

Agri
FLEGREA
NAPOLI

SELEZIONE
TERRAE

2024



**SELEZIONE
TERRAE**

2024

ITALIA

CAMPANIA

Radici Vive (Napoli) / pag. 4

Cantine Astroni (Campi Flegrei - Napoli) / pag. 7

PIEMONTE

Cuvage / pag. 12

Acquesi / pag. 17

Caviola / pag. 22

Ricossa / pag. 24

LOMBARDIA

Majolini / pag. 13

TRENTO

Levii / pag. 15

SICILIA

Produttori Etna Nord / pag. 19

Barone Montalto / pag. 20

EMILIA ROMAGNA

Poderi dal Nespoli / pag. 26

PUGLIA

Codici Masserie / pag. 27

ABRUZZO

La Piuma / pag. 28

VENETO

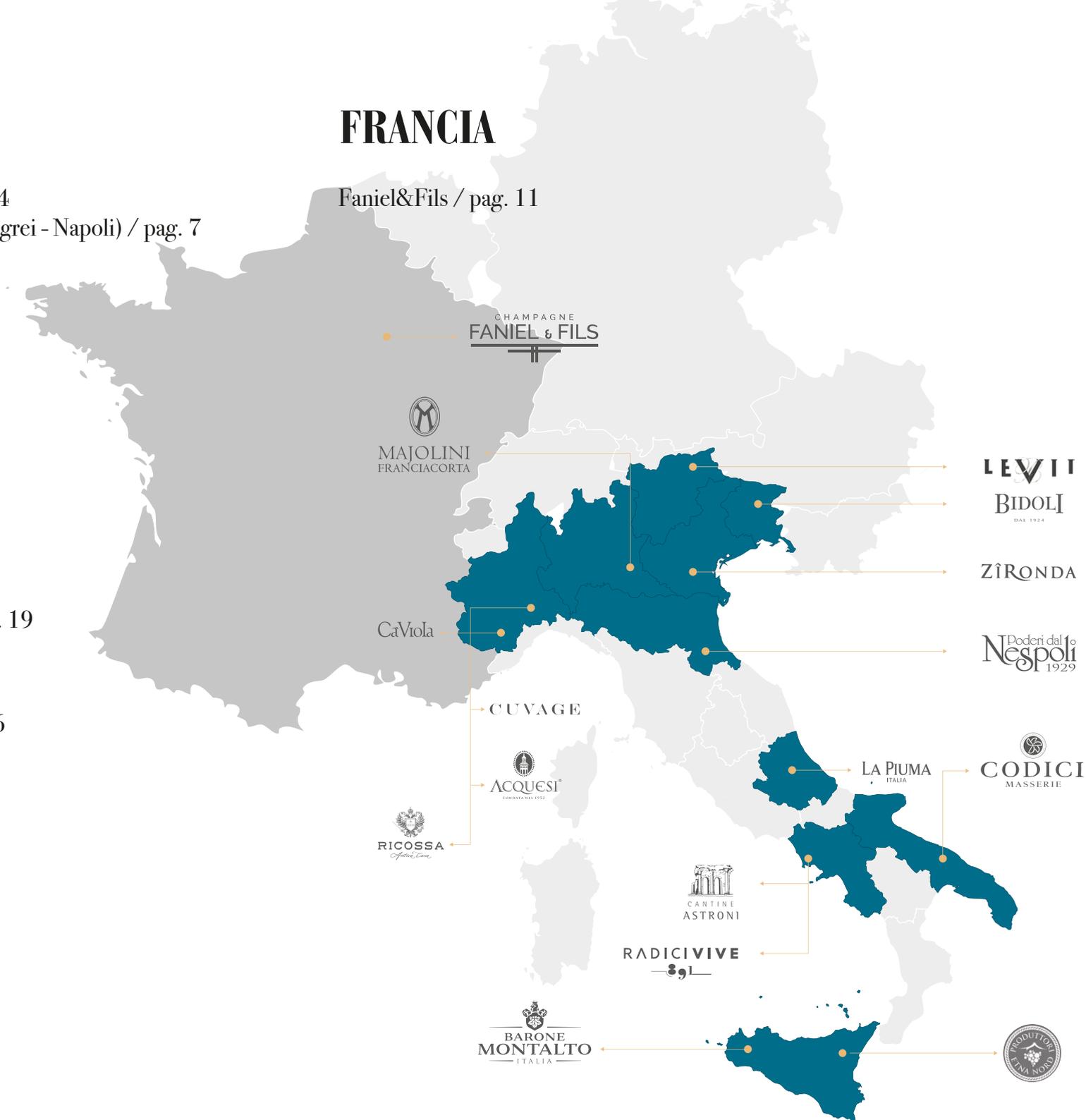
Zironda / pag. 29

FRIULI

Bidoli / pag. 30

FRANCIA

Faniel&Fils / pag. 11





RADICIVIVE

CAMPANIA

Le radici scavano sempre, ramificandosi in diverse direzioni. Sembrano ferme, eppure sono vive!

Con le nostre radici abbracciamo alla storia di questa terra, il passato della nostra famiglia, una tradizione enologica di memoria antica. Radici Vive racconta la storia di una famiglia con una prospettiva moderna, il cui punto di forza è proprio la dimensione intima, artigianale e umana del nostro lavoro.

Noi, dal 1891, prima di tutto: facciamo vino.

LINEA PREMIUM BLEND

MADAMA 891 , STORICO 891, ROSA 891

Tre vini, tre personalità, tre storie, per raccontare un viaggio iniziato nel 1891.

Creare un blend è un gesto autentico e personale: unire e combinare in maniera attenta varietà dalle differenti peculiarità per ottenere un vino unico, frutto di tecnica e conoscenza.

Allo stesso modo in cui un abile sarto napoletano cuce tessuti selezionati per creare pezzi unici e esclusivi, noi valorizziamo il carattere unico dei singoli vitigni al fine di produrre vini composti, sfaccettati ed armonici: semplicemente unici.

Vini ispirati a forti personalità cui poterci identificare.

LINEA MONOVITIGNO

Un incontro tra conoscenza e sensibilità, tra tecnica e ricerca. Un percorso faticoso ed appagante che valorizza i vitigni autoctoni campani, con il quid di una decisa e inimitabile impronta stilistica. Radici Vive non vi racconta banali denominazioni, ma le nostre, uniche, versioni di questi vini.



PREMIUM BLEND

MADAMA 891 - Campania bianco IGP

Bellezza senza tempo, eleganza raffinata, suadente. MADAMA 891 esprime, senza timori, un irresistibile charme di altri tempi, conferendo quel quid in più di mistero e passione.

Qui il carattere sottile e vulcanico della falanghina flegrea si unisce al volume generoso del Fiano avellinese, ottendendo un vino che ricorda, soprattutto nelle fasi più giovani, la natura costiera e il mare e capace di sorprendere per il notevole equilibrio gustativo tra acidità e sali nelle versioni più mature.

