

GOOD BUY ROMA



PASSAPORTO DEL VINO
WINE PASSPORT

GOOD BUY ROMA

...et però credo che molta felicità sia agli homini
che nascono dove si trovano i vini buoni

...I believe however that those who are born
where there are good wines experience great happiness

(Leonardo da Vinci, 1452-1519)

Il mistero all'origine del vino,
bevanda inebriante e
medicamento del corpo e
dell'anima, mantiene vivo il
convincimento che sia un regalo
divino. Per i persiani fu un regalo
del dio Sanced, per gli indiani del
dio Soma, per i greci di Dionisio,
per gli egizi fu Osiride, re del sole
e della vita, il maestro del vino,
mentre i latini designarono Bacco
protettore della vite e del vino.

Con l'Impero Romano la
vitivinicoltura si sviluppò in
Europa ed è dei romani l'arte di
invecchiare il vino in barili in
legno. Il viaggio del vino
è proseguito nel tempo e l'Italia
da sempre è artefice di questo
viaggio. Le viti affacciate sul
mare o nascoste fra gli ulivi
secolari narrano storia, cultura,
sapori, odori e colori d'Italia e
originano 392 vini DOP (332 DOC e
60 DOCG) e 119 vini IGT che
accompagnano il viaggiatore
nel viaggio della vita.

The mystery of the origin of wine,
a heady drink and a medicine for
body and soul, keeps the belief
alive that it is a divine gift. For the
Persians it was a gift from the god
Sanced, for the Indians of the god
Soma, and for the Greeks,
Dionysus. Osiris, the king of sun
and life, was the master of wine for
the Egyptians, while the Romans
recognized Bacchus as protector of
the vine and of wine in general.
Under the Roman Empire, wine-
making developed elsewhere in
Europe and the Romans practised
the aging of wine in wooden
barrels. Wine's journey has
continued over time and Italy was
there right at the beginning.
Vineyards overlooking the sea or
nestling among age-old olive trees
recount the history, culture, tastes,
smells and colours of Italy and are
the origin of 392 DOP wines (332
DOC and 60 DOCG) and 119 IGT
wines that accompany the traveller
through the journey of life.



Facoltà di Agraria

PASSAPORTO DEL VINO

Il buon vino si fa riconoscere

Good Buy Roma presenta il Passaporto del Vino, una guida pratica e utile anche per chi non è un intenditore di vini ma non vuole rinunciare al buon bere o ad omaggiare il vino più adatto. Questo vademecum infatti contiene le schede di oltre 100 etichette italiane dell'enoteca dei negozi Good Buy Roma, con le informazioni dettagliate su: territorio di origine, vitigno, tipo, grado alcolico, temperatura di servizio, bicchiere consigliato. Per ogni vino, vengono inoltre indicate le principali caratteristiche organolettiche quali colore, aroma, sapore e abbinamenti gastronomici per la scelta del vino migliore, a seconda delle occasioni. Le etichette sono state suddivise secondo la classificazione:

WINE PASSPORT

Good wine makes itself known

Good Buy Roma presents the Wine Passport, a practical guide that is a great help even for those of us who are not wine experts, but still want to drink well or make a present of the most suitable wine. This complete guide contains information on the over 100 Italian labels available on the shelves of the wine department in Good Buy Roma shops, including details on: area of origin, grape variety, type, alcohol content, serving temperature, recommended glass. The main characteristics of each wine are also given, such as colour, bouquet, taste and the dishes it can accompany, in order to select the right wine for every occasion. The labels have been sub-divided into the following classes:

BEST VALUE

I vini con il miglior rapporto qualità/prezzo.

Wines with the best quality/price ratio.

CLASSIC

I vini classici dell'enologia italiana.

Classic Italian wines.

PREMIUM

I vini pregiati.

Rare wines.

SPUMANTI, PROSECCHI E VINI DOLCI SPARKLING WINES AND SWEET WINES

Le bollicine Made in Italy e i migliori vini da dessert.

Bubbles from Italy and the best dessert wines.

LEGENDA

D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

D.O.C.G.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Controlled Designation of Origin Guaranteed

I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica
Indication of Typical Geographical area

D.O.P.

Denominazione di Origine Protetta
Protected Designation of Origin

CHIARLI 1860

NOME / NAME

**LAMBRUSCO
SIGILLO
GRASPAROSSA D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Emilia Romagna



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Lambrusco

TIPO / TYPE

Rosato / Rosè

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

**Rosso rubino intenso con
spuma rosata.**

Deep ruby red with pinkish
froth.

AROMA / AROMA

Intenso di buona struttura.

Intense with good structure.

SAPORE / FLAVOUR

**Al palato è morbido con
richiami alla frutta rossa.**

Smooth in the mouth with hints
of red fruits.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

**Ottimo con paste asciutte,
tortellini e carni bollite.**

Excellent with pasta,
tortellini and boiled meat.



BEST VALUE

NOME / NAME

CHIANTI D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Canaiolo 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino brillante.

Brilliant ruby red.

AROMA / AROMA

Profumi tipici di viola e ciliegia.

Typical aroma of violet and cherry.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è armonioso anche se leggermente tannico; si affina con l'invecchiamento.

Harmonious in the mouth, although rather rich in tannin. Improves with age.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Good with red meat and moderately mature cheese.



NOME / NAME

CHIANTI D.O.C.G. FIASCO

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Canaiolo 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino brillante.

Brilliant ruby red.

AROMA / AROMA

Profumi tipici di viola e ciliegia.

Typical aroma of violet and cherry.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è armonioso anche se leggermente tannico. Si affina con l'invecchiamento.

Harmonious in the mouth, although rather rich in tannin. Improves with age.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Good with red meat and moderately mature cheese.



NOME / NAME

**GRANAIO
CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana

VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese grosso 90%**Uve locali / Local grapes 10%**

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivido.

Bright ruby red.

AROMA / AROMA

Intenso e complesso con note fruttate dominanti e con eleganti sentori di vaniglia, giaggiolo e mammola.

Intense and complex perfume, with strong, fruity notes and elegant hints of vanilla, iris and violet.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, franco, piacevole e morbido ma ben sostenuto, con netto fondo di confettura di mandorla.

Dry, well-defined, pleasing and soft but well-structured, with a distinct aftertaste of almond preserve.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna carni rosse, selvaggina e formaggi.

Accompanies red meat, game and cheese.





Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

NOME / NAME

CHIANTI VERNAIOLO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Merlot 5%

Canaiole 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace con
riflessi porpora.

Lively ruby red with purple
lights.

AROMA / AROMA

Netto con sentori di frutta
rossa, piacevolmente vinoso.

Distinct with traces of red fruit,
pleasantly vinous.

SAPORE / FLAVOUR

Fresco e piacevolmente sapido
con buona struttura e
morbidezza.

Fresh and pleasantly
savoury with good structure
and softness.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con primi
piatti e carni.

Good with first courses
and meat.



BEST VALUE



ARNALDO-CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

NOME / NAME

**MONTEFALCO
ROSSO
D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Umbria



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 70%

Sagrantino 15%

Merlot 15%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso brillante.

Deep, brilliant ruby red.

AROMA / AROMA

**Sensazioni intense con note di
frutta matura e aromi
vanigliati.**

Intense sensations with hints of
ripe fruit and vanilla.

SAPORE / FLAVOUR

**Pieno di buon corpo e
persistente.**

Rounded, full-bodied and
persistent.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING**

**Accompagna carni rosse e
bianche, salumi e formaggi
piccanti.**

Accompanies red and white
meat, salami and spicy
cheese.





NOME / NAME

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Marche



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Verdicchio 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino tenue con
riflessi verdognoli.

Pale straw yellow with greenish
lights.

AROMA / AROMA

Vino elegante caratterizzato da
un profumo floreale con
sfumature fresche e un ricordo
di crosta di pane appena
sfornato.

Elegant wine marked by a fresh
floral scent and a hint of freshly
baked crusty bread.

SAPORE / FLAVOUR

Fresco, ricco, di buona
persistenza e spessore;
lascia in bocca una
caratteristica e piacevole
nota di mandorla amara.

Fresh, rich, thick and with
good length. Leaves a
characteristic and
pleasant hint of bitter
almond in the mouth.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna insalate di
mare e piatti marinari in
genere.

Accompanies seafood
salad and seafood dishes
in general.





FONTANA CANDIDA

NOME / NAME

VIGNETO S.TERESA FRASCATI SUPERIORE D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Lazio



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Malvasia di candia 50%

Malvasia puntinata 30%

Trebiano 10%

Greco 10%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 10°/12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo oro chiaro.

Pale golden yellow.

AROMA / AROMA

Delicato ma bene espresso,
con fini note floreali.Delicate but well defined, with
fine floral hints.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno, morbido ma fresco,
sapido con distinto fondo di
mandorla dolce e
piacevolmente persistente.Full, soft but fresh, savoury
with a distinct and pleasantly
lingering aftertaste of sweet
almonds.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con antipasti, primi
piatti, pesce e carni
bianche.Good with starters, first
courses, fish and white
meat.



FONTANA CANDIDA

NOME / NAME

TERRE DEI GRIFI FRASCATI SUPERIORE D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Lazio



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Malvasia di candia 50%

Malvasia puntinata 30%

Trebbiano 10%

Greco 10%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

10°/12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo oro lucido con tenui sfumature verdine.

Bright golden yellow with light greenish hints.

AROMA / AROMA

Ampio, suadente, con distinta fragranza di fiori di campo e di frutta esotica.

Generous, charming with a distinct scent of wild flowers and exotic fruits.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, pieno, morbido ma fresco e vivo con elegante fondo di mela matura.

Dry, full, soft but fresh and lively, with an elegant aftertaste of ripe apple.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna primi piatti della cucina romana, pesce e carni bianche.

Accompanies traditional Roman first courses, fish and white meat.





FONTANA CANDIDA

NOME / NAME

TOGALE MERLOT LAZIO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Lazio



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Merlot 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Fruttato.

Fruity.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, morbido, pieno con
sentore di ciliegia.

Dry, soft, full-bodied with a hint
of cherry.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna pasta con sughi
ricchi, carni bianche ed
agnello.

Accompanies pasta with rich
sauces, white meat and lamb.



NOME / NAME

FIVE ROSES ANNIVERSARIO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Puglia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Negroamaro 80%

Malvasia nera 20%

TIPO / TYPE

Rosato / Rosé

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

10°/12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosa cerasuolo.

Cherry pink.

AROMA / AROMA

**Profumi di mirtillo e
ribes rosso accompagnati da
una nota floreale di rosa.**

Scents of blueberry and red
currant accompanied by a
floral hint of rose.

SAPORE / FLAVOUR

**Al gusto è ricco di una fresca
acidità. Ottima struttura con
finale fruttato e persistente.**

In the mouth it is rich with a
fresh acidity. Excellent
structure with a long, fruity
finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

**Ottimo con risotti, carni
bianche, piatti di pesce e
sushi.**

Excellent with risotto,
white meat, fish dishes
and sushi.



NOME / NAME

NEGROAMARO ROSSO ELO VENI

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Puglia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Negroamaro 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

14°/16° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso brillante.

Brilliant red.

AROMA / AROMA

Note speziate di chiodi di
garofano e frutta rossa.

Spicy hints of cloves and red
fruits.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato gusto fresco e
morbido, ricco di polpa.

