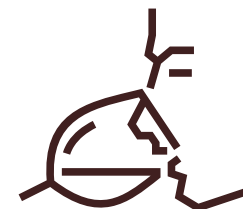




STORIE DI ECCELLENZE ITALIANE



Todis



Questa brochure è il frutto di un progetto di collaborazione con una **Master Sommelier di Fondazione Italiana Sommelier, Arianna Brocchetti**, da anni impegnata nell'organizzazione di Corsi di Qualificazione Professionale per Sommelier e numerose altre attività didattiche (degustazioni a tema, seminari di approfondimento), nato dalla consapevolezza che “*cultura del vino*” sia anche saper scegliere la qualità al giusto prezzo.

Il lavoro di ricerca che ne è alla base è stato mirato all'individuazione di realtà enologiche di alto profilo all'interno del patrimonio vinicolo italiano, al fine di fornire una selezione di etichette che rispondano a un duplice requisito: un buon livello qualitativo e un costo contenuto.

I vini che compongono questa *brochure* sono stati selezionati in collaborazione con la *Sommelier*, che ne ha individuato le caratteristiche organolettiche e i possibili abbinamenti.

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”

(Johann Wolfgang von Goethe)

la nostra Cantina



NORD ITALIA.

PIEMONTE:

- Batasiolo Pag. 7
- Fratelli Martini Pag. 8
- Sartirano
San Silvestro Pag. 9

LOMBARDIA:

- Ca' Maiol Pag. 10
- Giorgi Pag. 11

TRENTINO:

- Cantina
Sociale Trento Pag. 12

FRIVLI-VENEZIA GIULIA:

- Collavini Pag. 14

VENETO:

- Borghi Pag. 15
- Villa Belvedere Pag. 16

CENTRO ITALIA.

TOSCANA:

- Gualdo al Re Pag. 19
- Famiglia Sensi Pag. 20
- Vecchia Cantina
di Montepulciano Pag. 21

MARCHE:

- Umani Ronchi Pag. 22
- Velenosi Pag. 23

UMBRIA:

- Tudernum Pag. 24
- Villa Mora Pag. 25

LAZIO:

- Gotto D'oro Pag. 26

SUD ITALIA.

ABRUZZO:

- Biagi Pag. 29
- Novaripa Pag. 30

MOLISE:

- Cantina
San Zenone Pag. 31

CAMPANIA:

- Cantina
di Solopaca Pag. 32
- Cantine Mariano
Sabatino Pag. 33

PUGLIA:

- Tenuta Coppadoro Pag. 34

BASILICATA:

- Cantine Taverna Pag. 36

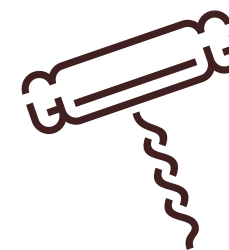
ISOLE D'ITALIA.

SICILIA:

- Terreliade Pag. 37

SARDEGNA:

- Cantina Santa
Maria La Palma Pag. 38



Batasiolo



Di proprietà della famiglia Dogliani, giunta oggi alla quinta generazione, Batasiolo rappresenta una realtà che è riuscita a raggiungere l'ambizioso obiettivo di coniugare tre aspetti che spesso risultano inconciliabili: qualità, quantità e convenienza. Qui le variabili vigna, territorio e intervento dell'uomo si fondono per creare un equilibrio che conferisce ai vini eleganza, raffinatezza ed elevata qualità, caratteristiche che possiamo riscontrare nella vasta gamma delle etichette prodotte in tre milioni di esemplari, in cui sono comprese le migliori espressioni delle più blasonate vigne di Langa.



NORD ITALIA.



Spumante Asti

D.O.C.G. DOLCE



MOSCATO BIANCO



7% Vol.



6° / 8°C

Paglierino con bagliori dorati. Profilo aromatico elegante e delicato giocato sulle note della frutta esotica, dei toni floreali di ginestra e fresia, tocchi di caramella al limone, miele e zucchero al velo. L'assaggio, coerente con le sensazioni fruttate e floreali percepite al naso è perfettamente equilibrato tra dolcezza e scia sapida, chiusa con un piacevole finale agrumato.



CROSTATA CON CREMA E PINOLI.



Spumante Brachetto D'Acqui

D.O.C.G. DOLCE



BRACHETTO



6,5% Vol.



6° / 8°C

Bellissimo colore rosso fragola brillante. I riconoscimenti olfattivi rimandano ai profumi dell'uva aromatica, con nuances di gelatina di fragola, ciliegia, rose rosse, agrumi ed erbe di campo. Sorso dolce, mosso, bilanciato da ritorni sapidi conditi da sensazioni fruttate, con una chiusura agrumata che ricorda l'arancia sanguinella.



CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE, ZEPPOLE CREMA E VISCIOLE.

Fratelli Martini



Tre generazioni di Martini, uniti dall'instancabile passione per il vino, sono il motore del successo attuale: tre visioni e tre diversi approcci accomunati dall'amore per l'enologia e per i grandi successi. La filosofia produttiva aziendale è animata da tre capisaldi: il legame di profondo rispetto con il territorio, la fiducia nelle persone che grazie al loro lavoro fanno prosperare l'azienda e la sacralità del vino. Il territorio è il punto di partenza, per questo il rispetto ambientale, la sostenibilità, l'impatto minimo e un approccio rispettoso alla viticoltura sono valori imprescindibili per la Fratelli Martini. Altro elemento fondamentale è riuscire a coniugare l'accessibilità economica alla qualità dei vini, per consentire a tutti un'esperienza enologica di livello. Fin dalle sue origini è sempre stata una realtà in continua evoluzione, come testimoniato dalla avveniristica barraica, battezzata Magnificat per la sensazione di sacralità e di imponenza che suscita: una struttura monumentale disposta su due livelli che ricorda nella concezione spaziale i templi aztechi.



