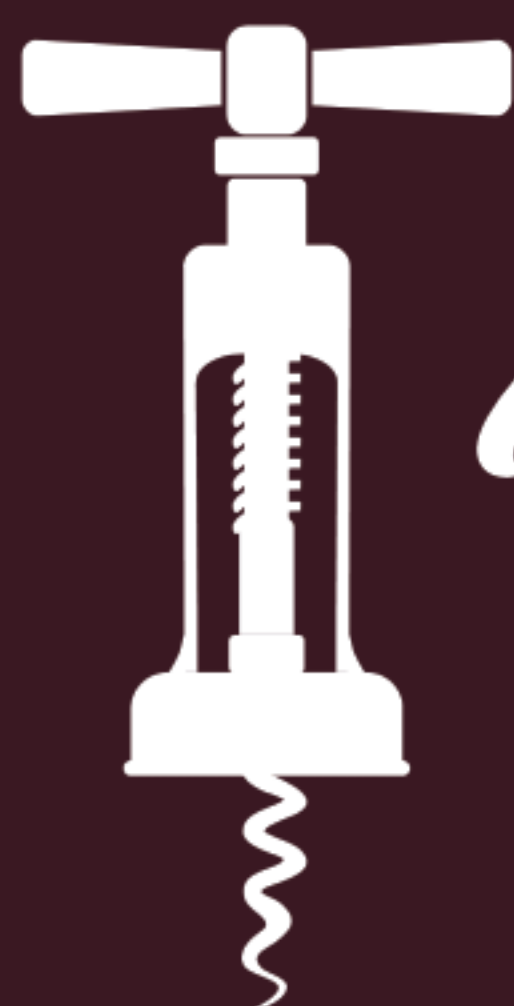




# Vini rossi



## BREZZA NEBBIOLO

**DENOMINAZIONE**  
Langhe DOC

**UVE**  
100% Nebbiolo

**TIPO DI TERRENO**  
Argilloso-limoso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale

**PRODUZIONE**  
ca. 7.000 kg/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.



€ 33,00



## KURTATSCH PINOT NERO

**DENOMINAZIONE**  
Alto Adige DOC

**UVE**  
100% Pinot Nero

**TIPO DI TERRENO**  
Sabbioso e argilloso rosso-marroncino con minerali di argilla e ossidi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.



€ 27,00



€ 4,00



## KURTATSCH LAGREIN

**DENOMINAZIONE**  
Alto Adige DOC

**UVE**  
100% Lagrein

**TIPO DI TERRENO**  
Cortaccia – prima zona collinosa, terreno di ghiaia argilloso, sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.



€ 25,00



## ZENATO RIPASSO

**DENOMINAZIONE**  
Valpolicella Ripasso DOC

**UVE**  
85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta

**TIPO DI TERRENO**  
Zona collinare della Valpolicella, terreno prevalentemente cretaceo, calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Raccolta manuale prima e seconda decade di ottobre

**PRODUZIONE**  
ca. 10.000 kg/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.



€ 40,00



€ 6,00





## CORTE VOLPONI AMARONE

### DENOMINAZIONE

Amarone della Valpolicella DOCG

### UVE

85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta

### TIPO DI TERRENO

Zona collinare della Valpolicella, terreno prevalentemente calcareo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

### VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre, solo per i grappoli migliori, maturi e sani.  
Raccolta manuale in piccole vaschette da 5 Kg

### GRADAZIONE ALCOLICA

16% vol.