In the mouth it is fresh and
smooth, rich in pulp.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con antipasti e pesce
saporito.

Excellent with starters and
tasty fish dishes.



NOME / NAME

PRIMITIVO DI MANDURIA VILLA SANTERA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Puglia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Primitivo 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso scuro quasi violaceo.

Deep, almost purple red.

AROMA / AROMA

Profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia.

Rich perfume with hints of fruits such as plums and sour black cherries together with spices like ginger and vanilla.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è caldo, pieno e vellutato.

In the mouth it is warm, full and velvety.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Ottimo con pasta al forno, carni grigliate e formaggi stagionati.

Excellent with baked pasta dishes, grilled meat and mature cheese.





NOME / NAME

CORVO BIANCO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Insolia

Grecanico

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

11,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino scarico e
brillante con netti riflessi
verdognoli.

Bright, clear pale straw yellow
with distinct greenish lights.

AROMA / AROMA

Intenso, delicato, fruttato e
mediterraneo.

Intense, delicate, fruity and
mediterranean.

SAPORE / FLAVOUR

Fresco, brioso, fruttato,
giustamente acidulo,
armonico, secco e di buon
carattere.

Fresh, lively, fruity,
pleasantly sour, harmonious,
dry and well-bodied.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Adatto per minestre,
legumi e verdure;
ottimo con antipasti e
piatti di pesce in
genere.

Suitable for soups,
legumes and
vegetables. Excellent
with starters and fish
dishes in general.



NOME / NAME

CORVO ROSSO **I.G.T.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nero d'Avola
Nerello Mascalese

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace con lievi sfumature tendenti al granato.

Lively ruby red with slight garnet red hints.

AROMA / AROMA

Intenso, complesso, fruttato di marasca, etereo e piacevole.

Intense, complex, with a fruity scent of morello cherry, airy and pleasant.

SAPORE / FLAVOUR

Asciutto, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

Dry, full-bodied, pleasantly vinous, balanced, savoury and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Eccellente con carni grigliate, arrostiti, selvaggina da penna e formaggi di media stagionatura.

Excellent with grilled meat, roasts, wildfowl and moderately mature cheese.



PLANETA

NOME / NAME

**LA SEGRETA
BIANCO
I.G.T.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia

VITIGNO / GRAPE VARIETY

Grecanico 50%**Chardonnay 30%****Altre uve / Other grapes 20%**

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo chiaro con tenui riflessi verdi.

Pale yellow with greenish lights.

AROMA / AROMA

Ampio ed esuberante impatto olfattivo; profumi di agrumi, ananas e pesca bianca.

Ample and exuberant olfactory impact. Aromas of citrus, pineapple and white peach.

SAPORE / FLAVOUR

Fresco e bilanciato, mai eccessivo; finale pieno ed aromatico.

Fresh and well-balanced, never excessive. Full and aromatic finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING**Ideale come aperitivo e per accompagnare verdure fritte, gamberi e pasta alla bottarga.**

Ideal as an aperitif and to accompany fried vegetables, prawns and pasta with fish roe.



PLANETA

NOME / NAME

LA SEGRETA ROSSO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nero d'Avola 50%

Merlot 25%

Altre uve / Other grapes 25%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino con limpidi
riflessi porpora.

Ruby red with clear purple
lights.

AROMA / AROMA

Esplosivi profumi di cacao,
tabacco e frutta fresca; note
balsamiche leggermente
mentolate.

Explosive aromas of cocoa,
tobacco and fresh fruit. Slightly
mentholate balsamic notes.

SAPORE / FLAVOUR

Struttura fresca e tannini
ben bilanciati.

Fresh structure and well-
balanced tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con pasta al ragù,
carni rosse grigliate e
formaggi di media
stagionatura.

Excellent with pasta
with meat sauce, grilled
red meat and
moderately mature
cheese.





CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI

NOME / NAME

FUNTANALIRAS VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sardegna



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Vermentino di Gallura 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Pale straw yellow with greenish lights.

AROMA / AROMA

Bouquet elegante, profumi di mela cotogna, fiori di acacia e lontano sentore di mandorla amara.

Elegant bouquet with scent of quince, acacia blossom and a distant hint of bitter almond.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato gusto asciutto e morbido.

Dry and soft in the mouth.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Ottimo come aperitivo, con frutti di mare, pesce e crostacei.

Excellent as an aperitif, with seafood, fish and shellfish.





CANTINA DEL VERMENTINO
MONTI

NOME / NAME

TAMARA CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sardegna



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cannonau 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

**Profumo dal bouquet
ampio e persistente.**

Wide and persistent bouquet.

SAPORE / FLAVOUR

**Al palato risulta asciutto ed
armonico.**

Dry and harmonious in the
mouth.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

**Accompagna grandi arrosti,
cacciagione e formaggi
maturi di pecora.**

Accompanies fine roasts,
game and mature sheep's
cheese.





FONDATA NEL 1883

BOLLA

IL LUOGO DELL'ANIMA.



DA UN TERRITORIO UNICO
NEL CUORE DELLA VALPOLICELLA,
DAL 1883
LA QUALITÀ È BOLLA.

www.bolla.it







TENIMENTI CA'BIANCA

NOME / NAME

ANTÈ BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Barbera 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino profondo e vivido.
Bright, deep ruby red.

AROMA / AROMA

Ampio e composito, con
suadenti note di spezie dolci di
vaniglia e sentori di frutti rossi
maturi e viola.

Wide and complex, with
enticing notes of sweet spices
(vanilla) and hints of ripe red
fruits and violet.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno e morbido, con tipico
fondo di confettura di
marasca a lungo persistente.
Full and soft, with a typical
aftertaste of morello cherry
preserve, long persistence.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse,
cacciagione e
formaggi stagionati.
Good with red meat,
game and mature
cheese.





TENIMENTI CA'BIANCA

NOME / NAME

BAROLO
D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo bitipo 100%:
Làmpia e Michèt

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato tendente al blu carico.

Garnet red tending towards strong blue.

AROMA / AROMA

Intenso ed etereo di vaniglia, chiodi di garofano e sottobosco pulito.

Intense and ethereal bouquet of vanilla, cloves and clean undergrowth.

SAPORE / FLAVOUR

Sapore pieno, austero ma vellutato con aristocratico retrogusto di liquirizia e frutta rossa matura.

Full, austere but velvety flavour with an aristocratic aftertaste of liquorice and ripe red fruit.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse, piatti tartufati e formaggi stagionati.

Good with red meat, truffle dishes and mature cheese.





TENIMENTI CA' BIANCA

NOME / NAME

**DOLCETTO
D'ACQUI D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Dolcetto 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino violaceo.

Purplish ruby red.

AROMA / AROMA

Fragrante di uva matura,
mirtillo, marasca, con ricordi
di violetta.

Fragrant with ripe grape,
bilberry, morello cherry, with a
hint of violet.

SAPORE / FLAVOUR

Secco e molto morbido, franco
e ben saldo con distinto fondo
di frutta matura e mandorla.

Dry and very soft, well-
defined with a distinct
aftertaste of ripe fruit and
almond.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna carni rosse,
cacciagione e formaggi
stagionati.

Accompanies red meat,
game and mature
cheese.



Prunotto

NOME / NAME

BARBARESCO
D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato di buona intensità.

Moderately intense garnet red.

AROMA / AROMA

Profumo complesso con sentori di frutta rossa e note speziate.

Complex bouquet with hints of red fruit and spicy notes.

SAPORE / FLAVOUR

Sapore pieno e vellutato con retrogusto persistente.

Full, velvety flavour with a persistent aftertaste.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Si abbina bene con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Goes well with meat dishes, game and mature cheese.





RENATO RATTI

NOME / NAME

**BAROLO
MARZENASCO
D.O.C.G.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato.

Garnet red.

AROMA / AROMA

Profumo di liquirizia e tabacco.

Scent of liquorice and tobacco.

SAPORE / FLAVOUR

Gusto pieno ed elegante.

Full, elegant flavour.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Da abbinare a carni allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi stagionati.

To be combined with meat cooked on the spit or grilled, game, "grand cuisine" red and white meat and mature cheese.





NOME / NAME

GEWURZTRAMINER D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Trentino-Alto Adige



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Gewurztraminer

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo intenso con

riflessi verdognoli.

Intense yellow with greenish lights.

AROMA / AROMA

Gradevole carica aromatica; profumi e sapori speziati di garofano e liquirizia.

Pleasantly aromatic. Spicy flavours and scents of cloves and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Corpo vigoroso con una fresca acidità che accompagna un retrogusto persistente e piacevolmente dolce.

Vigorous body with a fresh acidity, accompanied by a persistent and pleasantly sweet aftertaste.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ideale con cibi a base di pesce e crostacei.

Ideal with fish and shellfish dishes.





NOME / NAME

PINOT NERO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Trentino-Alto Adige



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Pinot Nero

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato intenso.

Deep garnet red.

AROMA / AROMA

Aromi molto suadenti che ricordano le bacche di bosco, dalla mora al ribes.

Seductive aromas reminiscent of wild berries, from blackberries to currants.

SAPORE / FLAVOUR

Sapore pieno ed appagante.

Full, satisfying taste.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Si abbina a pietanze elaborate a base di carni rosse, pollame nobile ed agnello.

Goes well with elaborate red meat dishes, noble poultry and lamb.



FONDATA NEL 1899

BOLLA

NOME / NAME

**VALPOLICELLA
CLASSICO
D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 75%
Rondinella 25%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.


TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

**DEGUSTAZIONE / TASTING**

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con
riflessi granati.Deep ruby red with garnet
lights.

AROMA / AROMA

Ben pronunciato di frutti neri.
Well-pronounced perfume of
black fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, sapido ed armonico con
distinto fondo di frutti di bosco.
Dry, savoury and harmonious
with a distinct finish of wild
berries.**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**
FOOD MATCHINGAccompagna primi piatti
saporiti, arrostiti, cacciagione
e formaggi stagionati non
piccanti.Accompanies tasty first
courses, roasts, game
and mature but not
spicy cheese.

Distilleria Bottega

NOME / NAME

RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina
Rondinella
Molinara

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/19° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso intenso con riflessi
melograno.

Deep red with pomegranate
lights.

AROMA / AROMA

Ricorda frutta fresca,
melograno e frutti di bosco.

Reminiscent of fresh fruit,
pomegranate and wild berries.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno, asciutto, equilibrato,
corposo e persistente.

Rounded, dry, balanced,
full-bodied and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Si abbina con primi piatti a
base di carne, carni rosse e
formaggi mediamente
stagionati.

Goes well with meat-
based first courses, red
meat and moderately
mature cheese.



Distilleria Bottega

NOME / NAME

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina
Rondinella
Molinara

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

16,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino.

Ruby red.

AROMA / AROMA

Chiaro, tipico profumo di
uvetta, marmellata e ciliegia.

Clear, with a characteristic
scent of raisins, preserve and
cherry.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, caldo, intenso e
corposo, con note speziate e
lievi profumi di tabacco.

Dry, warm, intense and full-
bodied, with spicy notes and
slight hints of tobacco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con selvaggina,
carni rosse e formaggi
stagionati.

Good with game, red
meat and mature
cheese.



NOME / NAME

**COSTASERA
AMARONE
D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 70%
Rondinella 25%
Molinara 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso scuro impenetrabile con tonalità violacee.

