutta matura, fiori di campo, crosta di pane
Al palato: verticale, salato, piacevole

“LA VILETA” BLANC DE NOIRS



VITIGNO
100 % Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE
località Villa Piccola, collina di Faedo, Trentino

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO
pergola semplice trentina

VIGNETI
Anno d'impianto: 1987 (età delle piante: 36 anni)
Esposizione vigneto: ovest
Altitudine: 450 m s.l.m.

NOTE DEGUSTATIVE
Alla vista: giallo paglierino
Perlage: fine, elegante e persistente
Al naso: ricco, con note che spaziano dalla frutta matura alla pasticceria
Al palato: deciso, verticale



SINCE 1760

BORTOLOMIOL
VALDOBBIADENE



Due secoli di tradizione vitivinicola costituiscono la radice delle conoscenze e delle attitudini della famiglia Bortolomiol.

Già l'avo Bartolomeo a metà del Settecento seguiva amorevolmente le sue viti sulle colline di Valdobbiadene. Il messaggio e la passione si sono trasmessi nelle generazioni fino a Giuliano Bortolomiol il quale, abilissimo spumantista e certo della qualità e del futuro del Prosecco Superiore, nel 1946 istituì con alcuni compagni la Confraternita del Prosecco.

Valdobbiadene (Treviso)



GRANDE CUVÉE DEL FONDATORE



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso fiorito evidenzia un carattere austero e non esplosivo che prelude ad un impatto gustativo secco, vibrante e di buona stoffa. Nell'abbinamento qui si può osare: oltre che ai classici frutti di mare e crostacei, la buona struttura lascia spazio ad accostamenti con pesci grassi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Pulito, fruttato ed armonico

BOUQUET

Sottile, raffinato, fragrante ed aromatico

IUS NATURAE



NOTE DI DEGUSTAZIONE

La bollicina è fine e persistente e il colore giallo paglierino vivo fa pensare ad una buona energia del vino. Energia che troviamo sia al naso profondo e austero, dalle fragranti note fruttate, minerali e fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Pulito, fruttato, asciutto, lungo, armonico e con un piacevole e tipico retrogusto

BOUQUET

Sentori di mela e pera, minerale ed elegante

BANDAROSSA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il naso è ricco ed è giocato su una grande piacevolezza. La frutta è matura e variegata: evidente è la mela gialla farinosa, la pera e non manca una gentile sfumatura di agrumi. Presenti sono pure note fiorite dolci e fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Leggermente amabile, armonico e vellutato

BOUQUET

Sottile, piacevolmente fruttato ed aromatico

SUPERIORE DI CARTIZZE



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Superiore di Cartizze dal perlage finissimo e persistente: un invito a bere. Prima di gustarlo ci soffermiamo sui suoi profumi che esaltano la vocazione del Prosecco Superiore: la piacevolezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Naturalmente amabile ed armonico

BOUQUET

Fine, intenso, fruttato e aromatico

RISERVA DEL GOVERNATORE



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Qui gli aromi sono più orientati alla complessità che alla facile piacevolezza. La più lunga permanenza sui lieviti e la buona struttura mettono in evidenza un profilo aromatico profondo e poco sparato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Molto asciutto, sapido ed armonico

BOUQUET

Sottile, raffinato, fragrante e aromatico

FILANDA ROSE'



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ottenuto da uve Pinot Nero provenienti dall'Oltrepò Pavese e opportunamente macerate, presenta un bel colore rosa delicato ma allo stesso tempo intenso e deciso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Pieno, intenso, asciutto, vellutato e complesso

BOUQUET

Raffinato, delicato, vinoso, ricordi di frutti del sottobosco (mora, ribes, lampone)

AUDAX ZERO.3



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Audax Zero.3 completa la collezione dei Tradizionali: con il suo carattere audace, infatti, e il grado zuccherino che si avvicina appunto allo zero, rispetta appieno il trend dei consumi di oggi e allo stesso tempo anche la visione e lo spirito pionieristico di Giuliano Bortolomiol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Asciutto ma vellutato, fruttato e rotondo

BOUQUET

Delicato, lievemente oreale ed armonico

SENIOR



NOTE DI DEGUSTAZIONE

La sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti gli conferiscono morbidezza e grande fruibilità. È vino per tutte le occasioni: per aperitivo conviviale ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Fresco, caratteristico, armonico e vellutato

BOUQUET

Delicato, fruttato ed armonico

PRIOR



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lo spettro aromatico evidenzia pulizia e finezza. Molto nette e fragranti sono le note di frutta, specie di mela verde acerba e agrumi, accompagnate da freschi sentori vegetali. Lo sviluppo gustativo agile e immediato risulta essenziale e asciutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Vellutato, fruttato e aromatico

BOUQUET

Delicato, fruttato ed aromatico

MAIOR



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il suo spettro aromatico spazia da delicate sensazioni dolci di fiori bianchi a note di frutta esotica e matura. La bocca densa e concentrata appare quasi sontuosa. Senza dubbio è un vino da fine pasto e abbinabile con pasticceria non esageratamente dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

SAPORE

Fresco, leggermente amabile, armonico

BOUQUET

Fruttato, elegante, aromatico



FERRARETTI
CANTINA

DAL 1983 UNA STORIA DI FAMIGLIA

Il terreni si trovano nella pianura modenese, tra Spilamberto e Castelfranco Emilia con quote altimetriche comprese tra i 60 e 75 m sul livello del mare. L'azienda si trova tra il Fiume Panaro e le colline modenesi e bolognesi.