70% Falanghina 30% Fiano			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	12,5%	DISP. / APRILE
2022 / 23	150cl	12,5%	DISP. / APRILE



PREMIUM BLEND

STORICO 891 - Campania rosso IGP

STORICO 891 è l'inizio di tutto.

Blend dei tre rossi più caratterizzanti della produzione vinicola campana, che racchiude sapientemente l'espressione e lo stile del fondatore cui ancora oggi ci ispiriamo.

L'affinamento in tonneau accompagna i protagonisti di questo vino: l'Aglianico Irpino, il Primitivo del Massico e il Piedirosso Flegreo, rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità, dove le note di amerena si alternano a quelle speziate di caffè tostato, vaniglia, tabacco e cacao.

70% Aglianico 20% Piedirosso 10% Primitivo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	14%	DISP. / MARZO
2020 / 21	150cl	14%	DISP. / MARZO



PREMIUM BLEND

ROSA 891 - Campania rosato IGP

ROSA 891 è l'essenza, in abito contemporaneo, del carattere e della visione dei fondatori.

Il Piedirosso, giovane e fugace, e l'Aglianico, ricco e longevo, giocano e si fondono come le sabbie e le argille dei rispettivi territori.

L'attenta vinificazione a basse temperature e il giusto tempo di contatto con le bucce permettono di ottenere note di frutti di bosco che durante l'assaggio lasciano il posto a percezioni gustative più complesse grazie anche al contributo retronasale che conferisce al vino un'elevata godibilità.

Aglianico, Piedirosso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	12,5%	APRILE / MAGGIO
2022 / 23	150cl	12,5%	APRILE / MAGGIO



MONOVITIGNO

AGLIANICO - Campania IGP

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate.

Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo con una buona persistenza finale. Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.

100% Aglianico			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	13%	MARZO



MONOVITIGNO

PIEDIROSSO - Campania IGP

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

Ideale con carni bianche, zuppe di pesci mediamente grassi, come il baccalà, ragù e formaggi a pasta molle.

100% Piedirosso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	12%	MARZO



MONOVITIGNO

PRIMITIVO - Campania IGP

Colore rubino più o meno intenso a volte tendente al granato, con sentori di floreale e fruttato. Al palato si presenta corposo e ben equilibrato con una buona persistenza finale.

Si abbina molto bene con primi piatti elaborati, carne, selvaggina e arrostiti.

100% Primitivo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	13%	MARZO



MONOVITIGNO FALANGHINA - Campania IGP

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sono percepibili le note olfattive di frutta fresca in particolare ananas e pera, il gusto è caratterizzato da una acidità sostenuta e da una buona persistenza. Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere.

100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	12,5%	MARZO



MONOVITIGNO FIANO - Campania IGP

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio. Con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata, acacia e miele d'arancio. Al palato è persistente ed elegante. Morbido, equilibrato, ideale con antipasti di mare, con crostacei, con salse delicate e zuppe di pesce in bianco. Se invecchiato ottimo con formaggi a pasta semidura non stagionati ed anche con la mozzarella di bufala campana.

100% Fiano			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	12,5%	MARZO



MONOVITIGNO GRECO - Campania IGP

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele. Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo "il più rosso dei bianchi". Evolve positivamente negli anni. Ideale con primi piatti importanti come il risotto ai funghi porcini, cannelloni al forno, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.

100% Greco			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	12,5%	MARZO

GRAPPE

GRAPPA BIANCA Falanghina

Distillato di vinacce derivate da uve di Falanghina. La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene.

Grappa sorprendente per impatto aromatico, sentori di frutta fresca e spiccate note floreali preparano ad un gusto rispondente, vellutato e pieno con retrogusto fruttato e morbido.



100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	50cl	40%	DISP.

GRAPPA BARRIQUE Piedirosso

Distillato di vinacce derivate da uve di Piedirosso. La metodologia di lavorazione unitamente alle piccole quantità di vinaccia fresca permette il pieno e vigoroso passaggio alla grappa di tutti i caratteristici aromi e sapori del vino da cui proviene.

Grappa sorprendente per impatto aromatico, sapore secco, di grande rotondità e finezza, con sentori speziati.



100% Piedirosso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	50cl	40%	DISP.



CAMPI FLEGREI
Cannania

CANTINE ASTRONI nasce nel cuore dei Campi Flegrei

L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia.

In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, CANTINE ASTRONI si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio endico tramandato dagli avi.

Cantine Astroni pone quale sua mission la valorizzazione dei vitigni autoctoni attraverso la salvaguardia della biodiversità e la difesa delle tradizioni vitivinicole del territorio, un tema di stringente attualità e di grande interesse nell'ottica di tutela dell'ambiente.

Negli ultimi anni l'azienda sta realizzando un grande lavoro di riconversione e di tutela del territorio. Nuove vigne si aggiungono a quelle già presenti ed ogni annata è un nuovo inizio, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati. L'obiettivo primario è la ricerca continua delle potenzialità inesprese della Falanghina e del Piediroso dei Campi Flegrei.



VIGNA ASTRONI

Campi Flegrei DOP Falanghina - CRU

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei.

Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari in conversione biologica.

Il vino imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio senza refrigerazione e con una filtrazione blanda, potrebbe presentare un leggero deposito sul fondo della bottiglia.

100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2018 / 19	75cl	12,5%	DISP. / MARZO



STRIONE

Campania IGP Falanghina - CRU

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Strione, nettare di uva Falanghina allevata con doppio guyot e con una resa di 50 quintali per ettaro.

Le uve macerate con le bucce, per circa metà della fermentazione alcolica, esprimono al massimo le caratteristiche del territorio Flegreo.

100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2017	75cl	13%	MARZO



TENUTA CAMALDOLI

Campi Flegrei DOP Piedirosso - CRU

Da un'accurata selezione dei grappoli provenienti dai filari meglio esposti dalla nostra vigna ai Camaldoli produciamo la nostra Riserva di Piedirosso.

Le uve sono state fermentate e macerate in legno di castagno. Tenuta Camaldoli non è chiarificato e non è filtrato, pertanto potrebbe presentare un deposito sul fondo della bottiglia.

100% Piedirosso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2017	75cl	12,6%	DISP.



TENUTA JOSSA

Campi Flegrei DOP bianco - CRU

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con sfumature di un verde appena accennato.

Figlio del suolo ribollente dei Campi Flegrei, è un bianco graffiante dai profumi di cedro, cera d'api e foglia di pomodoro, dalla mineralità gessosa, che volge all'affumicato. Un vino dal sorso tagliente, che delinea in bocca una scia salina intensa da far venire sete di un altro sorso.

90% Falanghina 10% Fiano			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2020 / 21	75cl	12,5%	DISP. / GIUGNO



COLLE IMPERATRICE

Campi Flegrei DOP Falanghina

La valorizzazione di questo vino è iniziata in tempi più recenti, grazie ad alcuni produttori che hanno lavorato per renderlo una delle espressioni più significative del territorio.

A differenza dell'uva falanghina coltivata in altre zone, quella dei Campi Flegrei dona vini dal corpo delicato, di colore giallo paglierino a volte con riflessi verdognoli, leggeri profumi di fiori bianchi, di frutta esotica e una spiccata sapidità al palato, data soprattutto dalla vicinanza al mare e dalla ricca mineralità del suolo vulcanico.