Deep opaque dark red with purple tints.

AROMA / AROMA

Il bouquet è decisamente intenso e ricco con sentori di frutta cotta, spezie ed erbe quali il rabarbaro.

The bouquet is rich and powerful, with aromas of baked fruit, spices and herbs including rhubarb.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato si presenta con la tipica sensazione di dolcezza mitigata da una calda acidità.

In the mouth it has a typical sense of sweetness mitigated by a warm acidity.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna piatti saporiti, carni rosse grigliate, arrostiti, cacciagione, formaggi saporiti e leggermente piccanti.

Accompanies tasty dishes, grilled red meat, roasts, game, strong and slightly spicy cheese.



NOME / NAME

CAMPOFIORIN I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 70%

Rondinella 25%

Molinara 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso intenso brillante con tonalità color porpora.

Deep, brilliant red with purple tints.

AROMA / AROMA

Profumo di frutta rossa matura e spezie dolci come la vaniglia e la cannella.

Fragrance of ripe red fruit and sweet spices such as vanilla and cinnamon.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è rotondo e decisamente facile da bere; retrogusto di frutta rossa, ciliegia e mirtillo.

In the mouth it is rounded and decidedly easy to drink. Aftertaste of red fruit, cherry and bilberry.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Da abbinare a pasta con sughi di carne o funghi, carni rosse grigliate, arrosti e caccagione.

To be combined with pasta dishes with meat or mushroom sauces, grilled red meat, roasts and game.





SANTI

NOME / NAME

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 75%

Rondinella 25%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso scuro con tenui orli
granati.

Dark red with a soft garnet rim.

AROMA / AROMA

Etereo ed elegantissimo con
note dominanti di uva
appassita e prugna essiccata
con sentori di spezie.

Ethereal and very elegant
bouquet with strong notes of
raisins and prune and a hint
of spices.

SAPORE / FLAVOUR

Caldo, pieno e vigoroso,
austero, con elegante fondo
di nocciolo di pesca e di
mandorla tostata a lungo
persistente.

Warm, full-bodied and
powerful, austere, with an
elegant aftertaste of peach
kernels and toasted
almond which is very
persistent.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni
rosse, selvaggina
e formaggi forti.

Good with red meat,
game and strong
cheese.



CLASSIC


SANTI

NOME / NAME

SOLANE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 70%

Rondinella 30%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace e profondo.

Deep, lively ruby red.

AROMA / AROMA

Tipico, pulito e complesso, presenta intensi sentori di frutta rossa fresca e confettura di marasca.

Typical, clean and complex, with intense hints of fresh red fruit and morello cherry preserve.

SAPORE / FLAVOUR

Caldo e franco, equilibrato, con elegante fondo speziato e di tostatura.

Warm and well-defined, well-balanced, with an elegant spicy, toasty aftertaste.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Good with red meat, game and mature cheese.



NOME / NAME

PINOT GRIGIO

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Friuli Venezia Giulia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Pinot 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino con sfumature ramate.

Straw yellow with copper tones.

AROMA / AROMA

Profumo spiccato ed immediato di fiori di acacia e mela.

Distinct and immediate bouquet of acacia blossom and apple.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato risulta elegante, fruttato e ben strutturato con finale persistente.

In the mouth it is elegant, fruity and well structured, with a persistent finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Perfetto come aperitivo e per accompagnare carni bianche e piatti di pesce.

Perfect as an aperitif and to accompany white meat and fish dishes.



NOME / NAME

SAUVIGNON BLANC

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Friuli Venezia Giulia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sauvignon 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi.

Pale straw yellow with sparkling green lights.

AROMA / AROMA

Minerale varietale con sentori di peperone, salvia e melone.

Mineral bouquet typical of this variety, with hints of sweet pepper, sage and melon.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato appare fresco, pieno, aromatico e persistente.

In the mouth it is fresh, full-bodied, aromatic and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Ideale come aperitivo e per accompagnare risotto di asparagi e piatti di pesce.

Ideal as an aperitif and to accompany risotto with asparagus and fish dishes.





MARCO FELLUGA

NOME / NAME

COLLIO PINOT GRIGIO MONGRIS D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Friuli Venezia Giulia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Pinot Grigio 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

10°/12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo dorato con
sfumature ramate.Golden yellow with copper
tones.

AROMA / AROMA

Il profumo spiccato ed
immediato si presenta con
sentori pronunciati di fiori di
acacia, ginestra e mela.The distinct and immediate
bouquet has pronounced hints
of acacia blossom, broom and
apple.

SAPORE / FLAVOUR

Il gusto è elegantemente
fruttato, corposo, ben
strutturato e molto
persistente.In the mouth it is elegantly
fruity, full-bodied, well-
structured and very
persistent.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con crudi di
pesce e secondi di
pesce al forno o bolliti.
Excellent with raw fish
and main dishes of
baked or boiled fish.

SanPatrignano.

NOME / NAME

AVI D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Emilia Romagna



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/17° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino con orlo granato.

Ruby red with a garnet rim.

AROMA / AROMA

Ampio e caratterizzato da sentori di viola, prugna, chiodi di garofano, noce moscata e legno di cedro.

Well-rounded and characterised by overtones of violet, plum, cloves, nutmeg and cedar wood.

SAPORE / FLAVOUR

Elegante con una vellutata trama tannica.

Elegant with a velvety tannin structure.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Perfetto con costata di manzo e lepre tartufata.

Perfect with rib of beef and hare with truffles.



SanPatrignano.

NOME / NAME

MONTEPIROLO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Emilia Romagna



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cabernet Sauvignon

Merlot

Cabernet Franc

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/17° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Animato da tocchi mentolati
insieme a ribes, maggiorana,
humus e liquirizia.

Balsamic touches together
with currant, marjoram, humus
and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Al gusto si presenta potente e
rotondo con ottima struttura
dal finale prolungato.

In the mouth it is powerful
and rounded, with an
excellent structure and long
finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Da abbinare al brasato di
manzo al vino rosso,
quaglie al timo e
formaggi delicati di
media e lunga
stagionatura.

To be combined with
beef braised in red
wine, quails with thyme
and delicate
moderately or fully
mature cheese.





NOME / NAME

MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Cabernet 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Note molto ricche di
frutta, vaniglia e cioccolato.

Very rich notes of fruit, vanilla
and chocolate.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato dimostra un'elevata
longevità con tannini molto
dolci.

In the mouth it is extremely
long-lasting, with very sweet
tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Si abbina ad arrostiti di carni
bianche e rosse, pollame
nobile; ottimo con la
cacciagione.

Goes well with roasts of
red and white meat,
noble poultry. Excellent
with game.





NOME / NAME

VILLA ANTINORI BIANCO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Trebbiano e
Malvasia toscana 50%
Pinot bianco e grigio 35%
Riesling renano 15%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino con riflessi
verdognoli.

Straw yellow with greenish
lights.

AROMA / AROMA

Profumo intenso che ricorda la
banana, i fiori di arancia e la
rosa.

Intense bouquet reminiscent of
banana, orange blossom and
rose.

SAPORE / FLAVOUR

Al gusto si presenta morbido e
sapido con buona persistenza
aromatica.

In the mouth it is soft and
savoury, with a long aromatic
finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna qualsiasi
tipo di antipasto e piatti
a base di pesce e
verdure.

Accompanies any type of
starter and dishes based
on fish and vegetables.





NOME / NAME

VILLA ANTINORI ROSSO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 55%

Cabernet Sauvignon 25%

Merlot 15%

Syrah 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Profumo ampio e complesso che ricorda la frutta matura, la marmellata di prugne, la menta, il cioccolato ed il tabacco.

Wide, complex aroma reminiscent of ripe fruit, plum preserve, mint, chocolate and tobacco.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato presenta un buon corpo, rotondo con tannini morbidi e vellutati.

In the mouth it is full-bodied, rounded with soft, velvety tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con arrostiti, stufati, selvaggina, fonduta e formaggi a pasta dura stagionati.

Excellent with roasts, stews, game, fondue and mature hard cheese.





NOME / NAME

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace e brillante.

Brilliant, lively ruby red.

AROMA / AROMA

Profumi di frutta fresca a bacca rossa come la ciliegia ed il lampone con note speziate che ricordano il pepe bianco ed i chiodi di garofano.

Aromas of fresh red berry fruits like cherry and raspberry, with spicy notes reminiscent of white pepper and cloves.

SAPORE / FLAVOUR

Al gusto mostra un buon equilibrio con alcool e freschezza in buona sintonia grazie alla mineralità ed al tannino morbido.

In the mouth the alcohol and freshness are well-balanced thanks to its minerals and soft tannins.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Ottimo con grandi arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati.

Excellent with fine red meat roasts and mature cheese.





NOME / NAME

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace.

Lively ruby red.

AROMA / AROMA

Intenso dai sentori fruttati di ciliegia ed amarena con note di pepe nero e tabacco dolce.

Intense aroma with fruity hints of cherry and sour cherry, notes of black pepper and sweet tobacco.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è caldo, di buona struttura, con piacevole finale fruttato.

In the mouth it is warm, well-structured, with a pleasant fruity finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Perfetto con pasta al sugo, carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi freschi e salumi toscani.

Perfect with pasta with tomato sauce, roast or grilled red and white meat, fresh cheese and Tuscan salami.



BIONDI-SANTI



TENUTA 'GREPPO'

NOME / NAME

ROSSO DI MONTALCINO IL GREPPO

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace.

Lively ruby red.

AROMA / AROMA

Profumi fruttati e floreali con
cenni minerali.Fruity and floral aroma with a
hint of minerals.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è di buona struttura,
piacevolmente fruttato e con
buona persistenza.In the mouth it is well-
structured, pleasant fruity
with a good persistence.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Particolarmente indicato per
accompagnare carni rosse,
selvaggina e formaggi
stagionati.Particularly suitable to
accompany red meat,
game and mature
cheese.

Cantine Leonardo da Vinci

NOME / NAME

CHIANTI RISERVA LEONARDO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 85%

Merlot 10%

Altre uve / Other grapes 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso porpora limpido.

Clear purple red.

AROMA / AROMA

Sentori di frutta matura, ciliegia e ribes nobilitati da una speziatura di vaniglia e cannella.

Hints of ripe fruit, cherry and currant mitigated by a spicy aroma of vanilla and cinnamon.

SAPORE / FLAVOUR

Al gusto struttura piena con sensazioni morbide che si integrano con un tannino setoso.

In the mouth it has a full structure with soft undertones that are balanced by silky tannins.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con carni arrosto e grigliate, selvaggina, tartufi e formaggi stagionati.

Excellent with roast and grilled meat, game, truffles and mature cheese.





NOME / NAME

BELNERO TOSCANA I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso malva intenso e profondo.

Deep, intense mauve red.

AROMA / AROMA

Si presenta gentile con note di vaniglia, tabacco, caffè e sentori fruttati.

Gentle aroma with hints of vanilla, tobacco, coffee and fruity fragrances.

SAPORE / FLAVOUR

Struttura potente con tannini morbidi e ben equilibrati.

Powerful structure with soft, well-balanced tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Perfetto con zuppe, carni arrosto o grigliate e formaggi di media stagionatura.

Perfect with soups, roasted or grilled meat and moderately mature cheese.





NOME / NAME

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso e profondo.