Hanno deciso di coltivare i nostri vigneti con metodo **BIOLOGICO**, rispettando il terreno al quale dobbiamo tutto, e le viti che ci danno l'uva per produrre i nostri vini.



Spilamberto (MO)



LAMBRUSCO ROSE' 24 MESI



VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle migliori uve, cernita ed entrata diretta nella pressa soffice, ove viene prelevato solo il miglior mosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage finissimo e persistente, colore rosato provenzale, aromi di fiori bianchi e frutta gialla. Al palato armonioso, spicca la freschezza data dall'acidità sostenuta e una mineralità caratteristica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+7/10 °C

LAMBRUSCO DI GRASPAROSSA



VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione contemporanea alla fermentazione per 15-17 giorni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma generosa colore violaceo tipica, vino rosso rubino vivo con riflessi malva, profumo di frutti rossi e frutti di bosco.

Al palato morbido, elegante e persistente, con la giusta freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+7/10 °C

GRECHETTO



VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve, cernita e pressatura soffice diretta, fermentazione a temperatura controllata, sfecciatura ed affinamento in acciaio per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, profumo agrumato intenso con sentori di crosta di pane, al palato intenso, fresco, minerale e di buona struttura..

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+6/8 °C

LAMBRUSCO ROSE' 36 MESI



VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle migliori uve, cernita ed entrata diretta nella pressa soffice, ove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Perlage finissimo e persistente, colore rosato, aromi di fiori bianchi e frutta gialla. Al palato armonioso, spicca la freschezza data dall'acidità sostenuta e una mineralità caratteristica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+7/10 °C

LAMBRUSCO "SUI LIEVITI"



VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione contemporanea alla fermentazione per 5-7 giorni a temperatura controllata, sfecciatura, ed affinamento in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma generosa colore violaceo tipica, vino rosso rubino dai riflessi malva, profumo di frutti rossi intenso. Al palato secco, deciso e giustamente tannico armonizzato dalla fresca acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+7/10 °C

LAMBRUSCO RIFERMENTATO



VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione contemporanea alla fermentazione per 5-7 giorni a temperatura controllata, sfecciatura, ed affinamento in acciaio per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Spuma generosa colore violaceo tipica, vino rosso rubino, profumo di frutti rossi maturi leggermente speziato. Al palato secco, pieno e di buona cremosità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+7/10 °C



Nel 1938 cinque uomini fondarono Cantina Puianello. Successivamente, si unirono al progetto iniziale nuove famiglie, ispirando valori poi condivisi dalle nuove generazioni.

Da allora, il loro statuto stabilisce ancora che solo le uve conferite dai soci possano essere impiegate nella trasformazione del vino, in un raro esempio di valorizzazione del territorio che da Scandiano sale verso Canossa. “Coltivare le migliori colline reggiane” Con questo pensiero sono state scritte le prime pagine della loro storia.



Puianello (RE)



CONTRADA BORGOLETO



VINIFICAZIONE

Il mosto macera sulle bucce per non meno di 72 ore; durante la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, il mosto si arricchisce dei colori e dei profumi che rendono questo prodotto il tradizionale Lambrusco Reggiano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, esprime profumi floreali di viola e frutti di bosco; di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

AMARCORD



VINIFICAZIONE

Il mosto macera sulle bucce a bassa temperatura, conservando gli aromi primari, mentre la fermentazione in vasche a temperature controllate, fino al raggiungimento dei 50 g/l di zucchero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino tendente al cerasuolo, ha profumi tipici, freschi e fragranti che rimandano ai frutti di bosco e alla viola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

PUIANELLO 1938



VINIFICAZIONE

Il mosto viene immediatamente separato dalle vinacce così da non estrarne il colore; la fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata, sviluppando i profumi tiolici e delicati tipici della spergola.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage fine e persistente; i profumi tipici, che ricordano la frutta verde.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C.

L'INCONTRO



VINIFICAZIONE

Il prodotto è ottenuto da uve biologiche, della zona pedecollinare tra Scandiano e Canossa. La macerazione fermentativa è leggermente prolungata per dare corpo e arricchire di profumi il vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso, si caratterizza per profumi di frutta rossa matura, ciliegia, spezie. La bollicina è fine e delicata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 °C

MATILDE



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vermouth a base di Spergola, l'aroma dolce si unisce in bocca alla freschezza degli agrumi come limone, cedro e tamarindo e delle erbe tra cui menta, eucalipto e melissa. Il colore dorato e la piacevole e delicata intensità di questo vermouth lo rendono perfetto per qualsiasi occasione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 14 °

ENRICO V



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vermouth a base di Lambrusco e Spergola uniti all'eleganza dei fiori di assenzio, radice di genziana e bacche di vaniglia. In bocca è rotondo e intenso. Il finale lungo, amaricante e leggermente speziato in cui si riconoscono china, cascarilla, zenzero e pepe nero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 14



PODERE LA GROTTA

Giovanni Amadori

Una grotta dall'architettura preistorica

SCAVATA NELLE ROCCE
SEDIMENTARIE DI ORIGINE MARINE A
SAIANO DI CESENA - ITALIA

Il cuore della cantina risale a metà del 1800 e ha una lunga storia, quanto quella dell'uomo, come rifugio e ricovero per conservare il vino. Le rocce sedimentarie che la compongono permettono di mantenere gli ambienti sempre freschi (anche durante le estati torride), pigiare l'uva e lasciarla fermentare.