€ 65,00



## PODERE 414 MORELLINO DI SANSANO

### DENOMINAZIONE

Morellino di Scansano DOCG

### UVE

85% Sangiovese 15% altri vitigni a bacca rossa (Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah)

### TIPO DI TERRENO

Argilloso-limoso

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Prevalente è il doppio Guyot con alcuni appezzamenti ad alberello

### VENDEMMIA

Manuale, dal 15 settembre al 15 ottobre

### PRODUZIONE

ca. 100.000 bottiglie all'anno

### GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.



€ 40,00



## ARICI CURTEFRANCA ROSSO

### DENOMINAZIONE

Curtefranca DOC

### UVE

25% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 25% Barbera, 20% Nebbiolo, 5% Merlot,

### TIPO DI TERRENO

Calcareo, di origine prealpina

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera di altezza 1,70 m per 0,9m

### VENDEMMIA

Manuale, prima e seconda decade di Agosto

### PRODUZIONE

ca. 2.700 bottiglie all'anno

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



€ 28,00



€ 5,00







# Vini bianchi



## LE MORETTE LUGANA BENEDICTUS

### DENOMINAZIONE

Lugana DOC

### UVE

100% Turbiana

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot modificato  
a doppio archetto

### VENDEMMIA

Manuale, eseguita rigorosamente nella terza  
decade di ottobre.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



€ 32,00



€ 5,00



## KURTATSCH CHARDONNAY

### DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

### UVE

100% Chardonnay

### TIPO DI TERRENO

Posizionati a 250-400 m s.l.m., con  
esposizione a sud - est, sono  
terreni argillosi, sabbiosi e ghiaiosi, ricchi  
di dolomite

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



€ 25,00



## KURTATSCH GEWÜRZTRAMINER

### DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

### UVE

100% Gewürztraminer

### TIPO DI TERRENO

Posizionati 300-400 m s.l.m., con  
esposizione a est, terreni limo-sabbiosi  
con arenaria rossa, minerali di  
argilla e ossidi

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

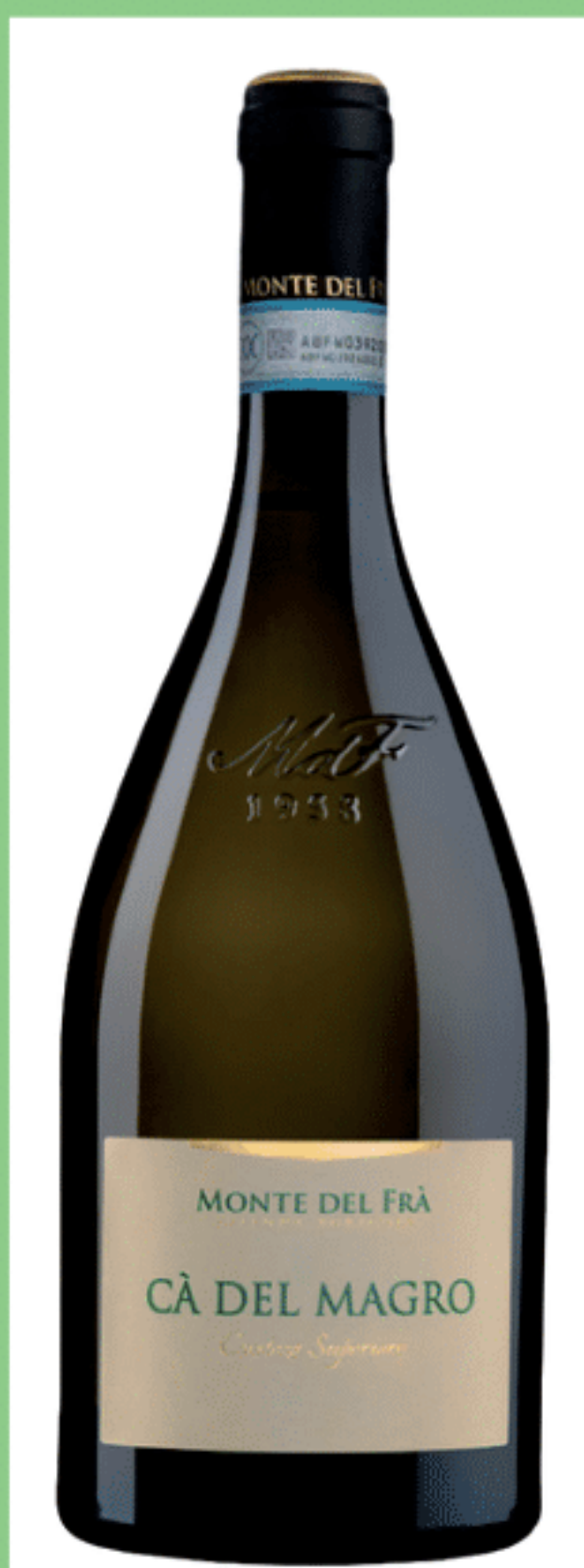
14,5% vol.