Deep, intense ruby red.

AROMA / AROMA

Complesso, con essenza di marmellata di prugne, ciliegie e more combinata con accenni di tabacco, vaniglia e liquirizia.

Complex, with essence of plum preserve, cherry and blackberry combined with hints of tobacco, vanilla and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno, morbido, vellutato ed intenso.

Full, soft, velvety and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Particolarmente indicato per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Particularly suitable to accompany red meat, game and mature cheese.





NOME / NAME

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Note fresche e fruttate che ricordano violetta, frutti di bosco, ciliegia e prugna.

Fresh and fruity hints reminiscent of violet, wild berries, cherry and plum.

SAPORE / FLAVOUR

Morbido, avvolgente e persistente.

Soft, rounded and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Si abbina a piatti di pasta, carni grigliate e pollame.

Goes well with pasta dishes, grilled meat and poultry.





NOME / NAME

ROSSO DI MONTALCINO

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Deep ruby red with purple lights.

AROMA / AROMA

Bouquet intenso, fresco e fruttato con le tipiche caratteristiche varietali di viola, ciliegia e prugna.

Intense, fresh and fruity bouquet with the typical varietal characteristics of violet, cherry and plum.

SAPORE / FLAVOUR

Gentile, ampio e morbido con una persistenza sorprendente.

Delicate, wide and soft with a surprising persistence.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Accompanies game and moderately mature cheese.



Distilleria Bottega

NOME / NAME

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. COLLINA DEL SOLE

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

14°/16° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con
ombre porpora.

Deep ruby red with purple
shadows.

AROMA / AROMA

Intenso aroma di frutta matura
con un profumo persistente di
frutti di bosco.

Intense bouquet of ripe fruit
with a persistent fragrance of
wild berries.

SAPORE / FLAVOUR

Armonico, elegante, corposo
ed equilibrato.

Harmonious, elegant, full-
bodied and well-balanced.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Indicato con selvaggina,
carni rosse e formaggi
stagionati; anche da
meditazione.

Good with game, red
meat and mature
cheese. Meditation
wine.



NOME / NAME

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. COLLINA DEL SOLE

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso intenso con riflessi
melograno.

Deep red with pomegranate
lights.

AROMA / AROMA

Note di frutti rossi, ben
combinato con componenti
speziati.

Notes of red fruit, well blended
with spicy elements.

SAPORE / FLAVOUR

Caldo, leggermente saporito e
molto persistente.

Warm, lightly flavoured and
very persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con piatti a base di
carne; anche da
meditazione.

Indicated with meat
dishes. Meditation
wine.



Distilleria Bottega

NOME / NAME

ROSSO DI MONTALCINO

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino.

Ruby red.

AROMA / AROMA

Caratteristico, elegante ed armonico.

Distinctive, elegant and harmonious.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, alcolico e ben bilanciato.

Dry, alcoholic and well-balanced.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna piatti di pasta con sughi di carne, risotti, pollame, carne di maiale, vitello, funghi e tartufi.

Accompanies pasta dishes with meat sauces, risotto, poultry, pork, veal, mushrooms and truffles.



Distilleria Bottega

NOME / NAME

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 18°/20° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso intenso con riflessi
melograno.

Deep red with pomegranate
lights.

AROMA / AROMA

Duratura ed intenso con
profumi di frutti rossi, violetta,
vaniglia e spezie.

Long-lasting and intense with
aromas of red fruits, violet,
vanilla and spices.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, robusto, corposo ed
equilibrato, con una giusta
quantità di tannino.

Dry, robust, full-bodied and
well-balanced, with just the
right amount of tannin.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con brasati,
stufati, arrosti e
salame.

Indicated with braised
meat, stews, roasts and
salami.





NOME / NAME

PASITEO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 95%

Colorino e Mammolo 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/17° C

16°/17° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Profumo ricco ed intenso di
frutta matura, miele di acacia e
vaniglia.

Rich and intense scent of ripe
fruit, acacia honey and vanilla.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno e rotondo al palato, ricco
di frutti di sottobosco con un
piacevole ricordo di susina
matura e tannini eccellenti.

Full and rounded in the
mouth, rich with forest fruits
and with a pleasant hint of
ripe plum and excellent
tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con arrostiti di
carni rosse o bianche,
pollame nobile e
formaggi stagionati.

Excellent with red or
white meat roasts, noble
poultry and mature
cheese.



NOME / NAME

CHIANTI GRATENÀ D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%
a coltivazione biologica /
biologically cultivated

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino.

Ruby red.

AROMA / AROMA

Aromi di frutta a polpa rossa e
bei profumi di spezie lignee.

Bouquet of soft red fruit and
fine woody spices.

SAPORE / FLAVOUR

Piacevole, giustamente
tannico, equilibrato ed
armonico al palato.

Pleasant, with just the right
amount of tannin, well-
balanced and harmonious in
the mouth.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con carni rosse
grigliate, selvaggina e
formaggi di media
stagionatura.

Excellent with grilled
red meat, game and
moderately mature
cheese.





TENUTA GUADO AL TASSO

NOME / NAME

SCALABRONE BOLGHERI ROSATO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cabernet Sauvignon 40%

Merlot 35%

Syrah 25%

TIPO / TYPE

Rosato / Rosè

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosato intenso.

Deep pink.

AROMA / AROMA

Profumato e fruttato con note
di frutta rossa, fragola e
ciliegia.

Fruity aroma with notes of red
fruit, strawberry and cherry.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è sapido e
persistente con un retrogusto
gradevolmente fruttato.

In the mouth it is savoury and
persistent with a pleasant
fruity aftertaste.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Ottimo con pasta al
pomodoro, zuppe di pesce e
pesce alla livornese.

Excellent with pasta with
tomato sauce, fish soup
and fish stews.





NOME / NAME

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Prugnolo gentile 90%
Merlot 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Al gusto è persistente e ricco,
con buone note minerali
tipiche della zona.

In the mouth it is persistent
and rich, with good mineral
notes typical of the area.

SAPORE / FLAVOUR

Il tannino è equilibrato e
soffice.

The tannin is soft and well-
balanced.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Perfetto con arrostiti di carni
rosse, pollame nobile e
selvaggina.

Perfect with red meat
roasts, noble poultry and
game.



Marchesi de' FRESCOBALDI

NOME / NAME

CHIANTI NIPOZZANO RUFINA RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Altre uve / Other grapes 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso porpora limpido e
brillante.

Clear, brilliant purple red.

AROMA / AROMA

Intenso e complesso con netti
sentori di frutti rossi e note
speziate di pepe e vaniglia e
tostate di cacao e caffè.

Intense and complex with clear
aromas of red fruit and spicy
notes of pepper and vanilla,
roasted cocoa and coffee.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato appare morbido e di
notevole freschezza con
tannini fini e ben inseriti
nella struttura.

In the mouth it is soft and
very fresh, with fine, well-
structured tannins.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna carni rosse
alla griglia, agnello al
forno e formaggio
pecorino.

Accompanies grilled red
meat, roast lamb and
pecorino cheese.



Marchesi de' FRESCOBALDI

NOME / NAME

MORELLINO DI SCANSANO SANTA MARIA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 85%

Cabernet Sauvignon 15%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso porpora intenso e
brillante.

Deep, brilliant purple red.

AROMA / AROMA

Sentori fruttati di amarena e
fragoline di bosco seguiti da
note floreali di viola e spezie
di caffè e liquirizia.

Fruity aromas of sour cherry
and wild strawberry, followed by
floral hints of violet and spicy
notes of coffee and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è caldo, morbido,
vellutato, corposo ed
equilibrato; finale lungo e
persistente con cenni fruttati.

In the mouth it is warm, soft,
velvety, full-bodied and well-
balanced. Long and
persistent finish with
hints of fruit.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni in
umido come coniglio e
pollo; ottimo anche con
formaggi di media
stagionatura.

Good with stewed meat
like rabbit and chicken.
Also excellent with
moderately mature cheese.



Marchesi de' FRESCOBALDI

NOME / NAME

ROSSO DI MONTALCINO CAMPO AI SASSI

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso e
brillante.

Deep, brilliant ruby red.

AROMA / AROMA

Bouquet complesso, ricco di
note fruttate, minerali e
tostate di cacao, tabacco e
caffè.

Complex bouquet, with strong
fruity and mineral notes and
hints of roasted cocoa, tobacco
and coffee.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è caldo e morbido
con tannini ben integrati ed
un finale lungo con accenni
fruttati nel retrogusto.

In the mouth it is warm and
soft, with well-integrated
tannins and a long and
persistent finish with
hints of fruit in the
aftertaste.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna pasta
all'uovo con sugo
di lepre, cinghiale e
carni rosse.

Goes well with egg
pasta served with hare,
wild boar and red
meat sauce.



Marchesi de' FRESCOBALDI

NOME / NAME

REMOLE I.G.T. TOSCANA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 85%

Cabernet Sauvignon 15%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso, limpido e luminoso.

Clear, bright, intense ruby red.

AROMA / AROMA

Profumi intensi di frutta a bacca rossa uniti ad aromi speziati di pepe nero e liquirizia.

Intense scent of red berries combined with spicy aromas of black pepper and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Equilibrato e fresco, al palato risulta morbido ed intenso con finale lungo e fruttato nel retrogusto.

Well-balanced and fresh, in the mouth it is soft and intense with a long finish and fruity aftertaste.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo per accompagnare primi piatti di pasta saporiti e salumi.

Excellent to accompany tasty pasta dishes and salami.



NOME / NAME

**BRUNELLO DI
MONTALCINO
D.O.C.G.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino profondo.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Ricco e composito, etereo di grande finezza con note dominanti di confettura di frutti di bosco e ricordi di spezie goudron.

Rich and complex, ethereal, great finesse with strong notes of wild berry preserve and hints of tar spices.

SAPORE / FLAVOUR

Secco, pieno, caldo, austero, armonico, con aristocratico fondo di piccoli frutti rossi e di liquirizia; assai lungo e persistente.

Dry, full-bodied, warm, austere, harmonious, with an aristocratic aftertaste of red berries and liquorice. Very long and persistent.

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING**

Indicato con carni rosse, selvaggina, piatti tartufati e formaggi stagionati.

Good with red meat, game, truffle dishes and mature cheese.



NOME / NAME

VIGNETI LA SELVANELLA CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese grosso 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino scuro e lucido.

Dark, shiny ruby red.

AROMA / AROMA

Ampio e complesso, con note dominanti di confettura di lampone e di giaggiolo, con ricordi di vaniglia, cannella e cuoio.

Wide and complex, with strong notes of raspberry preserve and iris, hints of vanilla, cinnamon and leather.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno, caldo e sapido con elegante e persistente fondo di sottobosco e mandorle tostate.

Full, warm and savoury with an elegant and persistent aftertaste of undergrowth and toasted almonds.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Accompanies red meat, game and mature cheese.



NOME / NAME

SANTE LANCERIO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE
PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Prugnolo gentile 70%

Canaiole nero 20%

Altre varietà locali /

Other local varieties 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino con vividi riflessi granati.

Ruby red with vivid garnet lights.

AROMA / AROMA

Intenso e composito, di particolare finezza con note dominanti di prugna essiccata e chiodi di garofano.

Intense and complex, particularly fine with strong notes of prune and cloves.