Saiano, Cesena FC



MAZAPEGUL



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, macerazione tra 8-12 gg. a seconda dell'annata con periodici e regolari rimontaggi di mosto sulle vinacce; dopo la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica l'affinamento del prodotto avviene in acciaio

GASTRONOMIA

Vino a tutto pasto, indicato per i piatti della cucina tradizionale romagnola con sughi di carne, secondi di carni bianche e rosse e formaggi

CLETO



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, macerazione tra 18-21 gg. con periodici rimontaggi di mosto sulle vinacce e con délestage. Dopo la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica l'affinamento avviene in barriques e tonneau di rovere francese. Dopo 10-12 mesi di affinamento viene imbottigliato ed affina per circa un anno in bottiglia.

GASTRONOMIA

Accompagna piatti a base di selvaggina e di carne rossa, formaggi stagionati, dagli aromi intensi, a grana dura

SALLIUS



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura, macerazione tra 15-18 gg. con periodici rimontaggi di mosto sulle vinacce e con délestage. Dopo la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica l'affinamento avviene con breve passaggio in tonneau.

GASTRONOMIA

Accompagna piatti a base di selvaggina e di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

DAMADORA



VINIFICAZIONE

Avviene a temperatura controllata tra i 15 e i 18 °C, il prodotto resta a contatto con le fecce fini per alcuni mesi dopo la fine della fermentazione alcolica con periodici batonnage.

GASTRONOMIA

Vino capace di accompagnare pietanze a base di pesce, crostacei e molluschi e carni rosse di media elaborazione.

DAMADORA TARDIVA



VINIFICAZIONE

Raccolta di fine ottobre, fermentazione e affinamento in barriques per 8 mesi, poi minimo 12 mesi in bottiglia.

GASTRONOMIA

Vino capace di accompagnare formaggi, fegato d'oca grasso e biscotteria secca.

FAMOSO



VINIFICAZIONE

Avviene a temperatura controllata tra i 15 e i 18 °C, il famoso resta a contatto con le fecce fini per alcuni mesi dopo la fine della fermentazione alcolica con periodici batonnage.

GASTRONOMIA

Vino capace di accompagnare momenti gioiosi, primi piatti e carni bianche.

1 7 3 7



TENUTA SAN JACOPO

La storia di Tenuta San Jacopo risale agli inizi del '700.

Una villa settecentesca, suggestive case coloniche, una cantina, su una collina incantevole, preziosamente cesellata da viali di cipressi, pini e querce. A cavallo tra il Chianti classico e il Valdarno 130 ettari di vigneti, oliveti e boschi riacquistano il loro antico prestigio grazie alla visione e al lavoro della nostra famiglia.



Cavriglia (AR)



BONCITTO



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 45 quintali-ettaro
Vendemmia: Chardonnay e Pinot Nero fine Agosto, Sangiovese primi di Settembre.
Conduzione della vendemmia in cassette forate da 15 kg, seguita da conservazione in cella frigo a 0°C per 24H.
Pressatura: soffice a grappoli interi
Decantazione: statica naturale a freddo del mosto

QUARTO DI LUNA



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 50 quintali
Epoca vendemmia: prima settimana di settembre
Conduzione vendemmia: cassette da 20 kg
Pigiatura: uva selezionata subisce in pressa una criomacerazione con ghiaccio secco per qualche ora a 8°/10°
Contenitori fermentazione: acciaio inox termo condizionati
Temperatura di fermentazione: 16°/18° C

POGGIO AI GRILLI



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 50 quintali-ettaro
Epoca vendemmia: primi di ottobre
Conduzione vendemmia: cassette da 20 kg
Pressatura: soffice e immediata immissione in vasche di acciaio 2 giorni a basse temperature prima di lasciar partire la fermentazione.
Contenitori di fermentazione e macerazione: acciaio inox termo condizionati

POGGIO AI GRILLI RISERVA



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 50 quintali-ettaro
Epoca vendemmia: primi di ottobre
Conduzione vendemmia: cassette da 20 kg
Pressatura: soffice e immediata immissione in vasche di acciaio 2 giorni a basse temperature prima di lasciar partire la fermentazione.

ERBOLI



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro 55 quintali
Epoca vendemmia seconda metà di ottobre
Raccolta a mano in cassette
L'uva selezionata viene diraspata e lasciata riposare della pressa per qualche ora dove subisce una criomacerazione con ghiaccio secco ad una temperatura di 8°/10° c. La prima parte di fermentazione avviene in vasche di acciaio inox; a fermentazione ben avviata, 3/4 di mosto vengono vinificati in tonneau di rovere francese (legno di 1° e 2° anno).