Spumante Pinot Grigio

BRUT



Giallo paglierino. L'olfatto evoca pesca bianca, pera coscia acerba, mughetto, erbe officinali e sbuffi di canfora. Sorso dinamico, dominato da una vibrante freschezza agrumata, con ritorni fruttati e floreali.



Spumante Moscato D'Asti



Paglierino brillante. Naso fine giocato sui riconoscimenti tipici dell'uva Moscato: fiori di zagara, frutta a polpa gialla in confettura, idea di litchi, rosa gialla, mimosa, tocchi di zucchero al velo e miele. Assaggio dolce e brioso, sostenuto da una spalla fresco-sapida.

Cantine Sartirano



La tenuta, che sorge a Novello nel cuore delle Langhe, si estende su 7 ettari di proprietà e, inoltre, si avvale di vignaioli selezionatissimi, che ogni anno conferiscono le proprie uve in azienda. I vigneti, situati a 360 metri slm, godono di un microclima ideale grazie all'influenza del Lago della Ghercina al centro della proprietà. La cantina, fondata nel 1910 da Giovanni Sartirano, è giunta oggi alla quarta generazione, guardando al futuro senza mai perdere di vista gli insegnamenti tramandati dai propri avi. La filiera produttiva è condotta in regime biologico certificato.



Dolcetto D'Alba Primaio

D.O.C.



Rosso porpora con pennellate violacee. Profilo aromatico vinoso, ricorda il gelso nero, succo di lamponi, violette ed erbe di campo. Sorso teso, sostenuto da nerbo tannico con persistenza gusto-olfattiva coerente all'olfatto.



Barbera D'Alba Dominae

D.O.C.



Veste cromatica rubino. Profumi di frutti di bosco dolci, humus, felce, toni di spezie scure, affumicate, un'idea di tabacco e menta. Assaggio dinamico, dominato da una spina dorsale fresco-sapida, tannino ben modulato, con ritorni agrumati e fruttati, su un finale mentolato.



Roero Arneis Sabbie

D.O.C.G.



Paglierino con riflessi dorati. Incipit olfattivo minerale, addolcito da sensazioni di fiori gialli, frutta a polpa gialla con refoli balsamici. Sapido al gusto, con ritorni minerali e un finale siglato da un ampio respiro balsamico.

Cà Maiol



Ca' Maiol fa parte di uno dei gruppi vinicoli più solidi del circuito europeo, il Gruppo Santa Margherita che, a dispetto delle 940.000 bottiglie prodotte annualmente, mantiene costantemente nei propri vini un'eleganza e una capacità di esprimere le specificità dei vitigni e dei territori da cui provengono. Questa cantina, che si estende su 110 ettari vitati in un territorio unico tra lago e terra, di cui ha saputo comprendere il potenziale, è da sempre legata al prezioso vitigno Lugana. Innovazione e rinnovamento, attenzione alla contemporaneità e alle sue esigenze, consentono a Cà Maiol di produrre un vino di altissima qualità, dal carattere inconfondibile.



Cuveé Sebastian BRUT



TREBBIANO
DI LUGANA



12,5% Vol.



6° / 8°C

Paglierino brillante, con riflessi verdolini. Spettro olfattivo elegante, con riconoscimenti di pera williams, susina, uva spina, profumi erbacei, accenni di mugghetto, idea minerale e scia agrumata. Sorso dominato da una sferzata di freschezza agrumata e nerbo sapido, finale piacevolmente ammandorlato.



CARPACCIO DI PESCE SPADA E SPIGOLA, SUSHI.

Vini Giorgi



La tenuta, di proprietà di Antonio, Eleonora e Fabiano Giorgi, Presidente dell'Enoteca Regionale della Lombardia, rappresenta l'esempio lampante che dimostra come l'elevata quantità produttiva si possa coniugare con un'ottima qualità dei vini, degna delle migliori produzioni artigianali. Tale obiettivo è stato raggiunto attraverso un importante studio del territorio, un'attenta cura del vigneto, l'applicazione di pratiche vitivinicole sagge e un lavoro di sviluppo sia stilistico che strutturale. Questo percorso ha reso l'azienda un emblema della filiera produttiva dell'Oltrepò Pavese.



Cuveé Eleonora Giorgi EXTRA DRY



PINOT NERO



12,5% Vol.



6° / 8°C

Paglierino brillante. Il profilo aromatico evoca delicate sensazioni di fiori bianchi, mela annurca, agrumi, confetto alla mandorla e refoli minerali. Al gusto sfoggia una vibrante freschezza agrumata, sostenuta da una buona struttura con spuma cremosa e una chiusura di estrema piacevolezza, che lascia la bocca in equilibrio.



TARTINE AL SALMONE, TROTA SALMONATA, RISOTTO AI FRUTTI DI MARE.



Oltrepò Pavese Tenuta Cassinello METODO CLASSICO BRUT



PINOT NERO



12,5% Vol.



8° / 10°C

Paglierino, con pennellate dorate. Il naso evoca susina goccia d'oro, pesca gialla, quasi un'idea di litchi, ginestra, tocchi di miele, zenzero e spezie dolci, con un sottofondo di erbe di montagna. Trama gustativa sapida e perfettamente rispondente al naso, la cremosità del perlage avvolge il cavo orale, chiude con un finale piacevolmente ammandorlato.



CRESPELLE AI FUNGHI PORCINI.