SAPORE / FLAVOUR

Asciutto, pieno e sapido, giustamente tannico con elegante fondo di confettura di prugne e di mandorla tostata; a lungo persistente.

Dry, full-bodied and savoury, with just the right amount of tannins and an elegant aftertaste of plum preserve and toasted almond. Very persistent.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse, selvaggina, piatti tartufati e formaggi stagionati.

Good with red meat, game, truffle dishes and mature cheese.





Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

NOME / NAME

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Merlot 5%

Canaiolo 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino vivace.

Lively ruby red.

AROMA / AROMA

Fruttato con nota di leggera speziatura proveniente dal legno di conservazione.

Fruity with slightly spicy notes provided by the wood of the barrel.

SAPORE / FLAVOUR

Sapido e di buona struttura con buona persistenza aromatica.

Savoury and full-bodied with a good aromatic persistence.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni rosse.

Accompanies first courses and dishes prepared using red meat.





Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

NOME / NAME

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Merlot 5%

Canaiolo 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Ruby red tending towards garnet with age.

AROMA / AROMA

Intenso e fine con sentori fruttati ben evidenti ed una gradevole nota speziata.

Intense and fine with clearly defined fruity aromas and an attractive hint of spice.

SAPORE / FLAVOUR

Ricco e persistente con tannini ben integrati.

Rich and persistent, with finely integrated tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Adatto a sughi elaborati a base di carne e selvaggina, ad arrostiti e formaggi stagionati.

Suitable for sauces prepared using meat and game, roasts and mature cheese.





Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

NOME / NAME

CAMPO MACCIONE MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Cabernet Sauvignon 5%

Merlot 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino brillante.

Brilliant ruby red.

AROMA / AROMA

Intenso con sentori di frutta
rossa matura.

Intense, with traces of ripe red
fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Piacevolmente fresco e
morbido, di buona struttura e
persistenza aromatica.

Pleasantly fresh and soft, with
good structure and persistent
aroma.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato per accompagnare
zuppe, carni e pietanze
saporite.

Good with soups, meat and
savory dishes.





TENUTA DELL'ORNELLAIA

NOME / NAME

BOLGHERI ROSSO D.O.C. LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Merlot 60%
Cabernet Sauvignon 30%
Cabernet Franc e
Petit Verdot 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Si presenta con note di frutta
matura e spezie.

Shows hints of ripe fruit and
spices.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è morbido ed intenso.

Smooth and intense in the
mouth.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna carni rosse,
arrosti, pollame nobile,
formaggi erborinati e
stagionati.

Accompanies red meat,
roasts, noble poultry, herb
cheese and mature cheese.



FERTUNA

NOME / NAME

LODAI

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 50%

Cabernet Sauvignon 40%

Merlot 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Deep ruby red with garnet lights.

AROMA / AROMA

Presenta aromi di viola e ciliegia con note vegetali leggermente speziate.

Has an aroma of violet and cherry with slightly spicy herbal notes.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è fruttato e morbido appena speziato e con un frutto pieno e fresco in linea con l'impatto olfattivo; tannini piacevoli.

In the mouth it is fruity and smooth, with just a hint of spice and a full-bodied, fresh fruitiness in line with the aroma. Nice tannins.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Adatto con arrostiti di maiale ed agnello al forno.

Suitable for roast pork and roast lamb.





VILLA BRANCA

NOME / NAME

CHIANTI CLASSICO VILLA BRANCA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Merlot 5%

Canaiole 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Bouquet intenso di rose appassite, viola, amarene e prugne con note di tabacco dolce.

Intense aroma of faded roses, violet, sour cherry and plum, with hints of sweet tobacco.

SAPORE / FLAVOUR

Gusto pieno compensato da una buona freschezza e dai tannini avvolgenti.

A full flavour set off by a good freshness and pervasive tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna primi piatti con sughi di carne, arrostiti e formaggi.

Accompanies first courses with meat sauces, roasts and cheese.





VILLA BRANCA

NOME / NAME

CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Merlot 5%

Canaiolo 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con
riflessi granati.

Deep ruby red with garnet
lights.

AROMA / AROMA

Sentori di viola, rosa e frutti
rossi uniti ad un aroma
speziato che ne completa il
bouquet.

Aroma of violet, rose and red
fruits combined with a spicy
hint that completes the
bouquet.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è elegante ed
equilibrato con tannini fini ed
integrati.

In the mouth it is elegant and
well-balanced, with fine,
well-integrated tannins.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Particolarmente adatto
per piatti saporiti, carni
rosse ed arrostiti.

Particularly suitable for
tasty dishes, red meat
and roasts.





ARNALDO-CAPRAI

Viticoltore in Montefalco

NOME / NAME

COLLEPIANO SAGRANTINO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Umbria



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sagrantino 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con
riflessi violacei.

Deep ruby red with purple
lights.

AROMA / AROMA

Molto profumato con tipici
sentori di mora, prugna e cuoio
che si legano con la vaniglia
della barrique.

Very fragrant, with typical hints
of blackberry, plum and leather
that blend with the vanilla from
the barrique.

SAPORE / FLAVOUR

Possente, morbido e
vellutato.

Powerful, smooth and
velvety.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna arrostiti,
cacciagione ed
importanti piatti della
cucina regionale.

Accompanies roasts,
game and important
dishes from the
traditional regional
cuisine.



FAZI BATTAGLIA
Produzione Vinicola
Del 1949



NOME / NAME

PASSO DEL LUPO CONERO RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Marche



VITIGNO / GRAPE VARIETY

**Montepulciano 85%
Sangiovese 15%**

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
SERVING TEMPERATURE

17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

**Rosso rubino intenso e
profondo con qualche riflesso
violaceo tipico del
Montepulciano.**

Deep, intense ruby red with
some of the violet lights typical
of the Montepulciano area.

AROMA / AROMA

**Il profumo è molto intenso e
ricorda l'amarena e la vaniglia.**
The bouquet is very intense and
reminiscent of sour cherry and
vanilla.

SAPORE / FLAVOUR

**Gusto morbido, rotondo ed
elegante.**

Smooth, well-rounded and
elegant flavour.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

**Si abbina a primi piatti
con sughi di carne,
brasati, stufati,
cacciagione e carni
rosse grigliate.**

Goes well with first
courses with meat
sauces, braised meat,
stews, game and grilled
red meat.



FALESCO

NOME / NAME

POGGIO DEI GELSI EST! EST! EST! DI MONTEFAScone D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Lazio



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Roschetto 40%

Trebbiano 30%

Malvasia 30%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino.

Straw yellow.

AROMA / AROMA

Profumato con note di frutta
matura.

Fragrant with hints of ripe fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Gusto equilibrato ed elegante
con una buona struttura.

Well-balanced, elegant flavour
with a good structure.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ben si abbina con antipasti
di pesce e crostacei.

Goes well with fish and
shellfish starters.





FONTANA CANDIDA

NOME / NAME

KRON
LAZIO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Lazio



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Merlot 85%
Sangiovese 15%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Ampio e composito, ricorda i frutti di bosco maturi.

Well-rounded and complex, it is reminiscent of ripe wild berries.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno con tannini morbidi, avvolgente con finale molto persistente.

Full with soft tannins, pervasive with a very persistent finish.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Accompanies red meat, game and mature cheese.



MASCIARELLI

NOME / NAME

MARINA CVETIC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Abruzzo



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Montepulciano
d'Abruzzo 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino concentrato con
riflessi granati.

Concentrated ruby red with
garnet lights.

AROMA / AROMA

Presenta un bouquet intenso,
complesso ed ampio.

It has an intense, complex and
well-rounded bouquet.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato ha un sapore fruttato,
floreale e speziato con sentori
di frutta rossa matura,
vaniglia e cacao amaro.

In the mouth it has a fruity,
floral and spicy taste, with
hints of ripe red fruit, vanilla
and bitter cocoa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con filetto di
manzo, carni grigliate e
tartufo nero.

Excellent with beef fillet,
grilled meat and black
truffle.



DI MAJO NORANTE



NOME / NAME

AGLIANICO CONTADO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Molise



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Aglanico

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Profumo ampio ed intenso con
sentori di frutta matura.Broad, intense fragrance, with
traces of ripe fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato appare pieno,
morbido e vellutato.In the mouth it is full, smooth
and velvety.ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHINGAccompagna carni rosse,
bianche e cacciagione.Accompanies red meat,
white meat and game.



NOME / NAME

CUTIZZI GRECO DI TUFO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Greco 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo con riflessi dorati.

Yellow with golden lights.

AROMA / AROMA

Intenso e persistente con nette sensazioni di frutta, prugna e pera con note di mentuccia.

Intense and persistent, with clear hints of fruit, plum and pear with notes of mint.

SAPORE / FLAVOUR

Immediata la percezione della spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.

The acid shoulder and strong mineral quality typical of the territory can be immediately felt.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con crudi di pesce, spigola all'acqua pazza, pezzogna al forno e mozzarella di bufala.

Excellent with raw fish, stewed sea bass, baked sea bream and buffalo-milk mozzarella.





NOME / NAME

LACRYMA CHRISTI ROSSO DEL VESUVIO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Piedirosso e Aglianico

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino.

Ruby red.

AROMA / AROMA

Evidenti note di frutta rossa appena colta.

Clear notes of freshly picked red fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato si avvertono freschezza e morbidezza con piacevole fondo di frutti di bosco freschi ed un dolce tannino.

In the mouth it is fresh and smooth, with a pleasant aftertaste of fresh wild berries and sweet tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Perfetto con carni grigliate.

Perfect with grilled meat.





NOME / NAME

LACRYMA CHRISTI BIANCO DEL VESUVIO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Coda di volpe

Falanghina

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino cristallino.

Clear straw yellow.

AROMA / AROMA

Profumi freschi di frutta bianca e scorze di agrumi.

Fresh aromas of white fruit and citrus peel.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è morbido e fresco con un'elegante componente minerale ed una buona persistenza aromatica.

In the mouth it is soft and fresh, with an elegant mineral component and good aromatic persistence.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ideale come aperitivo; accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure.

Ideal as an aperitif, it accompanies any type of starter and dishes based on fish and vegetables.





NOME / NAME

RUBRATO IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Aglianico 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso e
limpido.

Clear, intense ruby red.

AROMA / AROMA

Profumo di frutta nera
selvatica, liquirizia e
sottobosco.

Aroma of wild black berries,
liquorice and undergrowth.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è equilibrato con un
finale che ricorda la frutta
fresca e termina con una
delicata nota balsamica.

In the mouth it is well-
balanced, with a finish that is
reminiscent of fresh fruit
and ends with a delicate
balsamic note.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Si abbina perfettamente
al sartù di riso, alla
parmigiana di
melanzane e ad arrosti
di carni rosse e
bianche.

Combines perfectly with
savoury rice cake,
eggplant parmigiana
and roasted red and
white meat.





NOME / NAME

SERROCIELO SANNIO FALANGHINA D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Falanghina 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

10°/12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino tenue con
lucenti riflessi verdi.

Pale straw yellow with
sparkling green lights.

AROMA / AROMA

Nette sensazioni di piccoli fiori
bianchi e di frutta.

Clear aromas of delicate white
flowers and fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Fresco e morbido al palato.

Fresh and smooth in the
mouth.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Si adatta ad accompagnare i
piatti classici della cucina
mediterranea: sauté di
vongole, insalata di
gamberi, spaghetti ai
crostacei e cozze
ripiene.