VIGNA DEL MULINACCIO



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 55/60 quintali
Vendemmia: Primi di ottobre.
Raccolta: A mano in cassette da 20 kg
Pigiatura: Diraspapigiatura e immissione in vasca di acciaio inox a t° controllata
Fermentazione malolattica: In acciaio
Temperatura di Fermentazione: 18°/20° C.
Macerazione: 15/20 gg sulle bucce
Contenitori affinamento: tonneau di rovere francese di 2°/3° passaggio
Durata affinamento: 4/6 mesi

ORMA DEL DIAVOLO



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 45 quintali
Epoca vendemmia Merlot:
metà settembre
Epoca vendemmia Sangiovese:
primi di ottobre
Epoca vendemmia Cabernet S.:
metà di ottobre
Conduzione vendemmia:
cassette da 20 kg
Pressatura uva selezionata:
soffice e immediata
immissione in vasche di acciaio
2 giorni a basse temperature
prima di lasciar partire la
fermentazione
Contenitori fermentazione e
macerazione: acciaio inox
termo condizionati

CAPRILUS



VINIFICAZIONE

Resa per ettaro: 45 quintali-
ettaro
Vendemmia: Seconda decade
di ottobre
Pressatura: soffice e immediata
immissione in vasche di
acciaio, 2 giorni a basse
temperature prima di lasciar
partire la fermentazione
Fermentazione: in vasche
acciaio inox termocondizionati
28°/30° C
Macerazione: in vasche acciaio
inox termocondizionati sulle
bucce per circa 25/30 giorni
Fermentazione malolattica:
totale in tonneaux.



**DONATELLA
CINELLI COLOMBINI**

IL SOGNO DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Il Casato Prime Donne, la prima cantina italiana gestita interamente da donne che ha raggiunto il successo internazionale grazie alla qualità dei suoi Brunello. La Fattoria del Colle è uno scrigno di memorie dove i turisti possono vivere nella nobile storia della campagna toscana in mezzo a una natura incontaminata e coltivata in modo biologico.



Trequanda (SI)



ROSSO DI MONTALCINO



CARATTERISTICHE

Il Rosso di Montalcino 2021 proviene dagli stessi vigneti del Brunello. Sono le enologhe del Casato Prime Donne, poco prima della vendemmia, a dividere i vigneti in piccole parcelle assaggiando l'uva. Quelle da usare per il Rosso di Montalcino devono avere una buona componente di polifenoli e alcol potenziale ma inferiore rispetto a quelle che produrranno il vino destinato al lungo invecchiamento. Il Rosso di Montalcino deve infatti donare appagamento a chi lo beve nei primi anni vita.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



CARATTERISTICHE

Il Brunello di Montalcino DOCG 2017 è un Brunello "mediterraneo" estremamente appagante, con più alcol e estratti rispetto al solito, ma con una freschezza sorprendente, un'eccellente piacevolezza del sorso e una buona persistenza. Darà forse il meglio di sé nei primi 10-15 anni di vita. La vendemmia 2017, classificata 4 stelle, è stata un lavoro certosino. L'uva è stata raccolta a mano dividendo i grappoli dei due lati delle spalliere.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG



CARATTERISTICHE

IOsonoDONATELLA è un vino d'autore, qualcosa di raro ed esclusivo, in cui la produttrice toscana Donatella Cinelli Colombini ha racchiuso i suoi sogni e la sua storia. IOsonoDonatella è una selezione di sole 1.000 bottiglie, prodotta esclusivamente nelle migliori vendemmie, creata da Donatella Cinelli Colombini per i wine lovers che, come lei, amano il Brunello di grande eleganza e armonia. Un "fine wine" esclusivo adatto per regali e occasioni importanti.

VINI BIOLOGICI

UN AMORE DI FAMIGLIA

Tenuta Arabona è il prosieguo dell'azienda agricola che nasce alla fine degli anni '60 di appassionati viticoltori. L'azienda, tuttora a gestione familiare, si estende su una superficie di circa 20 ettari coltivati a vite e circa 1,5 ettari ad oliveto. I vigneti sono tutti allevati a filare ed orientati a sud est. I vitigni sono tipici abruzzesi, come Montepulciano, Trebbiano e Pecorino, ma anche internazionali come Cabernet Sauvignon e Chardonnay.



Manoppello Scalo (PE)



MONTEPULCIANO DOC



CARATTERISTICHE

Annata: 2018
Tipologia: rosso
Vitigno: Montepulciano 100 %
Vinificazione: fermentazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento: acciaio, bottiglia
Colore: rosso intenso tendente al violaceo
Profumo: intenso, vinoso
Sapore: corposo, sapido, tannico
Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Temperatura di servizio: 18/20 °C
Abbinamenti: arrosti, cacciagione, formaggi stagionati

CERASUOLO DOC



CARATTERISTICHE

Annata: 2018 Tipologia: rosso
Vitigno: Montepulciano 100 %
Vinificazione: fermentazione con macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento: acciaio, bottiglia
Colore: rosso intenso tendente al violaceo Profumo: intenso, vinoso
Sapore: corposo, sapido, tannico
Gradazione alcolica: 13,5 % vol
Temperatura di servizio: 18/20 °C
Abbinamenti: arrosti, cacciagione, formaggi stagionati