€ 32,00



€ 5,00



## MONTE DEL FRA CA DEL MAGRO

### DENOMINAZIONE

Custoza Superiore DOC

### UVE

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio  
Manzoni

### TIPO DI TERRENO

Le colline si trovano a 100/150 s.l.m., di origine  
morenica con terreno calcareo, argilloso,  
ghiaioso.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### VENDEMMIA

Da settembre a ottobre

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

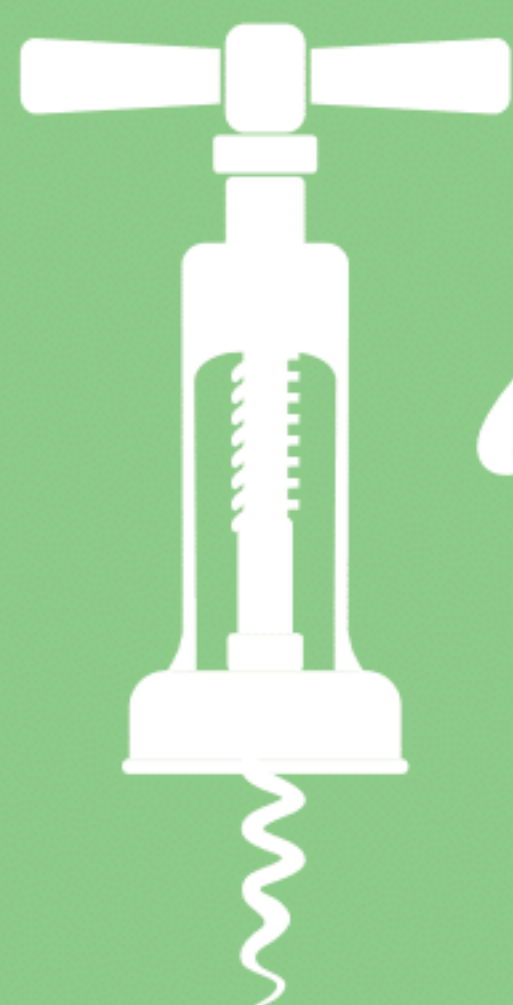


€ 25,00



€ 4,00





# Vini bianchi



## TENUTE ORESTIADI ZIBIBBO

**DENOMINAZIONE**  
Sicilia DOC

**UVE**  
100% Zibibbo

**TIPO DI TERRENO**  
Terra bianca di media compattezza, che presenta una componente altissima di calcare e gesso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
vendemmia manuale condotta a fine agosto

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.



€ 26,00



€ 4,00



## STURM SAUVIGNON

**DENOMINAZIONE**  
Collio DOC

**UVE**  
100% Sauvignon

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale, nel mese di agosto

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.