Suited to accompany
classical mediterranean
dishes: sautéed clams,
prawn salad, spaghetti
with shellfish and
stuffed mussels.





Leone de Castris

VITIVINICOLTORI DAL 1665

NOME / NAME

SALICE SALENTINO ROSSO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Puglia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Negroamaro 90%

Malvasia nera 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso intenso con riflessi
granati.

Deep red with garnet lights.

AROMA / AROMA

Sensazioni fruttate di mora ed
amarena con note di basilico e
spezie dolci.

Fruity aromas of blackberry
and sour cherry, with hints of
basil and sweet spices.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato risulta morbido ed
equilibrato con un tannino

deciso ed un finale lungo e
persistente.

In the mouth it is smooth and
well-balanced, with strong
tannins and a long,
persistent finish.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con arrostiti e
formaggi stagionati.

Excellent with roasts
and mature cheese.



NOME / NAME

PASSO DELLE MULE I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nero d'Avola 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO

 SERVING TEMPERATURE

 17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso e profondo.

Deep, intense ruby red.

AROMA / AROMA

Avvolgente, fruttato di marasca e lampone e complesso di spezie e vaniglia; gradevolmente equilibrato.

Pervasive, fruity bouquet of morello cherry and raspberry and complex aroma of spices and vanilla. Attractive balance.

SAPORE / FLAVOUR

Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica con tipico tannino austero ma garbato.

Rich, generous and velvety, with great structure and aromatic persistence.

Typically austere yet pleasant tannins.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato per piatti a base di carni rosse, selvaggina da piuma e per alcuni formaggi mediamente stagionati.

Suitable for red meat dishes, wildfowl and for certain moderately mature types of cheese.



NOME / NAME

**CHARDONNAY
I.G.T.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 100%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

10° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo dorato con vivacità di riflessi verdi.

Golden yellow with lively green lights.

AROMA / AROMA

Ricco ed intenso con profumi di pesca, mela, fichi, crema di vaniglia, note di nocciola e sentori di miele di zagara; legno timido ma bilanciato.

Rich and intense with aromas of peach, apple, fig, vanilla creme, notes of hazelnut and hints of zagara honey. Wood is shy but well-balanced.

SAPORE / FLAVOUR

Morbido, rotondo, energetico e pieno.

Smooth, rounded, energetic and full-bodied.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Perfetto con risotti di mare, pesce e carne affumicati e formaggi erborinati.

Perfect with seafood risotto, smoked fish and meat and herby cheese.



PLANETA

NOME / NAME

SANTA CECILIA I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nero d'Avola 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso porpora tendente al viola.

Purple red tending towards violet.

AROMA / AROMA

Sentori di frutta, amarena, prugna matura mista ad agrumi e liquirizia; nel finale sensazioni di grafite.

Aromas of fruit, sour cherry, ripe plum mixed with citrus fruits and liquorice. A hint of graphite in the finish.

SAPORE / FLAVOUR

Struttura vigorosa e scorrevole con tannini freschi e compatti.

Vigorous yet flowing structure with fresh, compact tannins.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna brasati di carne, arrostiti e pesce azzurro.

Accompanies braised meat, roasts and oily fish.





NOME / NAME

GRAN CRU CHARDONNAY SICILIA I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Chardonnay

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 10°/12° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo oro chiaro.

Pale golden yellow.

AROMA / AROMA

Ampie sensazioni fruttate e dolci con sentori aromatici del legno.

Broad, fruity and sweet aromas with aromatic hints of wood.

SAPORE / FLAVOUR

Morbido con evidenti richiami di aromi mediterranei, struttura ampia ed appagante con finale lungo e

persistente.

Smooth with obvious hints of mediterranean aromas, broad, satisfying structure with long, persistent finish.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni bianche calde e fredde, crostacei, pesce affumicato, foie gras, formaggi erborinati e stagionati.

Good with hot and cold white meat, shellfish, smoked fish, foie gras, herby and mature cheese.



GAJA

NOME / NAME

BARBARESCO
D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato.

Garnet red.

AROMA / AROMA

Il profumo è particolarmente floreale e speziato, supportato da tannini decisi e da una buona acidità.

The bouquet is particularly floral and spicy, supported by good firm tannins and a good acidity.

SAPORE / FLAVOUR

Profumi complessi di frutti di bosco, prugne, liquirizia con sentori minerali e di caffè'.

Complex aromas of wild berries, plum, liquorice with hints of minerals and coffee.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Eccellente su brasati, carni grigliate e cacciagione.

Excellent with braised meat, grilled meat and game.



GAJA

NOME / NAME

**DAGROMIS
BAROLO
D.O.C.G.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 17°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato maturo.

Mature garnet red.

AROMA / AROMA

Sentori di piccoli frutti rossi ed intense note floreali.

Bouquet of red berries and intense floral notes.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato svela una struttura solida.

In the mouth it has a solid structure.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Perfetto su carni rosse,
brasati, cacciagione e
formaggi stagionati.

Perfect with red meat,
braised meat, game and
mature cheese.



GAJA

NOME / NAME

SITO MORESCO LANGHE D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo 35%

Merlot 35%

Cabernet Sauvignon 30%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato.

Garnet red.

AROMA / AROMA

Dal profumo raffinato e di grande purezza, carico di piccoli frutti rossi.

A refined and very pure bouquet, loaded with red berries.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato spicca il sapore fruttato ed elegante; finale fresco con tannini setosi.

In the mouth it has a fruity, elegant taste. A fresh finish with silky tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Si consiglia con carni rosse, arrosti di coniglio o maiale allo spiedo e formaggi stagionati.

Recommended with red meat, roast rabbit or spit-roast pork and mature cheese.



GAJA

NOME / NAME

**SPERSS
LANGHE
NEBBIOLO D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo 94%

Barbera 6%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato scuro.

Deep garnet red.

AROMA / AROMA

Ottima componente fruttata con sentori di amarena, goudron, un tocco di tartufo e liquirizia.

Excellent fruit component with hints of sour cherry, tar, a touch of truffle and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato mostra pienezza di corpo con trama fitta e

complessa.

In the mouth it is full-bodied with a rich and complex structure.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con paste asciutte, risotti, carni rosse e formaggi stagionati.

Excellent with pasta dishes, risotto, red meat and mature cheese.





RENATO RATTI

NOME / NAME

**BAROLO
CONCA D.O.C.**

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Piemonte



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

15% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato.

Garnet red.

AROMA / AROMA

Profumo delicato e persistente
con sentore tipicamente
balsamico di liquirizia e
menta.

A delicate and persistent
bouquet with a typically
balsamic hint of liquorice and
mint.

SAPORE / FLAVOUR

Gusto pieno e caldo;
gradevolmente tannico.

Full, warm flavour, with
agreeable tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna piatti
importanti, carni rosse allo
spiedo e grigliate,
cacciagione, piatti di carni
bianche e rosse e
formaggi stagionati.

Accompanies important
dishes, red meat
cooked on the spit or
grilled, game, red and
white meat dishes and
mature cheese.





NOME / NAME

SFURSAT 5 STELLE VALTELLINA D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Lombardia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nebbiolo-Chiavennasca 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

16% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 18°/20° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato intenso e profondo.

Deep, intense garnet red.

AROMA / AROMA

Ricco, molto complesso con eleganti sentori di prugna sotto spirito e tabacco.

Rich, extremely complex bouquet, with elegant hints of plum preserved in alcohol and tobacco.

SAPORE / FLAVOUR

Sapore concentrato, vigoroso, straordinariamente intenso e piacevole con aristocratico fondo di mora matura e spezie.

A concentrated, vigorous and extraordinarily intense and pleasing flavour, with an aristocratic aftertaste of ripe blackberry and spices.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Good with red meat, game and mature cheese.





Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1734

NOME / NAME

SAN LEONARDO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Trentino-Alto Adige



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 50%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con
riflessi granati.

Deep ruby red with garnet lights.

AROMA / AROMA

Notevole intensità di
profumi dal peperone verde ai
frutti di bosco su fondo di
vaniglia.

A remarkably intense bouquet,
ranging from green peppers to
wild berries with an aftertaste
of vanilla.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato risulta pieno, caldo,
di grande rotondità e con
una persistenza aromatica
intensa molto lunga.

In the mouth it is full-bodied,
warm, beautifully rounded
and with an extremely
persistent aromatic
aftertaste.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con carni rosse,
pollame nobile, brasati,
selvaggina e formaggi
stagionati.

Excellent with red meat,
noble poultry, braised
meat, game and mature
cheese.



NOME / NAME

COSTASERA AMARONE RISERVA D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE
PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 70%
Rondinella 15%
Oseleta 10%
Molinara 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT
15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

● 18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso scuro impenetrabile,
decisamente viscoso.

Impenetrable dark red,
decidedly viscous.

AROMA / AROMA

Aprire con i classici sentori di
confettura per poi passare alla
frutta macerata, ai chiodi di
garofano ed alla cannella.

Opens with the typical aromas
of preserve before opening out
to crushed fruit, cloves and
cinnamon.

SAPORE / FLAVOUR

Il gusto è deciso ed intenso
ma incredibilmente morbido;
la componente tannica è ben
bilanciata da una sostenuta
acidità; molto lungo il finale.

The taste is decided and
intense but incredibly
smooth. The tannins are
well-balanced by
sustained acidity. Very
long finish.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna carni
rosse, cacciagione e
formaggi stagionati.

Accompanies red meat,
game and mature
cheese.



Speri

NOME / NAME

AMARONE MONTE SANT'URBANO

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Veneto



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Corvina 70%
Rondinella 25%
Corvinone 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino impenetrabile
con riflessi granati.

Impenetrable ruby red with
garnet lights.

AROMA / AROMA

Profumo etereo di
frutta appassita.

Ethereal aroma of dried fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è morbido ed
asciutto; vino di rara eleganza
vocado all'invecchiamento.

In the mouth it is smooth and
dry. Wine of rare elegance
with a long ageing potential.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Indicato con carni rosse,
cacciagione e formaggi,
consigliato anche alla fine
di un buon pasto.

Good with red meat, game
and cheese, also
recommended at the
end of a good meal.





NOME / NAME

SOLAIA I.G.T. ANNATA DIVERSA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 90%

Cabernet Franc 10%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso granato di
grandissima consistenza.

Garnet red with great
consistency.

AROMA / AROMA

Caratterizzato da note di ribes
e ciliegie.

Characterised by notes of
currant and cherry.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato risulta morbido, ben
equilibrato, di notevole
persistenza.

In the mouth it is smooth,
well-balanced, and very
presistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna primi piatti al
sugo, carni rosse e bianche,
affettati e formaggi
stagionati; anche da
meditazione.

Accompanies pasta
courses with sauce, red
and white meat, sliced
meats and mature
cheese. Meditation
wine.





NOME / NAME

TIGNANELLO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 80%

Cabernet Sauvignon 15%

Cabernet Franc 5%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Grande concentrazione olfattiva grazie alla presenza di un frutto rosso maturo che riconduce a note di confettura, spezie, vaniglia e liquirizia.

Great concentration of fragrances, thanks to the presence of ripe red fruit that provides notes of preserve, spices, vanilla and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è caratterizzato da una fitta ed elegante trama sostenuta anche dall'importante acidità del sangiovese; i tannini sono dolci ed il finale lungo e persistente.