100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	12%	DISP. / APRILE
2022 / 23	37,5cl	12%	DISP. / APRILE



COLLE ROTONDELLA

Campi Flegrei DOP Piedirosso

Il Piedirosso è detto anche Per 'e Palummo perché il biotipo originale a maturazione presenta una colorazione rossa del raspo, tale da renderlo simile ad una zampa di un piccione.

È un vitigno tipicamente campano o meglio partenopeo, perché diffuso principalmente nelle aree vulcaniche della provincia di Napoli. Mr. Hervé Lorin, antiquario di vini, lo definiva così: "Perfettamente originale, totalmente dimenticato e meravigliosamente decadente, non è solamente un grande vino, ma un autentico Cru della maniera antica" ..

100% Piedirosso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	GRADAZIONE
2022 / 23	75cl	12,5%	DISP. / APRILE
2022	37,5cl	12,5%	DISP.
2019	150cl	12,5%	DISP.



CRATERE BIANCO

Lacryma Christi del Vesuvio bianco DOP

Dalla nostra vigna coltivata sulle pendici esterne del Cratere Astroni nasce Vigna Astroni, Cru di Falanghina Campi Flegrei. Le uve provengono da un unico vigneto a terrazze di 1,5 ettari in conversione biologica. Il vino imbottigliato dopo 8 mesi di affinamento in acciaio senza refrigerazione e con una filtrazione blanda, potrebbe presentare un leggero deposito sul fondo della bottiglia.

Caprettone, Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	12,5%	DISP. / APRILE



CRATERE ROSSO

Lacryma Christi del Vesuvio rosso DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: "Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi".

Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	12,5%	DISP. / APRILE



GRAGNANO

Penisola Sorrentina DOP

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: "Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi".

Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2023	75cl	11,5%	DISP.



VITIS AMINEA

Greco di Tufo DOCG

Vino dalla tipicità ineguagliabile, prodotto in un'area molto limitata, estremamente vocata alla viticoltura in provincia di Avellino.

Sembra che l'origine del vitigno Greco sia da ricercare nel gruppo delle Aminee, viti greche, importate in Italia in era precristiana.

Catone, Virgilio e Columella hanno scritto di questa varietà e del suo prezioso vino, che rappresenta una delle massime espressioni della tradizione vitivinicola nazionale. Luigi Veronelli lo definì "il più rosso dei bianchi".

100% Greco			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	13%	DISP. / APRILE



VITIS APIANUS

Fiano di Avellino DOCG

Il Fiano di Avellino è una delle più prestigiose e importanti espressioni del territorio campano.

La zona di produzione è circoscritta ad alcuni comuni della provincia di Avellino e deriva dall'omonima uva, considerata tra gli autoctoni a bacca bianca più nobili in Italia. Il suo aromagramma è composto da 39 picchi odorosi, confermandolo come un vero e proprio tesoretto dell'Italia Meridionale per le sue inconfondibili caratteristiche organolettiche: profumi fruttati di pera, mela e nocciola e spiccata freschezza condita da una brezza di sapidità mediterranea.

100% Fiano			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	13%	DISP. / APRILE

SPUMANTE

NAPOLETANO “DOC”

Orgoglio enologico della famiglia Astroni, tra i primi spumanti storici dei Campi Flegrei.
Metodo Martinotti lungo, integralmente prodotto da Cantine Astroni



ASTRO BRUT

Campi Flegrei Falanghina Spumante DOP

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Martinotti e fatto affinare sulle fecce fini per almeno quattro mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo.

Buona la persistenza, la struttura e l'acidità.

100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.
N.V.	150cl	12%	DISP.



ASTRO EXTRA DRY

Campi Flegrei Falanghina Spumante DOP

Ottenuto da uve Falanghina coltivate sui suoli vulcanici dei Campi Flegrei, Astro è vinificato con il metodo Martinotti e fatto affinare sulle fecce fini per almeno quattro mesi.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage abbastanza numerosi e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è abboccato e abbastanza caldo.

Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato.

100% Falanghina			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.



ASTRO ROSÉ

Spumante brut

Uve piediroso dei campi flegrei 100%.

Dopo un periodo di affinamento sulle fecce fini, avviene la presa di spuma in autoclave dove sosta per alcuni mesi al fine di ottenere un elevato equilibrio colloidale e una bolla perfettamente integra.

100% Piediroso			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.



CHAMPAGNE
FANIEL & FILS

FRANCIA

3 GENERATIONS One House

Il Domaine Faniel conta una storia di 3 generazioni.

Si trova nel villaggio di Cormoyeux, alla periferia della Valle della Marna, sull'itinerario turistico della Strada dello Champagne, non lontano da Epernay e Reims. Condotta da Brigitte, Jacques e dal loro figlio Mathieu, la tenuta Faniel & Fils conta oggi 9 ettari.

Proprietari coltivatori, tutti e tre cercano quotidianamente di elevare il proprio terroir creando annate raffinate.

I loro champagne derivano da una rigorosa selezione delle uve, assemblaggi di eccellenza e lunghi invecchiamenti.

Scopri le peculiarità di casa Faniel che mette in risalto l'eccezionale terroir attraverso una varietà di annate ispirate alla natura e alla genuinità per vini di elevata godibilità.



AGAPANE EXTRA BRUT

"Agapane", dal greco "Agape", è un sinonimo di amore disinteressato e incondizionato. È con questo spirito di bontà e condivisione che nasce la nostra cuvée. Agapane è stata concepita per portarvi tutta la nostra passione e la nostra filosofia di lavoro.
Vista: Giallo pallido, spuma gentile e soffice
Naso: A primo impatto al naso esprime una bella maturità con aromi di frutta secca. In seguito si rivelano sentori di frutta candita e miele.
Gusto: Un ingresso morbido e setoso lascia il posto a frutta candita accompagnata da una nota di prugna mirabelle

Pinot Meunier, Pinot Nero			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.



BRUT NATURE PAS NON-DOSÉ

Il nostro Brut Nature ha un nome che parla da sé: questa cuvee ha la particolarità di non ricevere alcun dosaggio. Così, solo lo zucchero naturale delle nostre uve viene espresso. Inoltre, abbiamo scelto di lasciare che la natura del nostro vino si mostri attraverso una bottiglia trasparente. Il suo colore è cristallino.
Vista: giallo tenue
Naso: Note fruttate e di miele
Gusto: Al palato si confermano le note di miele, con con ampia freschezza.

Chardonnay, Pinot Noir			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.



APPOGIA BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Questo champagne è, come suggerisce il suo nome, l'apogeo della nostra selezione e nasce da un approccio singolare: la scelta di un solo Chardonnay, e di offrirlo in un'espressione complessa e seducente. Un grande vino, un gioiello della corona della nostra selezione!
Vista: l'abbondante spuma costituisce un'ampia perlina di piccole bollicine. La veste presenta sfumature dorate con un vino chiaro. Naso: raffinato e sofisticato, il naso è un naso di frutta bianca e bella vivacità, si inchina ad aromi di mela e si mescolano sottilmente con alcune note floreali.
Gusto: impatto puro e strutturato. La materia piacevole, con un aspetto carnoso, riflette la ricchezza della cuvée. Il finale ha una bella freschezza residua.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.