TREBBIANO DOC



CARATTERISTICHE

Annata: 2022
Tipologia: bianco
Vitigno: Trebbiano 100 %
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce
Affinamento: acciaio
Colore: giallo paglierino, riflessi verdi
Profumo: frutta esotica, fiori di campo
Sapore: fresco, fruttato, asciutto
Gradazione alcolica: 12,5 % vol
Temperatura di servizio: 8/10 °C
Abbinamenti: primi piatti leggeri e di pesce

PECORINO IGT



CARATTERISTICHE

Annata: 2022
Tipologia: bianco
Vitigno: Pecorino 100 %
Vinificazione: criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce su pied de cuve con lieviti indigeni.
Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento: Breve affinamento in acciaio
Colore: Giallo paglierino, riflessi verdolini
Profumo: Fiori gialli e frutta bianca e gialla
Sapore: Fresco, asciutto, armonico
Gradazione alcolica: 13 % vol
Temperatura di servizio: 10/14 °C
Abbinamenti: primi di pesce, crostacei in salsa, secondi piatti di pesce raffinati, formaggi poco stagionati

PASSERINA IGT



CARATTERISTICHE

Annata: 2022
Tipologia: bianco
Vitigno: Passerina 100 %
Vinificazione: criomacerazione a 0° seguita da fermentazione a temperatura controllata in assenza di vinacce su pied de cuve con lieviti indigeni.
Imbottigliato senza chiarifica
Affinamento: breve affinamento in acciaio
Colore: giallo tenue, riflessi verdi
Profumo: sentori di fiori freschi di campo, di frutta bianca leggermente agrumata e note di frutta esotica
Sapore: fresco secco asciutto e sapido grazie alla grande carica acidula di base
Gradazione alcolica: 12 % vol
Temperatura di servizio: 8/12 °C
Abbinamenti: primi piatti di pesce, crostacei, aperitivo

DON PASQUALE



CARATTERISTICHE

Annata: 2011
Tipologia: Rosso
Vitigno: Montepulciano 100 %
Vinificazione: fermentazione a lunga macerazione delle vinacce a temperatura controllata
Affinamento: acciaio, legno (almeno 24 mesi in piccole botti di terzo, quarto passaggio), bottiglia
Colore: rosso rubino intenso tendente al granato
Profumo: intenso, leggermente speziato
Sapore: caldo, corposo, elegante, giustamente tannico
Gradazione alcolica: 14,5 % vol
Temperatura di servizio: 18/20 °C
Abbinamenti: arrosti, cacciagione, formaggi stagionati

MenhirSalento

Radici e contaminazioni: con queste parole vi vogliamo raccontare la storia di Menhir, cantina e azienda agricola con sede tra Bagnolo del Salento e Palmariggi, in quell'angolo tra terra e mare che abbraccia Maglie e Otranto, nel cuore della Terra d'Otranto in Puglia.

La famiglia Marangelli e il fondatore dell'azienda Gaetano sono quotidianamente impegnati a valorizzare il magnifico territorio, lavorando per raccontare al mondo il gusto, la storia, le storie, l'identità di questa terra.



Bagnolo del Salento (Lecce)



SUSSUMANIELLO IGT PIETRA



CARATTERISTICHE

Vitigni: Susumaniello
Zona di produzione: Salento
Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea
Età delle viti: 10 anni
Sistema di allevamento: alberello pugliese
Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni
Affinamento: sosta in vasche d'acciaio su fecce fini per almeno 6 mesi
Gradazione alcolica: 14%

PRIMITIVO IGT CALAMURI



CARATTERISTICHE

Vitigni: Primitivo
Zona di produzione: Salento
Struttura del terreno: medio impasto argilloso
Vendemmia: Il settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione con macerazione a 24°C per 15 giorni
Gradazione alcolica: 15%

SALICE DOC



CARATTERISTICHE

Vitigni: Negroamaro
Zona di produzione: Salice Salentino
Struttura del terreno: medio impasto argilloso
Età delle viti: 50-60 anni
Sistema di allevamento: alberello pugliese
Vendemmia: raccolta manuale. III settimana di settembre.
Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni
Gradazione alcolica: 13%

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



CARATTERISTICHE

Vitigni: Primitivo
Zona di produzione: Manduria
Struttura del terreno: rosso poco profondo su strati di roccia calcarea
Sistema di allevamento: alberello pugliese
Vendemmia: raccolta manuale. IV settimana di agosto.
Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni
Gradazione alcolica: 14,5%

FIANO PASS-O



CARATTERISTICHE

Vitigni: Fiano
Zona di produzione: Salento
Struttura del terreno: medio impasto argilloso
Età delle viti: 15 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: raccolta manuale. III settimana di settembre
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10 °C per 6 ore, fermentazione a temperatura controllata a 13°C per 25 giorni in vasche di acciaio
Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio
Gradazione alcolica: 13%
Temperatura di servizio 9 - 11° C.

NEGRAMARO N.0



CARATTERISTICHE

Vitigni: Negroamaro
Zona di produzione: Puglia
Struttura del terreno: mediamente profondo su strati di roccia calcarea
Età delle viti: 15 anni
Sistema di allevamento: cordone speronato
Vendemmia: raccolta manuale. II settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni
Affinamento: sosta in vasche d'acciaio
Gradazione alcolica: 14%



Il Sud Italia è una delle più interessanti zone vinicole del mondo e, tra tutte le regioni, la Campania è quella che produce i vini più affascinanti, ottenuti tutti da alcuni dei più antichi vitigni autoctoni - Aglianico, Fiano, Greco e Falanghina. Questo è ancor più vero in Irpinia, dove è sita la cantina e le varie tenute aziendali.