In the mouth it is characterised by a rich and elegant structure, supported in part by the significant acidity of sangiovese. Sweet tannins and long, persistent finish.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna egregiamente arrostiti, selvaggina in umido e formaggi stagionati.

Excellent to accompany roasts, game stews and mature cheese.





NOME / NAME

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE
PRODUCTION AREA

Toscana

VITIGNO / GRAPE VARIETY
Sangiovese 100%TIPO / TYPE
Rosso / RedGRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
● 16°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino profondo con
leggerissimi riflessi granati.
Deep ruby red with slight
garnet lights.

AROMA / AROMA

Grande complessità con
profumi di frutta matura tra i
quali spicca la ciliegia amara.
Great complexity, with aromas
of ripe fruit and in particular
sour cherry.

SAPORE / FLAVOUR

Note che ricordano il cuoio
fresco, il rabarbaro, il fieno
secco ed un delicato tocco di
radice di liquirizia.
Notes reminiscent of fresh
leather, rhubarb, dry hay and
a delicate touch of liquorice
root.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna arrosti
misti, brasati,
cacciagione e formaggi
a pasta dura saporiti e
ben stagionati.
Accompanies mixed
roasts, braised meat,
game and spicy, well
matured hard cheese.





NOME / NAME

BRUNELLO DI MONTALCINO IL GREPPO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino profondo con bagliori cerulei.

Deep ruby red with cerulean lights.

AROMA / AROMA

Profumo complesso di frutta rossa matura, foglie, erbe officinali e note speziate.

Complex bouquet with ripe red fruit, leaves, herbs and spicy notes.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato si presenta elegante e pieno con un equilibrio che va verso l'armonia; ottima persistenza.

In the mouth it is elegant and full-bodied, with a very harmonious balance.

Excellent persistence.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna importanti piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati; vino da invecchiamento.

Accompanies important red meat dishes, game and mature cheese.

Long ageing potential.





NOME / NAME

BRUNELLO POGGIO ALL'ORO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Deep ruby red with garnet lights.

AROMA / AROMA

Si presenta intenso ed avvolgente, fruttato e speziato con note di cioccolato e tabacco.

Intense and pervasive, fruity and spicy with notes of chocolate and tobacco.

SAPORE / FLAVOUR

Pieno, austero, vellutato, con tannini equilibrati.

Rounded, austere, velvety, with well-balanced tannins.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna importanti piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati; vino da invecchiamento e meditazione.

Accompanies important red meat dishes, game and mature cheese.

Long ageing potential and meditation wine.





TENUTA GUADO AL TASSO

NOME / NAME

GUADO AL TASSO BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cabernet Sauvignon 57%

Merlot 30%

Cabernet Franc 10%

Petit Verdot 3%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino ricco ed intenso.

Rich, deep ruby red.

AROMA / AROMA

Elegante con note balsamiche e mentolate che si bilanciano con frutti neri.

Elegant, with balsamic and menthol notes, balanced by black fruit.

SAPORE / FLAVOUR

Avvolgente e ricco di tannini dolci con un finale lungo ed un retrogusto di bacca nera matura.

Pervasive and rich with sweet tannins, with a long finish and aftertaste of ripe black berries.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Da gustare con carni grigliate, piatti di selvaggina e formaggi di media stagionatura.

To be savoured with grilled meat, game dishes and moderately mature cheese.



Marchesi de' FRESCOBALDI

NOME / NAME

BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIOCONDO D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE
PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY
Sangiovese 100%

TIPO / TYPE
Rosso / Red

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino con vividi riflessi granati.

Ruby red with vivid garnet lights.

AROMA / AROMA

Fruttato con sentori di confettura di prugne e more, goudron e profumi balsamici di alloro ed eucalipto.

Fruity, with hints of plum and blackberry preserve, tar and balsamic laurel and eucalyptus aromas.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato appare caldo, robusto, giustamente tannico con un finale lungo.

In the mouth it is warm, sturdy, with just the right amount of tannins and a long finish.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Accompagna brasati, filetto di manzo e formaggi stagionati. Accompanies braised meat, beef fillet and mature cheese.



Marchesi de' FRESCOBALDI

NOME / NAME

LUCE I.G.T. TOSCANA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sangiovese 45%

Merlot 55%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso porpora molto intenso.

Very deep purple red.

AROMA / AROMA

Si apre con netti sentori di frutti rossi, seguono note balsamiche dolci di vaniglia con finale di cioccolato fondente, tabacco, grafite e liquirizia.

It opens with distinct aromas of red fruit, followed by sweet balsamic notes of vanilla and finishing with dark chocolate, tobacco, graphite and liquorice.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato è caldo, morbido, intenso ed equilibrato con tannini eleganti; lungo ed armonico nel finale.

In the mouth it is warm, soft, intense and well-balanced, with elegant tannins. Long and harmonious finish.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Indicato con brasati, filetto di manzo e formaggi stagionati.

Recommended with braised meat, beef fillet and mature cheese.





TENUTA DELL'ORNELLAIA

NOME / NAME

BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE ORNELLAIA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 30%
Cabernet Franc e
Petit Verdot 20%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

● 18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso particolarmente intenso
e cupo.

Particularly deep, dark red.

AROMA / AROMA

Profumi di frutta ricca, concentrata
e matura, accompagnata da note
balsamiche di tabacco ed erbe
mediterranee.

Bouquet of rich, concentrated,
ripe fruit, accompanied by
balsamic hints of tobacco and
mediterranean herbs.

SAPORE / FLAVOUR

Al palato esprime una grande
concentrazione; intenso ricco
e denso con tannini potenti
ma fini; destinato a lungo
invecchiamento.

In the mouth it shows great
concentration. Intense, rich
and dense with powerful
yet finegrained tannins.

Good ageing potential.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Accompagna brasati,
filetto di manzo e
formaggi stagionati;
anche da meditazione.
Accompanies braised
meat, beef fillet and
mature cheese. Also a
meditation wine.



SASSICAIA

TENUTA SAN GUIDO

NOME / NAME

SASSICAIA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Toscana



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cabernet Sauvignon 85%

Cabernet Franc 15%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

**Rosso rubino intenso,
concentrato e profondo.**

Intense, concentrated deep
ruby red.

AROMA / AROMA

**Profumo complesso con sentori
di frutti rossi, note speziate di
pepe nero, tabacco, radici e
macchia mediterranea.**

A complex aroma with hints of
red fruit, spicy notes of black
pepper, tobacco, roots and
mediterranean scrub.

SAPORE / FLAVOUR

**Al palato si presenta ricco e
denso ma insieme armonico
ed elegante con considerevole
persistenza aromatica e
predisposizione a lungo
invecchiamento.**

In the mouth it is rich and
dense, but at the same time
harmonious and elegant,
with considerable
aromatic persistence and
a good ageing potential.

ABBINAMENTI

GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

**Ottimo con pollame
nobile, selvaggina,
carni rosse, tartufo;
anche da meditazione.**

Excellent with noble
poultry, game, red meat,
truffle. Also a meditation
wine.




ARNALDO·CAPRAI
Viticoltore in Montefalco

NOME / NAME

SAGRANTINO 25 ANNI D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Umbria


VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sagrantino 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18°/20° C
DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

**Rosso rubino impenetrabile
con riflessi granati.**

 Impenetrable ruby red with
garnet lights.

AROMA / AROMA

**Sensazioni aromatiche molto
intense con note di frutta matura,
speziate e con delicati aromi
vanigliati conferiti dalla barrique.**

 Intense aromatic sensations
with hints of ripe fruit, spiced
with delicate notes of vanilla
given by the barrique.

SAPORE / FLAVOUR

**Possente, morbido e
vellutato con un retrogusto
persistente ed armonioso;
vocato ad un lungo
invecchiamento.**

 Powerful, smooth and
velvety with a persistent,
harmonious aftertaste.
Ideal for long ageing.

ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING
**Accompagna importanti
arrosti, cacciagione e
formaggi stagionati.**

 Accompanies important
roasts, game and
mature cheese.




NOME / NAME

CERVARO DELLA SALA I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Umbria



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Chardonnay 85%

Grechetto 15%

TIPO / TYPE

Bianco / White

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8°/10° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Straw yellow with golden lights.

AROMA / AROMA

Note aromatiche di agrumi,
pere e fiori di acacia.Aromatic notes of citrus fruits,
pear and acacia blossom.

SAPORE / FLAVOUR

Gusto pieno e ben strutturato
con note dolci di burro e di
noccioia.Full, well-structured flavour
with sweet notes of butter
and hazelnut.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Ottimo con primi di pesce,
risotto con gamberi e filetti
di pesce.Excellent with fish first
courses, risotto with
prawns and fish fillets.

MASCIARELLI

NOME / NAME

VILLA GEMMA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Abruzzo



VITIGNO / GRAPE VARIETY

**Montepulciano
d'Abruzzo 100%**

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

17°/18° C

DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

**Rosso rubino cupo, riflessi
bluastri.**

Dark ruby red with bluish
lights.

AROMA / AROMA

**Bouquet ampio e floreale con
sentori di frutti di bosco rossi e
maturi, more, rose antiche,
vaniglia e cacao.**

Broad, floral bouquet with hints
of ripe red wild berries,
blackberries, old roses, vanilla
and cocoa.

SAPORE / FLAVOUR

**Molto intenso e complesso
sul finale.**

Very intense and complex
aftertaste.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

**Ottimo con cinghiale
arrosto o marinato,
agnello al forno, carni
rosse, cacciagione,
formaggi
potenti e cioccolato
fondente.**

Excellent with roast or
marinated wild boar,
roast lamb, red meat,
game, strong cheese
and dark chocolate.





NOME / NAME
PATRIMO

TERRITORIO DI ORIGINE
PRODUCTION AREA
Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY
Merlot 100%

TIPO / TYPE
Rosso / Red

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
18°/20° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino, limpido ed impenetrabile al tempo stesso.
Ruby red, clear and impenetrable at the same time.

AROMA / AROMA

Profumi di confettura di piccoli frutti neri, spezie dolci, vaniglia e caffè.

Aromas of black berry preserve, sweet spices, vanilla and coffee.

SAPORE / FLAVOUR

I tannini sono dolci, fini e morbidi, l'equilibrio totale va verso l'armonia; nel finale una lunga persistenza di sensazioni di frutta, spezie e torrefazione.

The tannins are sweet, fine and smooth, with a harmonious overall balance.

The finish is very persistent with hints of fruit, spices and roasted coffee.

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING**

Straordinario anche da solo, si unisce bene a carni rosse arrosto o stufate ed a grandi formaggi.

Extraordinary alone, it also goes well with roast or stewed red meat and great cheeses.





NOME / NAME
TAURASI
D.O.C.G.

TERRITORIO DI ORIGINE
PRODUCTION AREA
Campania



VITIGNO / GRAPE VARIETY
Aglianico 100%

TIPO / TYPE
Rosso / Red

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino brillante con riflessi granati.

Brilliant ruby red with garnet lights.

AROMA / AROMA

Profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia ed anice.

Fragrant aromas of sour and morello cherry, cinnamon and nutmeg, vanilla and anise.

SAPORE / FLAVOUR

Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza.

In the mouth it is full-bodied and well-balanced, with sweet, smooth tannins that give it good persistence.