PIEMONTE

CUVAGE

Il sapiente equilibrio tra “cuvée e pointage”

Cuvée e Perlage sono i due termini chiave nella produzione del vino spumante, dalla loro liason nasce nel 2011 Cuvage.

Orgogliosa delle proprie origini Piemontesi, Cuvage punta su vitigni autoctoni come Nebbiolo e Cortese, uniti a vitigni internazionali classici. Cuvage è stata fondata per sottolineare un terroir unico, ed esaltare il territorio di provenienza degli spumanti italiani di qualità.

Le varietà autoctone sono la base per Cuvage, la nostra passione sta nell'espressione unica e nell'eccellenza enologica.

Al fine di raggiungere questi obiettivi Cuvage ha seguito una politica senza compromessi, che si concentra sulla produzione di Metodo Classico utilizzando varietà internazionali come Pinot Nero e Chardonnay, e valorizzando vitigni autoctoni come il Cortese e il Nebbiolo, che danno vita ad alcuni dei vini più noti del Piemonte.



ALTA LANGA DOCG

Millesimato Brut - Metodo Classico

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. L'avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia; man mano che il vino si acclimata al bicchiere emerge il carattere della Cuvée che esprime la frutta gialla matura ed al contempo sfumature di ribes. L'azione dell'aria nel bicchiere continua svelando un floreale che ricorda il glicine. Presenti sono le note lievemente tostate di nocciola. Al Palato è un vino croccante, sapido, strutturato, fresco, con durezze appena accennate.

Pinot Nero, Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2019	75cl	12%	DISP.
2018 / 19	150cl	12%	DISP.
2018 / 19	300cl	12%	DISP.
2018 / 19	600cl	12%	DISP.



NEBBIOLO D'ALBA DOC

Millesimato Brut - Metodo Classico

Di colore rosa cipria tenue, ha un perlage fine, persistente e molto elegante.

Al naso presenta sentori di pane appena sfornato, noce moscata e un bouquet floreale molto interessante in cui spiccano i petali di rosa, oltre a note fruttate di ribes, uva sultanina e fragoline di sottobosco.

Al palato risulta croccante, fresco, intenso e persistente, con note tipiche del vitigno Nebbiolo, che donano grande eleganza, struttura ed equilibrio.

100% Nabbio			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2019	75cl	12%	DISP.
2018 / 19	150cl	12%	DISP.
2018 / 19	300cl	12%	DISP.
2017	600cl	12%	DISP.



PIEMONTE DOC

Blanc de Blancs - Metodo Classico

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un perlage fine e molto persistente. Al naso delicati sentori di brioches, crosta di pane, acacia, spezia bianca, mela, nocciola. Al palato è un vino molto armonico, fresco, avvolgente. La bollicina è fine anche in bocca, delicata, con una buona persistenza. Un vino che richiama al secondo bicchiere.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12%	DISP.



MAJOLINI
FRANCIACORTA

L O M B A R D I A

La Franciacorta

“Non ereditiamo la terra dai nostri antenati, la prendiamo in prestito dai nostri figli”.

Affacciata sulle sponde del Lago d’Iseo e a ridosso di Brescia, Bergamo e Milano, la Franciacorta è incastonata nel cuore della Lombardia, meravigliosa con il suo profilo collinare, affacciata sulle Alpi Retiche.

È una sorta di quadro fatto di sapori di campagna, di vita rallentata, di stagioni che si esibiscono sul palcoscenico della natura.

La cantina Majolini è oggi alla terza generazione e si dedica a produrre Franciacorta in modo sostenibile ed attento all’ambiente: la cantina è biologica dal 2012, è Co2 free, il 100% dell’energia elettrica viene da fonti rinnovabili ed ha implementato un sistema di raccolta dell’acqua piovana da utilizzare nei trattamenti in vigna. Si è dotata inoltre di un sistema di filtraggio delle acque di lavaggio per non lasciare residui inquinanti nelle fognature ed è certificata SQNPI (produzione sostenibile).

è una azienda attenta alla **BELLEZZA** vissuta attraverso l’arte e l’architettura: più di 20 tra sculture, fotografie ed installazioni accompagnano la visita alla struttura.

Come scrisse Dostoevskij, è la bellezza che salverà il mondo.



FRANCIACORTA DOCG

Brut BIO

È il mistero sorprendente chiuso nella fermezza di una definizione chiara, seppure avvolgente e protettiva. È il vino che non ha dubbi.

Un vino dalla personalità chiara, ben definita.
È avvolgente, secco e deciso.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per almeno 30 mesi.

Chardonnay, Pinot Nero			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12,5%	DISP.
N.V.	150cl	12,5%	DISP.



FRANCIACORTA DOCG

Brut Vintage Millesimato BIO

È la memoria immersa in profumi e sapori attesi con grande rispetto del tempo. È il vino paziente che torna all'oggi da un susseguirsi di stagioni.

Un vino dalla personalità chiara, ben definita.
È avvolgente, secco e deciso.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni.

Chardonnay, Pinot Nero			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2018	75cl	12,5%	DISP.
2018	150cl	12,5%	DISP.



FRANCIACORTA DOCG

Brut Satèn Millesimato Chardonnay BIO

Fatto di sole uve Chardonnay si adatta con naturalezza a qualunque occasione. È il vino che mantiene sempre la calma nella totale affabilità.

È l'amico giusto per ogni compagnia: con lui non si fa mai brutta figura perché è affabile, con un savoir faire invidiabile.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12,5%	DISP.



FRANCIACORTA DOCG

Pas Dosé "Aligi Sassu" Millesimato BIO

È la caparbia, la risolutezza, l'intelligenza.

È il vino d'arte che rende omaggio allo scultore Aligi Sassu, amico della famiglia Maiolini, cui ha dedicato l'ultima sua opera, dal 1997 esposta in cantina.

Questo Franciacorta ha uno stile intransigente, secco e puro.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 3 anni. Nel momento della perfetta maturazione viene degorgiato senza l'aggiunta di zuccheri.

Chardonnay, Pinot Nero			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2019	75cl	12,5%	DISP.



FRANCIACORTA DOCG

Brut Rosè BIO

L'eleganza di un gesto raffinato non ne esaurisce l'ampia personalità. La sua finezza è frutto di un equilibrio tra ricerca e naturalezza. Fatto con sole uve Pinot Nero vinificate in rosa con macerazione.

Viene fatto maturare con i propri lieviti per un periodo minimo di 2 anni.

100% Pinot Nero			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	12,5%	DISP.