Fra le colline d'Irpinia, che circondano le Valli del Sabato e del Calore, è sita la cantina e sono dislocate le tenute, che fanno di Terredora, con i suoi circa 200 ettari, una tra le maggiori aziende viticole del Meridione d'Italia.

Montefusco, Avellino



PAGO DEI FUSI TAURASI DOCG



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso, ha bouquet ampio e complesso con aromi di ciliegia matura, sentori di spezie dolci, prugna, tabacco, pepe, catrame. Pieno, morbido al palato, si caratterizza per tannini vellutati ed eleganti, lunghe note di frutta e un finale speziato. Di notevole struttura, è molto longevo.

Abbinamenti gastronomici: ideale con le carni, in modo particolare arrosti, cacciagione, cinghiale, costolette di agnello, e con piatti a base di spezie, funghi e tartufi o con formaggi stagionati come provolone, parmigiano e gorgonzola.

Servire a 18°-22°C.

PRINCIPIO AGLIANICO DOC



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino, dagli intensi riflessi, ha profumi dalle note varietali di amarena, di mora selvatica e di prugna, per poi evolvere in sentori speziati e tostati. Elegante e morbido, ha una forte persistenza, con piacevoli note di frutti rossi, confettura di prugna, chiodi di garofano e pepe nero. Di notevole struttura, rotondo e armonico, è un vino adatto ad una lunga conservazione.

Abbinamenti gastronomici: ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido.

LACRYMA CHRISTI ROSSO DOC



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha profumi intensi di ciliegia, lamponi, ribes, sentori speziati, minerali e chiodi di garofano. Elegante e morbido, al palato offre piacevoli note di frutti rossi maturi, prugna e sentori di tabacco, caffè e pepe macinato.

Abbinamenti gastronomici: accompagna primi piatti saporiti con sughi di carne, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura anche piccanti. Servire a 18°-20°C.

EX CINEREA RESUGO FIANO DOCG



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino intenso, ha eleganti e complessi profumi di frutti maturi e fiori, tra cui sentori di pera, albicocca, agrumi, nocciola tostata, acacia, biancospino e miele. Sapore di grande persistenza aromatica, corpo pieno, morbido ed equilibrato, evolve positivamente negli anni.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, con ostriche, frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce di alta cucina. Servire a 10°-12°C.

LOGGIA DELLA SERRA GRECO DI TUFO DOCG



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di ricca complessità strutturale ed aromatica, ha colore giallo paglierino intenso, eleganti e complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi. Sapore di grande persistenza aromatica che ricorda frutti maturi, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità; evolve positivamente negli anni. Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

CORTE DI GISO FALANGHINA DOC



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha ricchi ed intensi profumi floreali e fruttati, mela, ananas e frutta gialla. Fresca al palato, si apprezza per l'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce in generale, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggi freschi.

Servire a 10°C.

LE STRADE CODA DI VOLPE DOC



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha fini ed intensi profumi fruttati e floreali; morbido e fresco al palato, ha sentori di agrumi e mela cotogna.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna paste fresche, insalate estive e primi piatti leggeri.
Servire a 10°C.

LACRYMA CHRISTI BIANCO DOC



CARATTERISTICHE

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha fini ed intensi profumi di frutti maturi, ananas, pesca bianca, ginestra ed un tipico aroma di liquirizia; morbido e ben strutturato, al palato offre sentori di frutta e note minerali.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna antipasti, primi piatti marinari e pesce fresco.
Servire a 10°C.



ASSULI
BAGLIO



Tutto il sapore dei veri autoctoni
siciliani

BAGLIO ASSULI

La scelta dei grappoli è fatta con la massima cura, nel rispetto totale della natura e dei suoi cicli. Cultura enologica, analisi del terreno e delle piante, protezione della vite ma anche vinificazione precisa. I vini che creiamo sono la fedele incarnazione della loro filosofia. Circa 130 ettari, con una particolare vocazione per i vitigni autoctoni Nero d'Avola, Zibibbo, Insolia, Lucido, Grillo, Perricone.

Mazzara del Vallo | Trapani



CARINDA



CARATTERISTICHE

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre note finissime di frutta agrumata che richiama il fiore di zagara. Fresco, sapido e minerale, è ottimo con antipasti di crostacei, frutti di mare e frittiture di pesce.

FIORDILIGI



CARATTERISTICHE

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas. In linea con le sensazioni olfattive, è fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità. Ottimo l'abbinamento con primi e frittiture di pesce.

DARDINELLO



CARATTERISTICHE

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Insolitamente vinificato secco. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia. In linea con le sensazioni olfattive, è fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità. Ottimo con piatti di pesce anche affumicati, frittiture di pesce e insalate gourmet.