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI
FOOD MATCHING**

Ottimo con grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'aglianico.

Excellent with fine red meat roasts, noble poultry and meat braised in aglianico wine.



NOME / NAME

DUCA ENRICO I.G.T.

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sicilia



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Nero d'Avola 100%

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino con riflessi
granati.

Ruby red with garnet lights.

AROMA / AROMA

Complesso di frutti maturi, iris
e spezie.

Complex blend of ripe fruit, iris
and spices.

SAPORE / FLAVOUR

Possente, rotondo, di buona
struttura e personalità.

Powerful, rounded, with a good
structure and character.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
FOOD MATCHING

Eccellente con gli arrosti,
carni grigliate, selvaggina e
formaggi.

Excellent with roasts, grilled
meat, game and cheese.



ARGIOLAS

NOME / NAME

TURRIGA

TERRITORIO DI ORIGINE

PRODUCTION AREA

Sardegna



VITIGNO / GRAPE VARIETY

Cannonau

Carignano

Bovole sardo

Malvasia nera

TIPO / TYPE

Rosso / Red

GRADO ALCOLICO

ALCOHOL CONTENT

14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

18° C



DEGUSTAZIONE / TASTING

COLORE / COLOUR

Rosso rubino intenso.

Deep ruby red.

AROMA / AROMA

Presenza di bouquet ricco e complesso.

Rich and complex bouquet.

SAPORE / FLAVOUR

Di grande struttura, equilibrato, fine e persistente.

Well-structured, balanced, fine and persistent.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

FOOD MATCHING

Cinghiale in umido, selvaggina da pelo, carni rosse saporite e formaggio pecorino sardo stagionato.

Stewed boar, furred game, tasty red meat and mature sardinian pecorino cheese.





Nei nostri negozi trovate una ricca offerta di Spumanti e Proseccchi. Bollicine che stuzzicano i sensi ed accompagnano con allegria tutti i momenti di festa, ma anche un pasto completo.

You will find a rich variety of Spumantes and Proseccos in our shops. Bubbles that enliven the senses and are cheerful guests at parties and celebrations, as well as being great with full meals.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE
6°/8° C



NOME NAME	PRODUTTORE PRODUCER	TERRITORIO DI ORIGINE PRODUCTION AREA
Asti Martini	Martini	Piemonte
Cellarius Brut	Berlucchi	Lombardia
Franciacorta D.O.C.G. Cuvée Storica	Berlucchi	Lombardia
Cuvée Prestige	Ca' del Bosco	Lombardia
Cuvée Prestige Rosè	Ca' del Bosco	Lombardia
Prosecco Gold	Distilleria Bottega	Veneto
Vino dei Poeti Prosecco D.O.C.G.	Distilleria Bottega	Veneto
Prosecco D.O.C. Cuvée	Villa Sandi	Veneto
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.	Villa Sandi	Veneto

In tutti i negozi Good Buy Roma trovate anche un vasto assortimento di Champagne.
You will also find a great range of Champagnes in all Good Buy Roma shops.



Nei nostri negozi trovate un'accurata selezione di vini liquorosi e da dessert, ideali per accompagnare un fine pasto o sperimentare abbinamenti enogastronomici particolari.

Our shops also offer a well-assorted variety of fortified and dessert wines that make a great end to a meal or are wonderful in experimental combination with gastronomic fare.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

12°/14° C



NOME NAME	PRODUTTORE PRODUCER	TERRITORIO DI ORIGINE PRODUCTION AREA
Donato degli Antinori I.G.T.	Antinori	Toscana
Muffato della Sala I.G.T.	Castello della Sala Antinori	Umbria
Arkezia Muffo di San Sisto I.G.T.	Fazi Battaglia	Marche
Grecale Moscato I.G.T.	Florio	Sicilia
Malvasia delle Lipari D.O.C.	Florio	Sicilia
Passito di Pantelleria D.O.C.	Florio	Sicilia
Vecchio Florio Marsala Superiore D.O.C.	Florio	Sicilia



ELENCO DEI VINI / WINE LIST

Aglianico Contado D.O.C. di Majo Norante	82
Amarone della Valpolicella D.O.C. Distilleria Bottega	34
Amarone della Valpolicella D.O.C. Santi.....	37
Amarone Monte Sant'Urbano Speri.....	101
Antè Barbera d'Asti Superiore D.O.C. Tenimenti Ca' Bianca	25
Avi D.O.C. San Patrignano.....	42
Barbaresco D.O.C. Gaja	93
Barbaresco D.O.C. Prunotto	28
Barolo D.O.C.G. Tenimenti Ca' Bianca	26
Barolo Conca D.O.C. Renato Ratti	97
Barolo Marcanasco D.O.C.G. Renato Ratti	29
Belnero Toscana I.G.T. Castello Banfi.....	51
Bolgheri D.O.C. Superiore Tenuta dell'Ornellaia	110
Bolgheri Rosso D.O.C. Le Serre Nuove dell'Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia	73
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Barbi	47
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Castello Banfi	52
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Distilleria Bottega.....	58
Brunello di Montalcino D.O.C.G. Fattorie Melini	67
Brunello di Montalcino Castelgiocondo D.O.C.G. Marchesi de' Frescobaldi	108
Brunello di Montalcino Il Greppo D.O.C.G. Biondi Santi.....	105
Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G. Barbi.....	104
Brunello Poggio all'Oro D.O.C.G. Castello Banfi	106
Campo Maccione Morellino di Scansano D.O.C.G. Rocca delle Macie.....	72
Campofiorin I.G.T. Masi.....	36
Cervaro della Sala I.G.T. Castello della Sala	113
Chardonnay I.G.T. Planeta	90
Chianti D.O.C.G. Fattoria Campigiana	4
Chianti D.O.C.G. Fiasco Fattoria Campigiana	5
Chianti Classico D.O.C.G. Collina del Sole Distilleria Bottega	55
Chianti Classico D.O.C.G. Rocca delle Macie.....	70
Chianti Classico D.O.C.G. Villa Branca	75
Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Collina del Sole Distilleria Bottega	56
Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Rocca delle Macie	71
Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Villa Branca	76
Chianti Gratena D.O.C.G. Fattoria di Gratena	60
Chianti Nipozzano Rufina Riserva D.O.C.G. Marchesi de' Frescobaldi	63
Chianti Riserva Leonardo D.O.C.G. Cantina Leonardo Da Vinci	50
Chianti Superiore D.O.C.G. Castello Banfi.....	53
Chianti Vernaiolo D.O.C.G. Rocca delle Macie	7
Collepiano Sagrantino D.O.C.G. Arnaldo Caprai	77
Collio Pinot Grigio Mongris D.O.C. Marco Felluga	41
Corvo Bianco I.G.T. Duca di Salaparuta	16
Corvo Rosso I.G.T. Duca di Salaparuta	17
Costasera Amarone D.O.C. Masi	35
Costasera Amarone Riserva D.O.C. Masi	100
Cutizzi Greco di Tufo D.O.C.G. Feudi di San Gregorio	83
Dagromis Barolo D.O.C.G. Gaja	94
Dolcetto d'Acqui D.O.C. Tenimenti Ca' Bianca.....	27
Duca Enrico I.G.T. Duca di Salaparuta	117
Five Roses Anniversario I.G.T. Leone de Castris.....	13
Funtanaliras Vermentino di Gallura D.O.C.G. Cantina Monti	20
Gewurztraminer D.O.C. San Michele Appiano	30
Gran Cru Chardonnay Sicilia I.G.T. Tenuta Rapitalà	92
Granaio Chianti Classico D.O.C.G. Fattorie Melini	6
Guado al Tasso Bolgheri Superiore D.O.C. Tenuta Guado al Tasso.....	107

Kron Lazio I.G.T. Fontana Candida.....	80
La Segreta Bianco I.G.T. Planeta	18
La Segreta Rosso I.G.T. Planeta	19
Lacryma Christi Bianco del Vesuvio D.O.C. Feudi di San Gregorio	85
Lacryma Christi Rosso del Vesuvio D.O.C. Feudi di San Gregorio	84
Lambrusco Sigillo Grasperossa D.O.C. Chiarli 1860.....	3
Lodai Fertuna.....	74
Luce I.G.T. Toscana Marchesi de' Frescobaldi.....	109
Marchese Antinori Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Antinori.....	44
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Masciarelli	81
Montefalco Rosso D.O.C. Arnaldo Caprai	8
Montepirolo D.O.C. San Patrignano	43
Morellino di Scansano Santa Maria D.O.C.G. Marchesi de' Frescobaldi.....	64
Negroamaro Rosso Eto Veni Leone de Castris.....	14
Pasiteo Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Fassati	59
Passo del Lupo Conero Riserva D.O.C.G. Fazi Battaglia	78
Passo delle Mule I.G.T. Duca di Salaparuta.....	89
Patrimo Feudi di San Gregorio	115
Pinot Grigio Bastianich	39
Pinot Nero I.G.T. San Michele Appiano	31
Poggio dei Gelsi Est! Est! Est! di Montefiascone D.O.C. Falesco	79
Primitivo di Manduria Villa Santera Leone de Castris	15
Remole I.G.T. Toscana Marchesi de' Frescobaldi	66
Ripasso Valpolicella Superiore D.O.C. Distilleria Bottega	33
Rosso di Montalcino Castello Banfi	54
Rosso di Montalcino Distilleria Bottega	57
Rosso di Montalcino Campo ai Sassi Marchesi de' Frescobaldi	65
Rosso di Montalcino Il Greppo Biondi Santi.....	49
Rosso di Montalcino D.O.C. Barbi	48
Rubrato Irpinia Aglianico D.O.C. Feudi di San Gregorio.....	86
Sagrantino 25 Anni D.O.C.G. Arnaldo Caprai.....	112
Salice Salentino Rosso D.O.C. Leone de Castris.....	88
San Leonardo I.G.T. Marchesi Guerrieri Gonzaga	99
Santa Cecilia I.G.T. Planeta.....	91
Sante Lancerio Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. Fattorie Melini.....	69
Sassicaia Tenuta San Guido	111
Sauvignon Blanc Bastianich	40
Scalabrone Bolgheri Rosato D.O.C. Tenuta Guado al Tasso	61
Serrocielo Sannio Falanghina D.O.C. Feudi di San Gregorio	87
Sfursat 5 Stelle Valtellina D.O.C. Nino Negri	98
Sito Moresco Langhe D.O.C. Gaja	95
Solaia I.G.T. Annata Diversa Antinori	102
Solane Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C. Santi.....	38
Sperss Langhe Nebbiolo D.O.C. Gaja	96
Tamara Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina Monti.....	21
Taurasi D.O.C.G. Feudi di San Gregorio	116
Terre dei Grifi Frascati Superiore D.O.C. Fontana Candida.....	11
Tignanello I.G.T. Antinori.....	103
Togale Merlot Lazio I.G.T. Fontana Candida	12
Turriga Argiolas	118
Valpolicella Classico D.O.C. Bolla.....	32
Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Fazi Battaglia.....	9
Vigneti La Selvanella Chianti Classico Riserva D.O.C.G. Fattorie Melini	68
Vigneto S.Teresa Frascati Superiore D.O.C. Fontana Candida	10
Villa Antinori Bianco I.G.T. Antinori	45
Villa Antinori Rosso I.G.T. Antinori.....	46
Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Masciarelli.....	114
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. La Braccesca	62



www.adr.it