Cantina Sociale di Trento

La Cantina Sociale Trento rappresenta una delle realtà cooperative più operative e meglio organizzate della regione. Nata a metà degli anni Cinquanta unisce idee ed esperienze enologiche di undici agricoltori e annovera 400 aziende agricole e una coltivazione complessiva di 700 ettari. Le uve godono di una cura agronomica che raramente si riscontra altrove, in realtà di simili dimensioni.



Concilio Mori Vecio Riserva D.O.P. TRENTO ROSSO



Rosso rubino. Le sensazioni fruttate richiamano la marasca, la gelatina di lamponi, toni di petali di rosa in appassimento, coteau boschivo, erbe aromatiche disidratate, spezie dolci, cioccolato al latte. Vino che avvolge il cavo orale con la sua pienezza e il grip tannico, con grande coerenza gusto-olfattiva.



Concilio Teroldego Rotaliano D.O.C. MILLESIMATO



Rosso rubino scuro, concentrato. Sensazioni olfattive scure, di amarena, more, mirtili, toni di violetta e iris, accenni fumè, con pepe nero, cumino, chiodi di garofano, un respiro balsamico, quasi canforato nel finale. Sorso pieno, liquirizioso, dotato di nerbo tannico, con ritorni speziati e balsamici.



Concilio Schiava Allegorie I.G.T.



Rosa cerasuolo. L'olfatto denuncia delicate sensazioni di roselline selvatiche, fragoline di bosco, un'idea di pompelmo rosa e sbuffi minerali. La bocca è sapida, siglata da una piacevole chiusura ammandorlata e un'eco balsamica.



Concilio Angelo Grigolli D.O.C. TRENTO BRUT



Paglierino con striature dorate. Al naso dominano profumi di susina goccia d'oro, ginestra e pan brioche. Bocca in sintonia con l'olfatto, sfoggia gustosa sapidità.



Eugenio Collavini



Azienda fondata da Manlio Collavini, con un'estensione vitata di 140 ettari, rinomata per il lavoro fatto sulla Ribolla Gialla, il vitigno autoctono più rappresentativo del Friuli - Venezia Giulia: negli ultimi anni l'attenzione è posta sugli spumanti millesimati ottenuti con il celebre "Metodo Collavini", un Metodo Charmat con lunghi affinamenti tipici del Metodo Classico, con cui la Ribolla Gialla esprime una personalità unica.



Pinot Grigio
Andrea Di Pec
D.O.C.



PINOT GRIGIO



12,5% Vol.



10° / 12° C

Paglierino luminoso. All'olfatto ricorda gelsomino, mughetto, pesca bianca, melone invernale acerbo, sensazioni di erba limoncella e caramella al limone. Sorso equilibrato, sostenuto da una spina dorsale fresco-sapida, con ritorni agrumati e vegetali, chiude con un respiro balsamico.



Refosco dal Peduncolo Rosso
Andrea Di Pec
I.G.T.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



12,5% Vol.



14° / 16° C

Rubino. Dominante olfattiva fruttata, richiama frutti di bosco freschi, croccanti, fiori di campo, viole, erbe officinali, rabarbaro e liquirizia. La progressione gustativa è perfettamente coerente con l'olfatto, sorso piacevolmente liquirizioso, con ritorni di china e menta, sostenuti da corroborante freschezza e nerbo tannico, lascia il cavo orale profumato e in equilibrio.



INSALATA DI MARE, CARNI BIANCHE.



SPIZZATINO DI CINGHIALE IN UMIDO.

Borghhi



Fa parte di un vero e proprio gruppo, costituito da quattro realtà, Paladin e Bosco del Merlo in Veneto, Castello Bonomi in Franciacorta e Castelvechi in Chianti, con conduzione rigidamente familiare. La filosofia produttiva è incentrata su una "viticoltura ragionata", con un approccio scientifico-ecologico alla gestione della vigna, al fine di preservare la biodiversità del territorio. Tale approccio è reso possibile anche grazie alla collaborazione con le Università di Padova e Milano, che hanno portato negli ultimi anni alla realizzazione di progetti di sostenibilità che rappresentano un fiore all'occhiello aziendale.



Cuveé Brut
Applauso
BLANC DE BLANCS



4LERA CHARDONNAY



11% Vol.



6° / 8° C

Paglierino brillante. L'olfatto denuncia un'estrema pulizia degli aromi, con sensazioni di fiori e frutta bianca e toni agrumati. L'assaggio è dominato da una freschezza in cui ritornano le note agrumate, e dalla cremosità delle bollicine.



APERITIVO, RUSTICI, PIZZETTE.



Rosè Brut
Prosecco
D.O.C. MILLESIMATO



4LERA PINOT NERO



11,5% Vol.



6° / 8° C

Rosa confetto brillante. Olfatto con delicati profumi di fragoline di bosco, lamponi e piccole roselline selvatiche. Sorso sostenuto da spina dorsale fresco-sapida, in cui ritornano le fragoline di bosco e i lamponi.



RISOTTO ALLA PESCATORA.

Villa Belvedere



L'azienda, di proprietà del Gruppo Italiano Vini, prende il nome dalla storica dimora del 1895 che sorge su una delle dolci colline che dominano il versante sud-est del lago di Garda e Calamasino, una splendida località di Bardolino in provincia di Verona. Villa Belvedere dal 1989 è la sede del Gruppo Italiano Vini, azienda con oltre 340 ettari di proprietà nelle zone più vocate della regione, da anni impegnata nella valorizzazione delle proprie radici e della cultura del territorio di riferimento, attraverso la produzione di vini di qualità.



Valpolicella Ripasso

ROSSO D.O.C.



COUVINA,
CORVINONE,
RONDINELLA



13% Vol.