DONNA ANGELICA



CARATTERISTICHE

8-10 mesi di affinamento sulle fecce fini "sur lies" tramite battonage e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi. Colore giallo paglierino, al naso offre un bouquet fruttato ampio con sentori floreali, di albicocca e di frutta a polpa bianca. Fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità, si abbina perfettamente con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida.

ASTOLFO



CARATTERISTICHE

Affinamento per 8 mesi in botte grande "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre un bouquet fruttato ampio con un ventaglio di frutta tropicale tra cui spicca l'ananas con forti sentori di cedro. Gusto fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità, è ottimo con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida.

FIOR DI SPINA



CARATTERISTICHE

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas. In linea con le sensazioni olfattive, è fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità. Ottimo l'abbinamento con primi e frittiture di pesce.

RUGGIERO



CARATTERISTICHE

A fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3-4 mesi. Colore rubino intenso con riflessi violacei, profuma di spezie, liquirizia, pepe e macchia mediterranea. Gusto fresco e sapido seguito da una speziatura persistente, è ideale con pasta fresca condita con ragù di carne.

ARCODACE



CARATTERISTICHE

Affinamento in serbatoi in acciaio per 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per 2-3 mesi. Colore profondo rosso rubino con riflessi violacei, tannini eleganti e freschi, il frutto è vivace, prevalgono le spezie e la liquirizia che vengono riconfermate energeticamente al palato. Ottimo con formaggi semi stagionati, affettati, ragù di pesce, tonno rosso, arrosti di carne bianca anche speziati.

LORLANDO



CARATTERISTICHE

Affinamento 10-14 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso intensi profumi di frutta rossa e note speziate. Vino ben equilibrato, con una tannicità ammorbidita dal passaggio in legno. Ottimo con formaggi stagionati e carni rosse.

PASSITO



CARATTERISTICHE

Colore giallo oro brillante, al naso si presenta complesso, intenso e persistente dove ai sentori di agrumi di Sicilia si fondono note mielate. Vino morbido, elegante e seducente con una notevole sfumatura di fichi secchi e frutta candita. Perfetto con i migliori dolci tradizionali, specialmente secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto. La bottiglia è confezionata in un elegante astuccio bianco.



PASSIONE PER LA PROPRIA TERRA

A Montelaguardia, un piccolo borgo di case rurali a 750 metri sul livello del mare, alle porte della cittadina medievale di Randazzo, le vigne della tenuta Destro si adagiano sui lievi costoni della vallata sotto Montenero, sul versante nord est dell'Etna

Un gruppo di casolari e un'antica casa padronale ne segnano la presenza operosa dell'uomo sin dal 1897, data in cui i Dilettoso di Randazzo ne posero la prima pietra.



Montelaguardia, Randazzo, CT



AITHOS



CARATTERISTICHE

Sapore
Ottimo in bocca; complesso e pieno, giustamente tannico e nello stesso tempo lungo
Odore
Profumi armoniosi di frutta a bacca rossa ricordanti le more, i mirtilli e i lamponi
Colore
Rosso cerasa
Vinificazione
In rosso con macerazione a temperatura controllata
Zona Produzione
Etna
Vitigni
Nerello Mascalese 100%
Gradazione alcolica
13,5° -14°

ISOLANUDA



CARATTERISTICHE

Sapore
In bocca colpiscono l'impatto deciso, la ricchezza fruttata, la giusta acidità che sostiene il finale
Odore
Profumi eleganti, floreali e fruttati
Colore
Giallo oro con riflessi dorati
Vinificazione
Macerazione pellicolare
Zona Produzione
Etna
Vitigni
Carricante 100%
Gradazione alcolica
12,5° -13°

ASPIDE



CARATTERISTICHE

Sapore
Di buona stoffa; in bocca fresco, rotondo e piacevole.
Odore
Netto nei profumi fruttati ricordanti la
marasca matura
Colore
Rosso rubino scarico
Vinificazione
In rosso con macerazione a temperatura controllata
Zona Produzione
Etna
Vitigni
Nerello Mascalese 100%
Gradazione alcolica
13° -13.5°

SCIARAKE



CARATTERISTICHE

Sapore
Morbido al palato può essere bevuto giovane anche se invecchia molto bene per i suoi tannini non aggressivi
Odore
Al naso è dolce, fruttato molto tipico
Colore
Rosso rubino con riflessi giovanili
Vinificazione
In rosso con macerazione delle bucce controllata
Zona Produzione
Etna
Vitigni
Nerello Mascalese 100%
Gradazione alcolica
13° -14°

ZAKIRA



CARATTERISTICHE

Sapore
Al primo impatto è fresco e di buona struttura, nel finale ripropone note di piccoli frutti di bosco
Odore
Intenso con un buon fruttato e sfumature di lampone, ciliegia fresca e fragoline di bosco. Nel finale presenta una nuance di rosa rossa
Vinificazione
Fermentazione senza bucce, a seguito di sgrondatura dopo circa 12/24 ore.
Zona Produzione
Etna
Vitigni
Nerello Mascalese 100%
Gradazione alcolica
13° -14°

ANUAR



CARATTERISTICHE

Sapore
Dolce al palato, di grande equilibrio ed eleganza, con uno spessore che da pienezza e che si avvolge in un finale setoso, vellutato e persistente
Odore
Profumi di rose, viole e amarene, con uno speziato nobile di vaniglia e cioccolato
Colore
Rosso rubino intenso
Zona Produzione
Etna
Vitigni
Nerello Mascalese 100%
Invecchiamento
In botti di legno pregiato di media dimensione
Gradazione alcolica
14,5°