€ 35,00



€ 5,50



## BARONE PIZZINI MONTENETTO BIANCO

**DENOMINAZIONE**  
Montenetto di Brescia IGT

**UVE**  
Trebiano e Chardonnay

**TIPO DI TERRENO**  
Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.



€ 25,00



€ 4,00



## C. PATRICE PETIT CHABLIS

**DENOMINAZIONE**  
Petit Chablis AOC

**UVE**  
100% Chardonnay

**TIPO DI TERRENO**  
alcareo e ricco di fossili marini preistorici

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

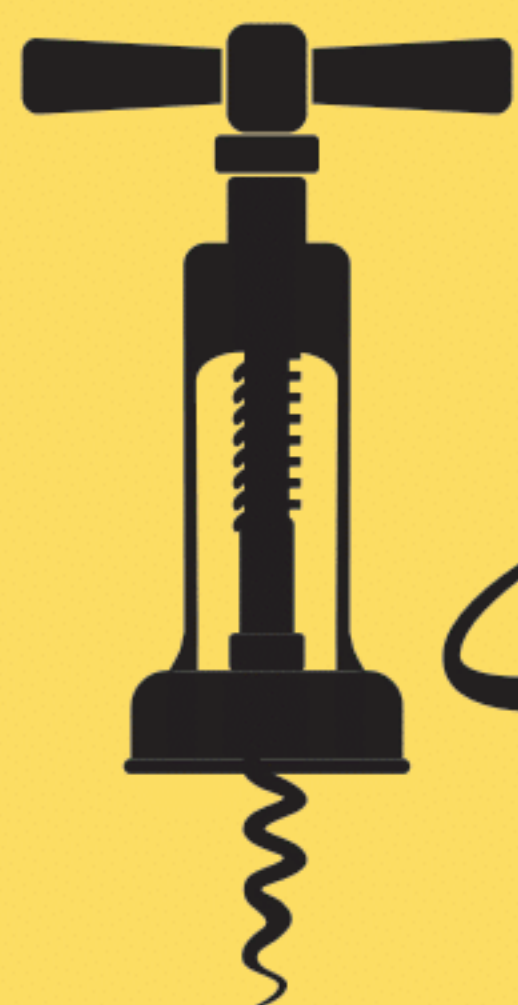
**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.



€ 40,00





# Bollicine



## LOUIS DOUSSET ORIGINAL

### DENOMINAZIONE

Champagne AOC

### UVE

65% Pinot Noir - 35% Chardonnay

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Dosaggio Zero

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in vasche in acciaio



€ 69,00



## RUINART BRUT

### DENOMINAZIONE

Champagne AOC

### UVE

40% Chardonnay, 57% Pinot Noir

3% Pinot Meunier

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Brut 9 g/L

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati, fermentazione malolattica



€ 120,00



## PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE

### DENOMINAZIONE

Champagne AOC

### UVE

65% Pinot Nero, 30% Chardonnay,  
5% Pinot Meunier

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Brut 9 g/L

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

### VINIFICAZIONE

Prodotto con rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise, affinamento per 36 mesi sui lieviti



€ 85,00



## LORIENT PAGEL BRUT NATURE

### DENOMINAZIONE

Champagne AOC

### UVE

95% Pinot Meunier, 3% Pinot Nero,  
2% Chardonnay

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Dosaggio Zero

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

### VINIFICAZIONE

Vinificato in piccole cuvée inox, fermentazione malolattica.



€ 90,00





# Bollicine



## ELODIE D. TRADITION

**DENOMINAZIONE**  
Champagne AOC

**UVE**  
70% Pinot Noir - 15% Meunier - 15% Chardonnay

**DOSAGGIO ZUCCHERINO**  
Brut 7 g/l

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.

**VINIFICAZIONE**  
80% acciaio e 20 % vino di riserva vinificato in foudres de chêne (7200 litri). Malolattica svolta e 4 anni di affinamento sui lieviti



€ 90,00



## D. LEGRAND CREMANT DE LIMOUX

**DENOMINAZIONE**  
Cremant de Limoux AOC

**UVE**  
50% Chardonnay - 30% Chenin - 20% Pinot Noir

**DOSAGGIO ZUCCHERINO**  
Brut 8 g/l

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.

**VINIFICAZIONE**  
A partire da una selezione di vigne esposte a nord ovest su terreni argilloso - calcarei e di altre parcelle orientate in pieno sud si ottiene un equilibrio perfetto tra freschezza, rotondità, una punta d'acidità e calore tipico del Sud. Rese di 70 hl/l. Pressatura diretta, affinamento di 24 mesi sui lieviti.