16° / 18°C

Rubino con unghia granato. L'impatto olfattivo si apre su declinazioni di confettura di visciole, petali di rosa macerati in alcol, coteau speziato fatto di pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano, sensazioni di cacao in polvere, accenni di erbe aromatiche disidratati. Al gusto è caldo, sapido, con nerbo tannico serrato, chiude con una scia balsamica, ritorni di spezie e sensazioni di tostatura, con un finale che vira verso una chiusura liquiriziosa.

Amarone della Valpolicella

ROSSO D.O.C.G.



COUVINA,
CORVINONE,
RONDINELLA



15% Vol.



16° / 18°C

Granato. Al naso dominano sensazioni di confettura di marasca, crema di cassis, mallo di noce, frutta secca, crema di moka, foglia di tabacco, refoli di spezie dolci, cenni di scatola da sigari e liquirizia, un'idea terragna sul finale. Il sorso è avvolgente, sostenuto da sapidità e trama tannica vellutata, con persistenti ritorni coerenti all'olfatto.



TAGLIATA DI MANZO AL GINEPRO.



LEPRE IN SALMI.



CENTRO ITALIA. TOSCANA

Gualdo del Re



Realtà tra le più famose e accreditate del suveretano, per la capacità di produrre vini di forte connotazione territoriale, che portano la firma dall'enologo di cantina Barbara Tamburini, rinomata soprattutto per la sua sensibilità nel saper interpretare e valorizzare le potenzialità dei vitigni e del loro terroir di provenienza. Ha un'estensione vitata di 45 ettari, con vigneti situati a 100 metri s.l.m., condotti in regime biologico certificato.



CENTRO ITALIA.



Costa Toscana Eliseo Bianco

I.G.T.



PINOT BIANCO



12,5% Vol.



10° / 12°C

Paglierino molto luminoso. L'olfatto evoca sensazioni di tiglio, gelsomino, erba di sfalcio, erba limoncella, toni di pesca bianca e melone invernale, sbuffi salmastri, iodati. In bocca risulta equilibrato, con un ingresso sapido, seguito da una vibrante freschezza agrumata, con un elegante e piacevole chiusura ammandorlata.



LINGUINE AL GRANCHIO.

Famiglia Sensi



Storica azienda toscana a conduzione familiare, giunta oggi alla quarta generazione, che ha il merito di aver consacrato il nome Sensi sui mercati internazionali, grazie allo sviluppo enologico, tecnologico e agricolo. Tutta la produzione delle diverse tenute sparse in varie zone della Toscana, è seguita dall'enologo di famiglia Lorenzo Landi, grande ma assolutamente rispettoso interprete dei vitigni e dei terroir di appartenenza, consulente di alcune fra le migliori realtà vitivinicole del Paese.



Chianti Classico
Forziere

D.O.C.G.



Rubino con riflessi granato. Il naso rimanda a declinazioni boschive sia sotto l'aspetto fruttato che per l'apporto vegetale, con sensazioni di humus, rabarbaro, toni di spezie scure, accenni di china e grafite. Sorso teso, liquirizioso, con ritorni minerali e una buona dote di freschezza e persistenza.



Bolgheri
Mandriano

D.O.C.G. ROSSO



Granato scuro con sfumature rubino. Naso scuro con richiami di ribes e more, macchia mediterranea, alloro, ginepro, erbe aromatiche disidratate, viole in appassimento, corteccia di china e un'idea salmastra. L'assaggio è segnato dal grip tannico, corroborato da vibrante freschezza agrumata, coerenza gusto-olfattiva, con finale di china e liquirizia.



Brunello di Montalcino
Boscoselvo

D.O.C.G.



Granato di media trasparenza. Sensazioni di gelatina di cassis, pout pourri floreale, foglie secche, accenni di legni nobili, incenso, cenere arsa, ventaglio di spezie, cardamomo, caramella mou, cioccolato al latte. In bocca sfoggia freschezza agrumata, nerbo tannico, ritorni di spezie e chiusura siglata da respiro balsamico.

Vecchia Cantina di Montepulciano



Realtà cooperativa dai grandi numeri e dalla grande qualità, la Vecchia Cantina di Montepulciano nacque nel 1937 per mano di quattro soci fondatori. Oggi vanta 400 proprietari e 1000 ettari vitati. Fu la prima cooperativa toscana del dopoguerra ad assumere un ruolo fondamentale di volano per il territorio. In cantina si avvale della preziosa collaborazione/direzione di Umberto Tormbelli, enologo-consulente espertissimo, che si trova a dirigere una produzione variegata e rappresentativa del terroir zonale, grazie all'eterogeneità di appezzamenti che variano per altitudine e composizione del suolo.



Vino Nobile di Montepulciano
Le Camarine
Riserva

D.O.C.G.



Manto granato. Al naso intense sensazioni di frutti di bosco in confettura, humus, erbe di macchia disidratate, un'idea di incenso, tabacco e una nota ferrosa in sottofondo. In bocca è morbido, sostenuto da una gustosa sapidità, con ritorni minerali e una lunga progressione gustativa.

 LASAGNE AL RAGÙ DI CINGHIALE.

CENTRO ITALIA. MARCHE

Umani Ronchi



L'azienda nasce negli anni Cinquanta a Cupramontana per volere di Gino Umani Ronchi, come piccola azienda per la produzione di Verdicchio, vitigno al quale oggi sono dedicati 110 dei 210 ettari vitati, con veri e propri "crus" che danno vita a etichette ormai storiche. Negli anni Novanta la cantina si avvale della preziosa collaborazione di Giacomo Tachis per la produzione del Pelago. Rilevata dalla famiglia Bernetti, la conduzione della cantina passò a Beppe Caviola che continuò a perseguire la strada della qualità, anche attraverso la scelta della conversione al biologico di gran parte del vigneto, con l'adozione del protocollo anche nella porzione non ufficialmente a regime. La grande attenzione alla sostenibilità non ha impedito all'azienda di avviare sperimentazioni e di utilizzare tecnologie innovative avvalendosi della preziosa collaborazione di tecnici specializzati e dell'Università di Ancona.