SAXANIGRA



CARATTERISTICHE

Sapore
Buona concentrazione con un finale lungo, sapido e nello stesso tempo rotondo

Profumo
Profumo possente con sentori di burro, di mandorle, e con una leggera base agrumata

Colore
Giallo sabbia con riflessi verdognoli

Gradazione alcolica
12°

Perlage
Fitto e fine con corona molto persistente

Elevazione
In bottiglia "sur lie" per almeno 36 mesi

SAXANIGRA ROSE'



CARATTERISTICHE

Sapore
Il gusto è secco, fruttato, di buona struttura. Al palato si presenta pieno, con buona intensità, il retrogusto è lungo e persistente, ripropone note floreali e di frutti a bacca rossa

Profumo
Profumo ampio, avvolgente con note di rosa.

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Gradazione alcolica
12°

Perlage
Fitto e fine con corona molto persistente

Elevazione
In bottiglia "sur lie" per almeno 36 mesi

SAXANIGRA 60 MESI



CARATTERISTICHE

Sapore
Piacevole e fragrante il sorso, scorrevole e gradevolmente sapido in chiusura

Profumo
Al naso offre note di crosta di pane contornata da fiori bianchi e note di frutta esotica con sfumature agrumate

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Gradazione alcolica
12°

Perlage
Fitto e lungo con corona molto persistente

Elevazione
In bottiglia "sur lie" per almeno 60 mesi

SAXANIGRA DOSAGGIO O



CARATTERISTICHE

Sapore
Al palato è fresco, profondo, elegante dinamico e di grande armoniando

Profumo
Al naso offre note di pane tostato e di lievito, sfumature di agrumi e erbe officinali

Colore
Giallo paglierino chiaro

Vitigni
Nerello Mascalese 100%

Gradazione alcolica
12°

Perlage
Fitto e fine con corona molto persistente

Elevazione
In bottiglia "sur lie" per almeno 36 mesi



S M E R A L D A

Tenute Smeralda è una giovane società agricola nata come continuazione dell'azienda Cocco Francesca, che opera nel settore della viticoltura da circa 50 anni. L'azienda è situata a Donori, nel sud della Sardegna, nella zona del Parteolla, che grazie al suo microclima, risulta particolarmente vocata per la coltivazione di vigneti autoctoni, quali il Vermentino e il Cannonau. Quest'ultimo è conosciuto per l'elevato contenuto di procyanidinis, un potente antiossidante e noto come elisir di lunga vita.

Donori, Cagliari



VERMENTINO SMERALDA



CARATTERISTICHE

Provenienza
Italia, Sardegna
Temperatura di servizio
Freddo
Colore
Giallo paglierino.
Profumo
Intenso fruttato delicato.
Sapore
Piacevole, fresco, sapido, equilibrato.
Allergeni
Contiene Solfiti

VERMENTINO TERRAMEA



CARATTERISTICHE

Provenienza
Italia, Sardegna
Temperatura di servizio
Freddo
Colore
Giallo paglierino.
Profumo
Intenso aroma primario, delicato
persistente.
Sapore
Piacevole, fresco, sapido, elegante.
Allergeni
Contiene Solfiti

CANNONAU GRANADU



CARATTERISTICHE

Annata 2021
Gradazione 14% vol.
Colore rosso rubino brillante con
riflessi nero violaceo manto di
foca monaca
Vitigno Cannonau 100%
Sinonimi Tinto di Aragonese,
Grenache, Garnacha
Temperatura di servizio 16°C

CANNONAU D'ONORE



CARATTERISTICHE

Cannonau di Sardegna
Stili vinicoli
Cannonau Sardo
Gradazione alcolica
14.5%
Allergeni
Contiene solfiti

ISOLA DEI NURAGHI RUBINUS



CARATTERISTICHE

Annata: 2019
Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT
Vitigni: barbera sarda, altra varietà
ammesse
Alcol: 14.5%
Formato: 0.75l
Allergeni: Solfiti
Consumo ideale: 2021/2024
Temperatura di servizio: 16/18 °C
Momento per degustarlo: Pranzo in
famiglia
Giudizio di Tannico: 8|pt
Tipologia: Rosso
Abbinamenti: Secondi di carne rossa,
Selvaggina

ISOLA DEI NURAGHI SAPIENTI



CARATTERISTICHE

Sapienti è un vino rosso fermo sardo
IGT Isola dei Nuraghi, ottenuto da
Barbera Sarda, Merlot e Cabernet
Sauvignon prodotto in Sardegna
dalle Tenute Smeralda di Donori.
Un vino rosso di eccellente struttura,
morbidezza e persistenza.
A tavola si abbina perfettamente a
formaggi molto stagionati, carni
grasse e succulente. Vino da
sorvegliare lentamente.
Si consiglia di degustare alla
temperatura di 15-18 °C.

Michele Piccinelli

Contatti:



INDIRIZZO

Via Lastrelle, 695
41055 Montalto di Montese – MO



EMAIL

michelep Piccinelli7@gmail.com



TELEFONO

328.4480634