TRENTO DOC

Bollicine estreme ed eleganti

Le bollicine di Montagna che profumano del proprio luogo d'origine, le valli Giudicarie. Metodi Classici ottenuti con uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte nei suggestivi e vocati vigneti ai piedi delle Dolomiti di Brenta ad una quota che varia dai 650 e 700 m. E' su questi pendii che l'Ora del Garda, una brezza quotidiana che sale appena dopo mezzogiorno, percuote i nostri vigneti, arieggiando e evitando l'insorgere di malattie fungine a garantire sempre alti livelli di qualità alle nostre uve.

Tempo e altitudine gli ingredienti base che fanno di LEVII un riferimento nel "piccolo/grande scenario" del Trentodoc.



BRUT MILLESIMATO Trento DOC

Metodo Classico che permane sui propri lieviti per un minimo di 24 mesi. Bollicina immediata fin dal primo sorso, da dove emerge da subito il territorio di appartenenza e la sua varietà.

Il Trento Doc nella sua versione più classica ma con quello scatto in più dato dal suo lungo affinamento.

L'assaggio è dinamico e di buon corpo, contraddistinto da una bella nota fresca e sapida, dove la ottima persistenza e la decisa intensità gustativa regalano un assaggio equilibrato, posato e fine. Nel suo complesso un vino che richiama qualità e carattere.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2018 / 20	75cl	12,5%	DISP.
2020	150cl	12,5%	DISP.



EXTRA BRUT Trento DOC

Metodo classico ottenuto con sole uve Chardonnay d'alta quota e affinato sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Uno spumante fresco e complesso, si fa riconoscere per immediatezza e pulizia valorizzando appieno la varietà e il territorio.

In bocca il sorso è fresco ed equilibrato, ottima la progressione e il volume della bolla con buona cremosità al palato. Adeguata la struttura e il corpo con un'ottima persistenza gustativa. Espressivo nelle sue percezioni gustative.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2018 / 19	75cl	12,5%	DISP.



PAS DOSÉ Trento DOC

Metodo classico di pregiata complessità, fragrante ed espressivo grazie al suo "non dosage" e a 48 mesi di affinamento.

Un Trento Doc di grande carattere.

Dal sorso pronto e croccante, se ne apprezza sin da subito la sua ottima freschezza e decisa sapidità, un assaggio accurato ed elegante sempre giocato su un preciso equilibrio acido/sapido. Finale gustativo persistente e intenso e sensazioni minerali/gessose. Bollicina capace di regalare lungo tutta la beva "rigore e finezza".

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2016 / 18	75cl	12,5%	DISP.



ROSETTA EXTRA BRUT ROSÉ Trento DOC

Levii dedicato a Rosetta, la nonna dei titolari. Uno spumante raffinato e setoso dai caratteri femminili e floreali abbinati ad una equilibrata acidità.

Sapidità e freschezza regalano un sorso teso che richiama le sue origini e i suoi terreni calcarei d'alta quota. Il sapore è ricco e di notevole equilibrio e in bocca colpisce per la sua vibrante intensità ed elegante setosità.

75% Pinot Nero, 25% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2020	75cl	12,5%	DISP.



RISERVA BRUT Trento DOC

Un metodo classico di "montagna" ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, affinato sui lieviti per un minimo di 66 mesi.

Al carattere LEVII abbina complessità e fragranza.

Assaggio avvolgente e strutturato, con una freschezza sempre in evidenza, beva equilibrata e con sensazioni tattili cremose.

Il sorso è ricco, appagante e persistente, dove la componente gustativa del pinot nero impreziosisce un elegante chardonnay, conferendo vigore e struttura. Finale di bocca decisamente fine e saporito.

20% Pinot Nero, 80% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2016	75cl	12,5%	DISP.

Acquesi è la linea di territorio con cui la cantina Cuvage rende omaggio alla città che la ospita: Acqui Terme.

Una linea di territorio nata per omaggiare la città di Acqui Terme e il suo particolare terroir, vengono invece impiegati vitigni autoctoni come il Cortese e il Moscato bianco.

Ne risultano degli spumanti come l'Asti DOCG secco, il Piemonte DOC Marengo a base di Cortese e il Piemonte DOC Rosato a base di uve a bacca nera autoctone come il Dolcetto e la Barbera, vivaci e fruttati con un perlage persistente, i frizzanti aromatici Moscato d'Asti DOCG Casarito e Brachetto d'Acqui DOCG Valle delle Rose con aromi bilanciati e delicati, freschi al palato, e gli spumanti dolci Asti DOCG e Piemonte DOC Brachetto.

Il Metodo

Con 86 ettari di filiera selezionata gli spumanti Acquesi, sono il prodotto di una vera e propria collaborazione sinergica con il territorio e con le persone: partendo dai vigneti da cui provengono le uve vendemmiate sino ai volti di chi ogni giorno lavora tra i filari, tutti i passaggi sono curati nel dettaglio per avere la certezza di portare in cantina la miglior produzione di uve disponibili nel territorio.





ASTI DOLCE Spumante DOCG

Bianco aromatico e dolce, dal colore giallo paglierino, al naso è fresco ed intrigante, dai sentori di fiori bianchi, pesche e scorza d'agrumi.

Ottimo da gustare accompagnato a pasticceria secca, crostate o pesche ripiene, è il vino da dessert per eccellenza!

100% Moscato Bianco			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	7%	MARZO
N.V.	150cl	7%	MARZO



BRACHETTO Piemonte DOC spumante

Colore rosso vivo, profumi di rosa bulgara e frutti di bosco, gusto giustamente dolce con buon equilibrio acidulo.

Servire a 10-12°C.

Da abbinare con formaggi freschi, dessert o frutti di bosco. Ideale come ingrediente dei vostri cocktail a base di frutta.

100% Brachetto			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	6,5%	MARZO



ROSATO Piemonte DOC spumante

Spumante dal colore rosa tenue, ha una spuma briosa e un perlage fine. Risulta gradevolmente rotondo con delicate note di fiori e frutti.

Gradevole aperitivo, adatto a tutto il pasto, abbinato perfettamente dagli antipasti ai secondi piatti.

70% Barbera 30% Dolcetto			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	11%	MARZO



VALLE DELLE ROSE Brachetto d'Acqui DOCG

Colore rosso vivo, al naso profumi di rosa bulgara e bucce di agrumi. Al palato è giustamente dolce con una buona freschezza che lo rende equilibrato.

Da abbinare con formaggi freschi, dessert o frutti di bosco. Ideale come ingrediente dei vostri cocktail a base di frutta. Servire a 10-12°C

100% Brachetto			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	5%	MARZO



CASARITO Moscato d'Asti DOCG

Vino dal color giallo paglierino tenue con riflessi dorati presenta profumi aromatici, floreali e fruttati. In bocca è dolce, morbido ed equilibrato.

Ottimo da gustare accompagnato a pasticceria secca, crostate o pesche ripiene. Servire fresco a 6 - 8°C.

100% Moscato bianco			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	5%	MARZO



Il nostro cuore batte ETNA NORD

“Produttori Etna Nord” nasce nel 2016 come idea progettuale di 5 piccoli vignaron per passione che hanno aziende piccole da 1 a 2 ettaro ciascuno che messi insieme raggiungono un livello produttivo sostenibile in un mercato sempre più selettivo e dinamico.