CENTRO ITALIA. MARCHE

Velenosi



L'azienda si estende su 142 ettari vitati, con vigneti sul versante nord della Valle del Tronto, con un'ottima esposizione, terreni di matrice argillosa e una forte influenza Adriatica, grazie alla vicinanza del mare. Nel rispetto della tradizione, sono stati introdotti sistemi e linguaggi moderni che hanno consentito la conquista di importanti mercati interazionali, in tutti i cinque continenti. L'ultimo ambizioso progetto in casa Velenosi è quello di convertire in biologico l'intero patrimonio vitato.



Fonte del Re Lacrima di Morro d'Alba

D.O.C.



LACRIMA



13,5% Vol.



14 / 16°C

Rubino scuro, concentrato. Incipit olfattivo di more di rovo, gelso, confetti alla violetta, sentori di rosa canina, rabarbaro e radice di liquirizia. Sorso piacevole, sostenuto da nerbo tannico bilanciato dall'apporto glicerico e da ritorni coerenti di rabarbaro, china e liquirizia.



TAGLIATA DI FASSONA ALLE ERBE AROMATICHE.



Offida Circum

D.O.C.G.



PECORINO



13% Vol.



8° / 10°C

Paglierino con riflessi dorati. L'olfatto denuncia frutta esotica, pesca gialla, ginestra, fiori di camomilla, elegante vena minerale calcarea e accenni di erbe di campo. In bocca è avvolgente, morbido, coerente al naso, sostenuto da gustosa trama fresco-sapida.



TAGLIOLINI CON GAMBERETTI AL PROFUMO DI TIMO.

Tudernum



Realtà cooperativa nata alla fine degli anni Cinquanta, con una filosofia da sempre improntata alla ricerca della grande qualità. La storia della Cantina Cooperativa Tudernum è indissolubilmente legata a quella della viticoltura umbra; l'esistenza della DOC Todi, nata nel 2010, è in gran parte merito di Tudernum. Oggi la cantina, nei suoi 210 ettari vitati, si è concentrata soprattutto sulla valorizzazione del Grechetto e del Sagrantino.



Rocca di San Gregorio Grechetto di Todi

D.O.C.



GRECETTO



13,5% Vol.



10° / 12°C

Paglierino con bagliori dorati. Il profilo aromatico denuncia frutta esotica matura, pesca gialla, nespola, toni di fresie e mimose, refoli minerali di matrice calcarea. Sorso pieno, avvolgente, la morbidezza è bilanciata dalla scia sapida che sigla il finale.



FRITTATA DI ZUCCHINE o DI ERBE AROMATICHE FRESCHE.

Cantina Villa Mora



Villa Mora sorge su una collina che domina una valle incontaminata, circondata dalla storia millenaria dell'arte e della cultura Umbra. In questo contesto la cantina punta a prodotti di altissima qualità nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente. L'intero processo produttivo è profondamente rispettoso della natura, in vigna dove si evita accuratamente l'uso degli erbicidi e della chimica, nella fase della fermentazione che avviene secondo le esigenze delle uve e della stagione, nella realizzazione della struttura che è in cemento armato mentre tutte le rifiniture sono pietra, mattone, intonaco e tinteggiature naturali. Le innovazioni tecnologiche di proprietà di cui la Cantina è dotata, sono tutte volte ad un unico obiettivo: preservare ed esaltare le caratteristiche di un vitigno unico come il Sagrantino.



Montefalco Sagrantino Villa Mora

D.O.C.G.



SAGRANTINO



15% Vol.



16 / 18°C

Granato concentrato. Sensazioni olfattive scure, di pout porri floreale, confettura di prugna e marroni, declinazioni boschive, humus, un'idea di torba, incenso e tostatura. Al palato è caldo e perfettamente coerente con l'olfatto.



GNOCCHI CON SPUNTATURE DI MAIALE.

Gotto d'Oro

La cantina sorge a sud est di Roma, su un territorio particolarmente vocato per la coltivazione della vite, in una zona collinare di matrice vulcanica, che gode di un microclima ideale grazie all'influenza della vicinanza del mare. La produzione iniziale era incentrata sui vitigni internazionali (Viognier, Chardonnay, Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Syrah) a cui nel 2019 si sono aggiunte 4 etichette dedicate alle denominazioni regionali, quali Doc Roma Rosso e Bianco, le Docg Frascati Superiore e Cesanese del Piglio.

Le quattro referenze presenti all'interno di questa Brochure sono state realizzate dall'azienda con un'etichetta realizzata in esclusiva per questa selezione.



Colline Romane Malvasia del Lazio

I.G.T.



MALVASIA
PUNTINATA



12,5% Vol.



8° / 10°C

Paglierino brillante. Delicate sensazioni di biancospino, pesca bianca, melone invernale, accenni di erbe aromatiche. Sorso piacevole, coerente all'olfatto, con vibrante freschezza agrumata che ne sigla la chiusura.



RISOTTO FIORI DI ZUCCA, ZUCCHINE E PROVOLA.

Colline Romane Syrah

I.G.T.



SIRAH



13,5% Vol.



14° / 16°C

Rubino. Profumi di violette, more di gelso, confetti alla violetta, pepe nero, chiodi di garofano, senape nera, un'idea di erbe mediche. Al palato risulta coerente, dotato di sapidità e freschezza, con un piacevole finale fruttato.