€ 30,00



€ 5,00



## ANDREA ARICI ZERO UNO

**DENOMINAZIONE**  
Franciacorta DOCG

**UVE**  
90% Chardonnay  
10% Pinot Nero

**DOSAGGIO ZUCCHERINO**  
Dosaggio Zero

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**VINIFICAZIONE**  
Prima fermentazione in acciaio con sosta sulle fecce fini per 6 mesi e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico  
Affinamento di almeno 18 mesi sui lieviti



€ 55,00



## C. CASTALDI SATÈN

**DENOMINAZIONE**  
Franciacorta DOCG

**UVE**  
100% Chardonnay

**DOSAGGIO ZUCCHERINO**  
Brut 6 g/L

**VENDEMMIA**  
Manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**VINIFICAZIONE**  
Spumante prodotto secondo il Metodo Classico o Champenoise, con rifermentazione in bottiglia  
Affinamento di 30-36 mesi sui lieviti

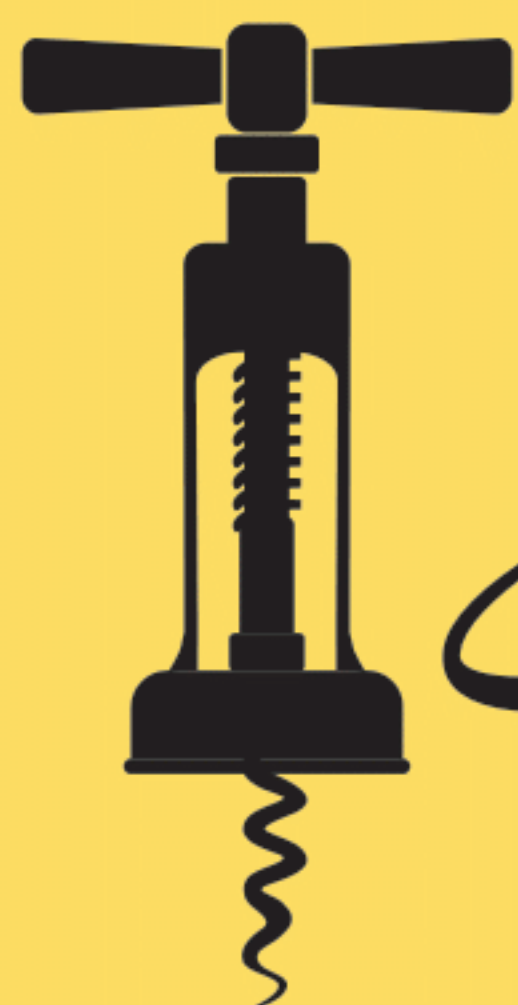


€ 45,00



€ 7,00





# Bollicine



## C. CASTALDI ROSÉ

### DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

### UVE

65% Chardonnay, 35% Pinot Nero

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Brut 8 g/L

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### VINIFICAZIONE

Prima fermentazione in parte in acciaio e in parte in barrique, con sosta per 7 mesi, poi rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.

Affinamento di almeno 24 mesi sui lieviti



€ 47,00



€ 7,00



## UBERTI FRANCESCO I

### DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

### UVE

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 10%

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Brut 6 g/L

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

### VINIFICAZIONE

Prodotto con rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico o Champenoise

Affinamento di 36 mesi sui lieviti



€ 47,00



€ 7,00



## BELLAVISTA TEATRO LA SCALA

### DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

### UVE

Chardonnay 72%  
Pinot Nero 28%

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Brut 6 g/L

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



€ 80,00



## MONTEROSSA CABOCHON

### DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

### UVE

Chardonnay 70%  
Pinot Nero 30%

### DOSAGGIO ZUCCHERINO

Brut 6 g/L

### VENDEMMIA

Manuale

### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



€ 130,00