Tutti i vigneti si trovano nel comune di Castiglione di Sicilia, versante nord/nord-est del vulcano. Uno dei punti di forza è avere 5 diverse contrade e quindi diverse quota sul livello del mare e tipologia di impianti differenti. Alcune delle vigne ormai vecchie più di mezzo secolo con impianto ad alberello tipico dell'Etna, altre più giovani a filari a contropalliera che arrivano ad abbracciare la valle dell'Alcantara (500 m slm), tutte su suolo lavico e ricadenti all'interno della zona doc.

CUORE DI MARCHESA Etna rosso DOC

Un progetto deve avere un'anima, un senso e soprattutto deve emozionare. Cuore di Marchesa nasce così. Un Nerello Mascalese con una fermentazione delicata in legno Tonneaux, selezionate personalmente per la loro delicatezza. Vi senti il vulcano, le masse laviche ormai fredde, coagulate, dure, e le sabbie cineree: note di zolfo e idrocarburi. A pochi giorni dal metterlo in bottiglia sono felice per come Marchesa mi abbia ripagato, una vigna spettacolarmente eterna.



Nerello Mascalese e varietà minori			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2019 / 20	75cl	13,5%	MARZO

CUORE DI MARCHESA Etna bianco DOC

Rivalutare il territorio e le sue vecchie vigne secolari dove si usava piantare, in piccole quantità frammiste alle rosse, vitigni di Carricante e Catarratto. Cuore di Marchesa Bianco nasce così. Eleganza e tipicità sono le sue caratteristiche, l'esplosione di profumi floreali e la carica aromatica di note agrumate ci trasportano magicamente dalle pendici del nostro Vulcano alle brezze del nostro mar Mediterraneo.



Carricante 70% e varietà minori 30%			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	12,5%	MARZO

CUORE DI MARCHESA Etna rosato DOC

Solstizio d'estate, puntiamo sul rosato. Un nerello rosè fresco, fragrante ma di struttura, da bere nei tardi pomeriggi estivi. Versato nel calice il colore è rosato tenue brillante, dai sentori floreali, di frutta rossa e sottobosco. Sapore intenso, delicato, intragante, avvolgente



Nerello Mascalese			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	13%	MARZO



BARONE
MONTALTO
ITALIA

SICILIA

MONTALTO IS SICILY

Barone Montalto nasce nel 2000 a Santa Ninfa, in provincia di Trapani. La nostra costante passione è sempre stata l'aspetto trainante del nostro progetto. I vini Montalto provengono dalla grande tradizione unita a un carattere giovane. Barone Montalto è cresciuta negli anni, come i nostri vigneti e la soddisfazione dei nostri clienti, che continuano a scegliere i nostri vini con sempre maggior fiducia.

Fare vino è un'arte nobile e antica. Per raggiungere questo obiettivo abbiamo creato una squadra giovane, guidata dalla passione per la terra e il rispetto delle tradizioni, ma anche aperta alle innovazioni.

La passione per la terra ha mosso questo progetto tanto arduo quanto ambizioso.

L'impegno e la professionalità quotidiana hanno reso possibile ciò che oggi è una storia che vale la pena raccontare.



CUCUNCICI

Pinot Grigio Spumante Brut

Cucunci è la pianta del capperò, ed è conosciuto per sopravvivere in luoghi con poca o nessuna presenza di acqua, ed ha un carattere forte e selvaggio. Questo Pinot Grigio è vivace e fresco come la brezza del Mediterraneo.

Perlage fine ottimale, giallo paglierino con tonalità verdognole. Al naso richiama i sentori esotici ed agrumati del Pinot Grigio. In bocca è pieno con una vena acida assai marcata che lo rende fresco ed equilibrato.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
N.V.	75cl	11,5%	MARZO



GRILLO SAUVIGNON BLANC

Sicilia DOC

Combinazione inusuale molto riuscita che regala al naso sensazioni olfattive che spaziano dai sentori di frutti tropicali a note erbacee.

In bocca è pieno e richiama sentori erbacei, buona acidità e mineralità

Grillo, Sauvignon blanc			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	12%	MARZO



CHARDONNAY

Terre Siciliane IGT

Questo Chardonnay ha un bel colore giallo paglierino. Al naso è fresco, con sentori di caprifoglio e citronella. In bocca ha un buon corpo e una spiccata mineralità, evidenziata da una vena acida importante.

100% Chardonnay			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	12%	MARZO



NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

Colore rosso rubino profondo, scuro e intenso. Nel naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco.

Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato

100% Nero d'Avola			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021	75cl	13%	MARZO



SYRAH

Terre Siciliane IGT

Rosso violaceo molto intenso.

Aroma evidenti di violetta e ribes arricchiti da note di liquirizia e pepe nero.

Al palato è pieno e i tannini sono armonici e ben integrati con un finale piacevolmente tostato e speziato.

100% Syrah			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021	75cl	13,5%	MARZO



PASSIVENTO ROSSO

Terre Siciliane IGT

Il parziale appassimento delle uve comincia in vigna e si completa in fruttata, dove il sapiente controllo della ventilazione aiuta le uve a raggiungere il livello ideale di disidratazione prima della pressatura.

Vino rosso scuro e intenso.

Naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza.

100% Nero d'Avola			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	13,5%	MARZO

CaViola

PIEMONTE

Il futuro è già iniziato

La nostra storia inizia a Montelupo Albese, dove Beppe Caviola affitta la vigna dei sogni, chiamata Barturot, e grazie alle competenze apprese durante gli studi alla Scuola Enologica di Alba, inizia a vinificare le uve nel garage della casa dei genitori. Spinto dalla curiosità e dall'intuizione Beppe Caviola è convinto che l'innovazione debba sempre essere a servizio della tradizione. Un passo significativo per un sognatore cresciuto nelle Langhe dell'epoca: colline non ancora famose, su cui inizia a spirare un vento nuovo, e dove possedere un trattore per lavorare una vigna può fare la differenza.



CLEM Langhe Riesling DOC

Il colore giallo brillante presenta un vino dai profumi molto freschi in partenza, fatti di fiori bianchi, pesca bianca e di agrumi, cedro e pompelmo. Al palato colpisce subito la grande acidità, principale caratteristica di questo vitigno nelle sue migliori espressioni, avvolge la bocca e la riempie di sensazioni, succoso e freschissimo termina con una straordinaria sapidità che prolunga ancora per qualche minuto il ricordo nelle papille gustative.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12° C

Riesling Renano			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	12%	DISP. / APRILE



VILIOT Dolcetto d'Alba DOC

Alla vista si presenta rosso rubino carico. Il naso gioca su note fruttate fresche e lascia trasparire una gradevole nota di mora sul finale. In bocca è agile, di grande scorrevolezza ed equilibrato. La freschezza e la piacevolezza la fanno da padroni in ogni fase della beva e rendono questo Dolcetto dinamico e adatto a tutti i palati.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C

Dolcetto			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	13,5%	DISP. / APRILE



RANGONE Langhe Nebbiolo DOC

Alla vista si presenta rosso rubino con sfumature granata sull'unghia. Il naso è molto nitido, di notevole ampiezza e complessità, con note di sottobosco e terra bagnata in evidenza. La bocca è più elegante che potente, di atmosfera "borgognona", scattante e nel contempo austera, con tannini setosi e ben svolti. Finale lungo e appagante, con bel richiamo del frutto.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

Nebbiolo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	14,5%	DISP. / APRILE



CAVIÒT Barolo DOCG

Metodo classico di pregiata complessità, fragrante ed espressivo grazie al suo "non dosaggio" e a 48 mesi di affinamento.