FETTINE ALLA PIZZAIOLA.

Colline Romane Roma Bianco

D.O.C.



MALVASIA
PUNTINATA,
BOMBINO BIANCO



12,5% Vol.



10°C

Paglierino luminoso. Il naso rimanda a dolci sensazioni di albicocche, susina goccia d'oro, toni di scorza di cedro, ginestra e sbuffi salmastrici. L'ingresso in bocca è fresco, sostenuto da scia sapida con persistenti ritorni minerali.



PASTA E PATATE.

Colline Romane Roma Rosso

D.O.C.



MONTEPULCIANO,
SANGIOVESE



13,5% Vol.



14° / 16°C

Rubino scuro, concentrato. Spettro olfattivo scuro, con note di prugne, confettura di amarene, china, grafite, radice di liquirizia, refoli di pepe nero. Assaggio pieno, equilibrato, con spina dorsale fresco-sapida e nerbo tannico vellutato, chiude con piacevoli ritorni di china e liquirizia.



CODA ALLA VACCINARA.



Biagi

Situata nel territorio della Val Vibrata, precisamente nel comune di Colonnella, l'Azienda Agricola Biagi è una realtà a conduzione familiare. Fondata negli anni 40 da Giovanni Biagi coltivando frutta, verdura e in parte vigneti dai quali inizia a produrre il vino, oggi il testimone è nelle mani dei nipoti, Fabrizio e Luca che con innovazione e passione, proseguono gli antichi insegnamenti del nonno. Nel 2006 i frutteti e le orticole sono stati espianati per lasciare il posto alla coltivazione della vite; attualmente l'azienda si estende su 40 ettari vitati, concentrati principalmente nel comune di Colonnella, dove si sorge anche la cantina. L'obiettivo è da sempre la ricerca della qualità attraverso la valorizzazione dei vitigni autoctoni come Trebbiano, Passerina, Pecorino e Montepulciano. Da qualche tempo l'azienda ha iniziato l'iter per ottenere la certificazione biologica, pratica che da anni viene applicata in vigna e in cantina.



SUD E ISOLE D'ITALIA.



Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane

Ipnosi
D.O.C.G.



MONTEPULCIANO



14,5% Vol.



16° / 18°C

Rubino concentrato. Impatto olfattivo scuro con richiami alla violetta, mirtilli e amarene in confettura, declinazioni boschive, accenni di macchia mediterranea, sbuffi di pepe nero, paprika affumicata, un'eco balsamica in sottofondo. L'assaggio è pieno, avvolgente, con nerbo tannico vellutato, corroborato da freschezza e sapidità, con persistenti ritorni balsamici e fruttati.



CINGHIALE ALLA CACCIATORA,
OSTOLETTE D'AGNELLO AL TIMO.



Bio - Cerasuolo d'Abruzzo

Rerum
D.O.C.



MONTEPULCIANO



13,5% Vol.



12°C

Cerasuolo luminoso. Profilo aromatico fine giocato su declinazioni di piccole fragoline di bosco e lamponi, roselline selvatiche e peonie, accenni di pompelmo rosa e sbuffi minerali. Sorso pimpante e piacevole, sostenuto da spina dorsale fresco-sapida, con ritorni fruttati e minerali.



CALZONE RIPIENO, CROSTINO AL CIAUSCOLO.



Vini Novaripa



Cantina cooperativa nata nel 1969 dall'unione di 20 agricoltori, oggi vanta 400 soci e 700 ettari vitati. Novaripa rappresenta l'unione di grandi storie e umili famiglie che da secoli hanno scelto di proteggere i propri ideali conservando la tradizione della terra e la coltivazione della vite. Nel 2018 è iniziato un processo di rinnovamento aziendale sia strutturale, con grande attenzione alla sostenibilità, sia di immagine con il restyling dell'intera azienda. Oggi Novaripa è vista come un punto di riferimento per la sua qualità nell'intera regione, è una cooperativa che lavora con lo spirito imprenditoriale.



Vino Spumante Monatic Perlato BRUT



PECORINO

11,5% Vol.

8°C

Impatto olfattivo giocato su sensazioni di ibisco bianco, mughetto, pera kaiser acerba, agrumi e refoli gessosi a far da cornice. L'assaggio è sapido, con persistenza fruttata e minerale.



Cantina San Zenone



Cantina sociale fondata nel 1975, che esprime una forte valenza sociale, svolgendo un ruolo primario nell'economia del territorio. I soci coltivatori producono uve selezionate che affidano poi agli agronomi ed agli enologi della cantina, i quali danno vita a prodotti fortemente rappresentativi del territorio da cui provengono. I vigneti sorgono sulle dolci colline di Montenero di Bisaccia, tra Abruzzo e Molise, godendo di un'ottima esposizione e dell'azione mitigatrice della brezza dell'Adriatico.



Vino Spumante Monatic Perlato Rosé DRY



MONTEPULCIANO

9,5% Vol.

8°C

Cerasuolo tenue, brillante. Profilo aromatico fine, dominato da profumi che ricordano i piccoli frutti di bosco, melagrana, con toni di roseline selvatiche e un'idea di pompelmo rosa. Equilibrato al palato, si esprime con piacevole freschezza agrumata, tenue sapidità e discreti ritorni fruttati e floreali.



Tintilia del Molise

D.O.P.



TINTILIA



13,5% Vol.



14° / 16°C

Rubino con riflessi granato. Al naso sensazioni di frutti di bosco, fiori rossi, di campo, lavanda toni vegetali di erbe di macchia, marina e un respiro salmastro. Sorso più sapido che fresco, segnato da un nerbo tannico impetuoso, ritorni floreali e salmastri.



FORMAGGIO DI FOSSA, SELVAGGINA.

Cantina Sociale di Solopaca



Cooperativa tra le più antiche e produttive della Campania, situata a Solopaca, nel cuore dell'antico Sannio, zona da sempre vocata alla viticoltura. Le aziende agricole dei 600 viticoltori soci, sono ubicate non solo nel comune di Solopaca ma anche in 16 comuni limitrofi, per un totale di circa 1300 ettari di superficie vitata. Le uve coltivate vengono raccolte con sistemi tradizionali e conferite in cantina dove, dopo un'attenta selezione, vengono vinificate ed imbottigliate.



Sannio Aglianico D.O.P.



AGLIANICO

13,5% Vol.

18°C

Rubino con riflessi granato sull'orlo. L'impatto olfattivo apre su sensazioni affumicate che ricordano la torba, toni ferruginosi, un accenno di incenso, tabacco Latakia, erbe aromatiche disidratate, cacao, corteccia di china, rabarbaro, spezie piccanti e liquirizia. In bocca risulta pieno, avvolgente, con una trama tannica importante, persistenti ritorni di china e liquirizia.



RISOTTO CON SALSICCIA PICCANTE.



Sannio Falanghina D.O.P.



FALANGHINA

13,5% Vol.

10° / 12°C

Paglierino luminoso con riflessi verdolini. Richiama sensazioni vegetali, maggiorana, timo, salvia, erba limoncella, fiori di zagara, scorza d'agrume, su un sottofondo salmastro. Al gusto è sapido, quasi salino, con ritorni coerenti, piacevole freschezza agrumata, chiude delicatamente ammandorlato e minerale.



POLPO CON PATATE.

Cantine Mariano Sabatino



All'azienda Mariano Sabatino si deve il merito di produrre vini tipici della tradizione campana mantenendo costante l'elevato livello qualitativo a prescindere dall'annata e da soli 2 ettari vitati. I vini, fortemente rappresentativi dei terreni di matrice sabbiosa e vulcanica da cui provengono, sono profondamente rispettosi della tradizione ma con uno sguardo rivolto all'utilizzo delle nuove tecnologie.



Vino Spumante Euphoria

BRUT S.A.



FALANGHINA



12,5% Vol.



8°C

Paglierino brillante. Il profilo aromatico evoca frutta bianca matura, pera, melone, pesca, fiori di zagara, biancospino, tocchi di miele millefiori e delicati refoli iodati. Il gusto dominato da una piacevole freschezza agrumata, con ritorni fruttati e una scia sapida.



CASATELLO.

Tenuta Coppadoro

Realtà giovane fondata nel 1999 da due imprenditori, soci nel lavoro, amici nella vita, entrambi appassionati alla terra. La tenuta, che si estende su 165 ettari vitati, sorge in un microclima del tutto particolare, in una conca naturale tra il Gargano e il Sub-Appennino Dauno e prende il nome da una delle poche colline del tavoliere, la "coppadoro". Alla base della filosofia

produttiva aziendale c'è la valorizzazione del territorio con l'obiettivo di conseguire elevati livelli qualitativi: per questo è stata dotata di alta tecnologia in tutte le sue funzioni aziendali e, soprattutto, della direzione enologica di un illustre rappresentante del settore, Prof. Riccardo Cotarella.



Pescorosso

I.G.P.



PRIMITIVO



13% Vol.



16° / 18°C

Manto rubino. L'incipit olfattivo è caratterizzato da sensazioni di confettura di visciole, petali di viola in appassimento, confetto alla violetta, seguiti da toni cioccolatosi, rabarbaro, china, liquirizia, con nuance di erbe aromatiche, refoli di pepe nero, paprika piccante, senape nera, con una vena salmastra nel finale. L'assaggio è sostenuto da nerbo tannico e sapidità, con una scia di freschezza e ritorni di spezie piccanti e balsamici.

Bio Rosa di Salsola

I.G.P.



NERO DI TROIA



12% Vol.



12° / 14°C

Rosa cerasuolo. Al naso sfoggia sensazioni di piccole fragoline di bosco, roselline selvatiche, melagrana, idea di ibisco, con delicati accenni salmastri e di macchia marina. Sorso pimpante, sapido con ritorni di caramella al lampone e chiusura ammandorlata.

Bio - Bianco di Puglia Ratino

I.G.P.



BOMBINO BIANCO



13% Vol.



10° / 12°C

Paglierino luminoso. Naso dinamico, dominato da mineralità salmastra e sensazioni agrumate, con erba limoncella, caramella al limone, macchia marina, fiori di zagara, pesca bianca acerba, accenni di salvia e maggiorana fresche. L'assaggio è corroborato una una vibrante freschezza agrumata, coerente all'olfatto, chiude con scia sapida e delicatamente ammandorlata.

Bio - Bianco di Puglia Diomede

I.G.P.



VERMENTINO



13% Vol.



10° / 12°C

Paglierino con riflessi verdolini. Profilo aromatico giocato su declinazioni vegetali, mela Smith, erba di sfalcio, erbe aromatiche fresche, fiori di camomilla ed erba limoncella. Sapido al gusto, sostenuto da freschezza agrumata e un elegante finale ammandorlato.

Bio - Bianco di Puglia Iside

I.G.P.



FIANO MINUTOLO



12,5% Vol.



8° / 10°C

Nuance paglierino. L'olfatto apre con note vegetali, erba di sfalcio, fiori di zagara, mandorla, risonanze agrumate e salmastre. In bocca è equilibrato, caldo, sostenuto da gustosa sapidità, con ritorni salmastri e vegetali e un lungo finale minerale.