Un Trento Doc di grande carattere.

Dal sorso pronto e croccante, se ne apprezza sin da subito la sua ottima freschezza e decisa sapidità, un assaggio accurato ed elegante sempre giocato su un preciso equilibrio acido/sapido. Finale gustativo persistente e intenso e sensazioni minerali/gessose. Bollicina capace di regalare lungo tutta la beva "rigore e finezza".

Nebbiolo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2019 / 20	75cl	14,5%	DISP. / APRILE
2018 / 20	150cl	14,5%	DISP.



SIRENA Langhe Arneis DOC

Il colore si presenta giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini. Al naso un profumo intenso di fiori di campo (camomilla) e note di frutta bianca.

Temperatura di servizio suggerita: 10/12° C.

Arneis			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022 / 23	75cl	13,5%	DISP. / APRILE



RITA Langhe rosato DOC

Il colore è rosa cerasuolo scarico. Al naso esprime un profumo delicato, raffinato e con sottili note fruttate di pesca, lampone e accenni floreali di rosa. Si presenta in bocca equilibrato, piacevole, croccante e di vivace freschezza, con un'interessante sapidità in chiusura.

Temperatura di servizio suggerita: 10°-12°C

Nebbiolo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	12,5%	DISP.



BRICHET Barbera d'Alba DOC

Il colore è rosso rubino profondo con unghia violacea. Il naso è un tripudio di frutti rossi, note di sottobosco e spezie dolci. La bocca è poco voluminosa e giocata sulla fresca bevibilità, che rende il vino molto godibile. Si tratta di una Barbera succosa, invitante e agile.

Temperatura di servizio suggerita: 14-15° C.

Nebbiolo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	14,5%	MARZO



PIEMONTE

Il gusto e le tradizioni del Piemonte

La dedizione e l'impegno di Ricossa vanno oltre la sua tradizione familiare e trovano origine nel territorio: fin dalla fine dell'Ottocento la famiglia Ricossa era già proprietaria di una rinomata distilleria situata nella periferia di Asti, in Piemonte, e già in quell'epoca era il fiore all'occhiello dell'ospitalità locale. Oggi continua questa sua tradizione attraverso la produzione di vini premiati e riconosciuti a livello mondiale.

La tenuta si trova a Castel Boglione, a metà strada tra le città di Acqui Terme e Nizza Monferrato, ed è composta da 80 Ha dei quali 74 dedicati alla coltivazione della vite.

I vigneti formano un suggestivo anfiteatro naturale, situato nel cuore dell'area di produzione del Nizza DOCG.

Questa zona viene considerata una tra le migliori per la sua esposizione solare, in quanto si trova sul lato meridionale della valle.

Il suolo appartiene alla categoria delle cosiddette sabbie gialle o astiane, costituite da marne argillose-calcaree di origine sedimentaria marina, con una buona presenza di limo, sabbia, e microelementi tra cui il magnesio.

I vini che ne derivano sono ampi, intensi, eleganti, di grande struttura, ma freschi e vellutati, dal finale lungo e setoso.



NOCETO Nizza DOCG

Color rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Il naso è caratterizzato da eleganti sentori balsamici di timo e salvia, lasciando un finale di vaniglia, liquirizia e una nota di cacao. Il palato è sorprendente, intenso e rotondo, con un finale molto persistente.

Si abbina perfettamente con i piatti della tradizione piemontese, in particolare pasta ripiena, secondi a base di carne, stufata o brasata, o formaggi stagionati.

100% Barbera			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2018 / 19	75cl	14%	DISP.



BARBERA APPASSIMENTO Piemonte DOC

Color rosso intenso con riflessi violacei che virano al granato nel processo di invecchiamento. Il bouquet esprime note di frutti di bosco, marmellata, violetta, vaniglia, fichi e mandorle. In bocca è elegante, armonico e corposo, fresco nella sua fase giovanile. Diventa più rotondo e complesso nel corso degli anni, ottenendo una finitura morbida.

Da giovane si abbina con carni rosse e alla griglia. In seguito, con la selvaggina, arrostiti, formaggi e zuppe ricche.

100% Barbera			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021	75cl	14%	DISP.



BARBERA D'ASTI DOCG superiore

Invecchiato per almeno 2 anni, 6 mesi di questi sono in piccole botti francesi o quercia americana. La macerazione e la fermentazione avvengono in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Questo vino ha un ricco colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è succulento, con note di marmellata, cioccolato, more.

La fresca acidità e la succosità del vitigno Barbera rendono questo vino perfetto da bere nell'immediato, mentre la sua struttura gli permette una capacità d'invecchiamento di 8-10 anni. Servire tra 16-18°C. Servire 1-2 ore dopo l'apertura.

100% Barbera			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2018 / 19	75cl	14%	DISP. / APRILE
2015 / 18	150cl	14%	DISP. / APRILE



BARBARESCO DOCG Riserva

Solo dopo quattro anni di invecchiamento il Barbaresco ottiene la menzione "Riserva".

Vino dal colore granato, in bocca rivela il suo invecchiamento in modo armonico e vellutato. Può essere degustato con i piatti della tradizione gastronomica piemontese, selvaggina, funghi e formaggi stagionati. Si presta ad un lungo invecchiamento in bottiglia. Servire a 18°C.

100% Nebbiolo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2014	75cl	13,5%	DISP.



BAROLO DOCG Riserva

Dopo cinque anni di invecchiamento il Barolo si fregia della menzione "Riserva". Massima espressione delle potenzialità di invecchiamento del Nebbiolo presenta un bouquet etereo e complesso. In bocca è di grande impatto con un finale elegante e seducente.

Ideale abbinamento a selvaggina e a formaggi stagionati. Consigliamo di servirlo a temperatura ambiente in un bicchiere ampio.

100% Nebbiolo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2016 / 17	75cl	14%	DISP. / APRILE



ROERO Arneis DOCG

Il paesaggio è caratterizzato dalle Rocche, rilievi scoscesi che tagliano il territorio dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina, dove la vite trova le sue condizioni ideali.

Vino di colore giallo paglierino dal profumo fresco e ampio, ricco di sentori di fiori, mela verde e delicate note di salvia. In bocca è fresco, con un finale di mandorla.

100% Arneis			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	12,5%	MARZO

Poderi dal 1°
Nespoli
 1929

FAMIGLIA ROMAGNA

Quattro generazioni di vignaioli romagnoli

Quattro generazioni, una famiglia e un grande gruppo. La storia di Poderi dal Nespoli affonda le sue radici in quattro generazioni di vignaioli romagnoli, che hanno creduto profondamente nel loro territorio e nei suoi frutti, valorizzandone la produzione attraverso un lavoro costante di ricerca e miglioramento.