BISTECA DI MAIALE AL ROSMARINO.



SPAGHETTI CON TONNO FRESCO E POMODORINI, RISOTTO ALLA PESCATORA CON POMODORO.



RISOTTO CON GAMBERI ED ERBA CIPOLLINA.



RISOTTO CON I FASOLARI.



CALAMARI ALLA PIASTRA.

SUD E ISOLE D'ITALIA. BASILICATA

Cantine Taverna



Nate nel 1950 Cantine Taverna hanno saputo mantenere il carattere di originalità che conferisce unicità ai suoi prodotti. Si tratta di un'azienda a conduzione familiare, giunta alla terza generazione, con sede a Nova Siri, dedita non solo alla produzione vinicola, ma anche a quella agricola e zootecnica. Dal 2017 è stata realizzata una linea senza l'aggiunta di solfiti.



Vigna Alta Matera
Primitivo
D.O.P.



PRIMITIVO



14,5% Vol.



14° / 16°C

Rubino con sfumature porpora. Naso vinoso, ricorda l'amarena, le prugne mature, accenni di violette, pepe nero, toni di rabarbaro, erbe amare, inchiostro e sensazioni cioccolatose. Sorso sferico, avvolgente, moderatamente tannico, con un finale di cioccolato, china e liquirizia.



Vigna Alta Matera
Greco
D.O.C.



GRECO



13,5% Vol.



10° / 12°C

Manto dorato. L'olfatto ricorda la frutta esotica matura, le ginestre, le fragole, sbuffi iodati, salmastri, un'idea erbacea. In bocca è caldo, avvolgente, bilanciato da una vena di sapidità, con ritorni salmastri e accenni di canfora, chiude piacevolmente ammandorlato.



SPIEDINI MISTI ALLA BRACE.



SPAGHETTI CON LE VONGOLE.

SUD E ISOLE D'ITALIA. SICILIA

Terreliade



Terreliade rappresenta l'anima mediterranea del Gruppo Vinicolo Santa Margherita. I vigneti sorgono fra macchie di mandorli e uliveti, su terreni di matrice argillosa, in un clima asciutto, caratterizzato da importanti sbalzi termici tra giorno e notte, che donano ai vini profumi unici ed eleganti. Viene riposta grande attenzione nelle tecniche colturali, nella potatura, nel diradamento manuale e nella scelta dei vitigni, privilegiando gli autoctoni, come Nero d'Avola, Inzolia e Grillo. In cantina le scelte tecnologiche guardano al futuro: una sorta di cattedrale dove i sistemi di vinificazione più aggiornati si accompagnano alla tranquilla lentezza dell'affinamento in botte.



Terreliade
Nirà
D.O.C.



NERO D'AVOLA



13,5% Vol.



14° / 16°C

Rubino. L'impatto olfattivo si apre con dolci sensazioni di frutti di bosco croccanti, more di gelso in confettura, accenni di pepe nero ed erbe aromatiche. In bocca è morbido, avvolgente, sapido, corroborato da ritorni balsamici e fruttati.



COSTOLETTE DI ABBACCHIO ALLA GRIGLIA.



Terreliade
Timpa Giadda
D.O.C.



GRILLO



13,5% Vol.



10° / 12°C

Paglierino luminoso. Spettro olfattivo solare giocato su note di melone, pesca gialla, susina goccia d'oro, note di mimosa, erbe di macchia e sbuffi salmastri. Sorso pieno, sostenuto da una vibrante freschezza e da gustosa sapidità, con piacevoli ritorni fruttati e salmastri.



TAGLIATELLE ZUCCHINE E GAMBERETTI.

SUD E ISOLE D'ITALIA. SARDEGNA

Santa Maria La Palma



Fondata da cento soci nel 1959, in un territorio dalle caratteristiche pedoclimatiche ottimali, dove i vigneti sorgono su dolci colline e pianure affacciate sul mare. L'azienda si estende su 700 ettari, situati in una delle zone viticole più apprezzate della Sardegna, immersa in un microclima ideale alla produzione di vini di qualità, con temperature miti e venti che giungono dalla costa. Oggi, passato e futuro si incontrano, vivendo naturalmente l'uno nell'altro, in ogni nuova tecnologia e in ogni progetto portato avanti dalla cantina, figli di una tradizione che da sempre unisce innovazione e amore per la propria terra. Alla base della filosofia aziendale c'è la costante ricerca della qualità, attraverso la selezione di metodi e tecniche per ottenere i grappoli migliori, valorizzando la propria terra e i vitigni della tradizione sarda, come Cannonau e Vermentino, uve autoctone protagoniste della loro produzione.



Cannonau di Sardegna Riserva D.O.C.



CANNONAU



13,5% Vol.



16° / 18°C

Rubino con unghia granato. Profuma di macchia mediterranea, ginepro, mirto, alloro, rosmarino, con sbuffi salmastri e iodati, sensazioni di more di rovo, gelso e liquirizia. L'assaggio è sostenuto da una vena di freschezza, con ritorni di erbe di macchia e liquirizia, chiude con una piacevole scia sapida.



SPEZZATINO DI VITELLO CON I FUNGHI.

Papiri D.O.C.



VERMENTINO



12,5% Vol.



8° / 10°C

Paglierino. Naso fine dominato da refoli salmastri e iodati, con richiami floreali, glicine, mughetto, sensazioni agrumate, erba limoncella, pesca bianca, macchia marina. Sorso salino, corroborato da una vibrante freschezza agrumata, chiude con una scia salmastra.



INSALATA DI MARE, SAUTÉ DI VONGOLE.