Dal 2010, anno della partnership tra la famiglia Ravaioli e il gruppo Mondodelvino, i vini Poderi dal Nespoli sono presenti su molti mercati internazionali, grazie anche alla spinta innovativa di una tecnologia d'avanguardia, introdotta in tutte le fasi di lavorazione delle uve e di affinamento dei vini, che ha permesso un miglioramento del profilo qualitativo nel pieno rispetto delle lavorazioni più autentiche.



PRUGNETO Romagna DOC Sangiovese Superiore

Prugneto è il nome del vigneto singolo, che fu il primo podere acquistato dalla famiglia Ravaioli.

Tipica espressione del Sangiovese di Romagna.

Dal colore rosso rubino brillante, e dal profumo intenso di frutta rossa. In bocca, la freschezza si unisce a tannini morbidi e note di viola, ciliegia e prugna, con un retrogusto speziato e persistente. Una piccola percentuale matura in botti di rovere francese da 25hl per conferire e ampliarne complessità e struttura.

100% Sangiovese			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021	75cl	13,5%	MARZO
2020 / 21	150cl	13,5%	MARZO



Il marchio Codici deriva dalla passione per i codici culturali e comunicativi di una terra unica e selvaggia, come la Puglia. Questa regione ha un passato ricco, caratterizzato dalle architetture barocche più note in Europa, visibili nello splendore della città di Lecce, dove si incontrano racconti, folklore e una grande varietà di influenze culturali diverse.

Ma qual è l'origine della sua grandezza e bellezza? La terra. La ricca campagna pugliese è stata una fonte fondamentale per i suoi splendidi vini, cibo e cultura.

Questi sono i nostri codici culturali.



PRIMITIVO Puglia IGT

Regione Puglia. Terreno argilloso, fertile. Da questo tipo di terreni nascono vini morbidi, ricchi di estratto e buona acidità.

Vino dal colore rosso intenso. Al palato è vellutato e caldo con sentori di bacche, frutta e spezie.

Connubio di armonia e raffinatezza è ben bilanciato ed elegantemente strutturato.

Si abbina alla perfezione con carni arrostiti o stufate e formaggi saporiti come il pecorino ed il caciocavallo.

Servire a 16-18° C.

100% Primitivo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	13,5%	DISP. / APRILE



PRIMITIVO Manduria DOC

Regione Puglia. Area di Manduria. Terreno argilloso, fertile. Da questo tipo di terreni nascono vini morbidi, ricchi di estratto e buona acidità.

Vino dal colore rosso intenso e dal bouquet ricco di profumi di tabacco e frutta secca.

Al palato è ben bilanciato ed elegantemente strutturato.

100% Primitivo			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2020 / 21	75cl	14%	DISP. / APRILE



NEGROAMARO Puglia IGT

Valle d'Itria. Regione Puglia. Terreno calcareo – argilloso. Da questo tipo di terreni nascono vini fini, ricchi, profumati e strutturati.

Colore rosso rubino intenso, con un naso di spezie e frutta matura. Il palato è armonioso, persistente, rotondo.

100% Negroamaro			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	13%	DISP.

LA PIUMA
ITALIA

ABRUZZO



PECORINO Terre di Chieti IGT

Al naso presenta sentori fruttati, armonico e secco al palato. Perfetto come aperitivo e per accompagnare scampi e crostacei.

100% Pecorino			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	12,5%	DISP.



MONTEPULCIANO d'Abruzzo DOC

Tradizionale, i grappoli sono raccolti a mano con estrema cura, generalmente fra la fine di Settembre e inizio Ottobre.

In cantina le uve vengono diraspate e pigiate.

Dopo la fermentazione, il prodotto finale è un vino rosso con un colore brillante e intenso.

100% Montepulciano			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2021 / 22	75cl	13%	DISP.

ZIRONDA

VENETO



AMARONE della Valpolicella DOCG

Le uve trascorrono circa 120 giorni ad appassire, poi viene invecchiato per almeno 18 mesi.

Colore rosso granato denso e compatto ha profumi persistenti di prugne secche, amarene sotto spirito e spezie dolci.

Struttura morbida ma decisa ed una elegante tannicità.

Corvina Veronese - Corvinone - Rondinella			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2019 / 20	75cl	15%	DISP.



VALPOLICELLA Ripasso DOC

Rosso porpora intenso, al naso esprime note molto intense di frutta scura, mora di rovo, ribes nero e ciliegia matura. Al palato è pieno, morbido e rotondo, caratterizzato da un nervo vivace ed intenso. Una leggera scia di sapidità accompagna il sorso verso un finale di grande persistenza, caratterizzato da continui richiami di frutta matura.

Corvina Veronese - Corvinone - Rondinella			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2020	75cl	15%	DISP.

BIDOLI

DAL 1924

FRIULI

La tradizione friulana

Tre generazioni, senza soluzione di continuità, vissute a tempo pieno tra le botti: sono il privilegio ed il vanto della cantina Bidoli, fondata nel lontano 1924 dal Cavaliere Alessandro Bidoli.

Il figlio Giobatta con eguale impegno e sull'esempio del padre, ha inserito nell'azienda nuove energie e nuove idee fino a "travasarle" ai due figli con entusiasmo.

Oggi sono Arrigo, enologo, e Margherita, responsabile commerciale, che hanno trasformato la cantina in un'impresa efficiente e moderna. Il progetto più ambizioso dei due giovani era quello di individuare un sito ideale dove poter costruire una nuova cantina che anni dopo è stata costruita sui resti della più antica fornace friulana risalente al 1890.



TRAMINER AROMATICO Grave del Friuli DOC

Colore giallo paglierino, snello di corpo ma perfettamente armonico. Il profumo ricorda la rosa, il moscato e l'artemisia in una perfetta melange. In bocca risulta morbido, con gran volume e persistenza, nel retrogusto rispecchia l'aroma delle rose.

100% Traminer Aromatico			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	12,5%	MARZO



RIBOLLA GIALLA Venezia Giulia IGT

Di colore giallo paglierino e brillante. Dopo la vendemmia fatta a mano e una lieve macerazione di qualche ora, le uve vengono delicatamente pressate. Successivamente il vino fermenta grazie a lieviti selezionati a temperatura controllata di 14° C. Profumo delicato e intenso, agrumato. In bocca è persistente, aromatico, con un'acidità molto vivida. Ideale con aperitivi e primi piatti a base di pesce.

100% Ribolla Gialla			
ANNATA	FORMATO	GRADAZIONE	DISPONIBILITÀ
2022	75cl	12,5%	MARZO

SELEZIONE
TERRAE

WWW.AGRIFLEGREA.COM

SELEZIONE TERRAE

VINICOLA AGRIFLEGREA SRL

Via Nelson Mandela 95 Lotto C - 80126 Napoli

Telefono: (+39) 081 2416795 - commerciale@agriflegrea.com - www.agriflegrea.com