



BOLDRINI
DELIZIE DAL MONDO

dal 1973

Bollicine

Vini dal mondo

Distillati e Liquori

Birre

Delicatessen

PRIORAT
Denominazione di Origine Controllata

TORRES

Henri Abelé

CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS

CATALOGO

2017 · 2018



Leonor Watling for Codorniu

Something wonderful is about to happen



Celebrating Barcelona since 1551
To celebrate, believe that something wonderful is about to happen. Learn more:
codorniu.com @ @ @



Parfrasando Jules Verne potremmo chiamare questo catalogo **Boldrini "Il giro del mondo in 80 vini e non solo"**, in realtà ben di più sono i prestigiosi vini, champagne, cava e distillati disponibili.

Forte dell'esperienza maturata in oltre quaranta anni nell'importazione di prodotti enogastronomici, soprattutto dalla Spagna, e grazie alla preziosa collaborazione di Giulio, Alberto e Manuel, tre esperti sommeliers, l'azienda **Boldrini** si è specializzata nel settore enologico e ha allargato il proprio orizzonte cercando e trovando in ogni continente il meglio della produzione vinicola locale.



Dalla Spagna alla California, dal Portogallo all'Australia, dalla Francia all'Italia, dal Cile al Sudafrica, Boldrini e i suoi collaboratori hanno scelto e selezionato vini, distillati e prelibatezze a volte già conosciute ed apprezzate, a volte delle vere e proprie scoperte, veri tesori per il palato che abbiamo il piacere di presentarvi.

Dal 1973 obiettivo della nostra azienda è far conoscere e apprezzare nuovi piaceri e nuovi gusti e favorire così quella **cultura del bere e del mangiare**

internazionale che oggi si sta finalmente affermando anche nel nostro paese.

BOLDRINI

- California
- Usa
- Messico
- Cile
- Argentina
- Scozia
- Inghilterra
- Spagna
- Portogallo
- Canarie
- Caraibi
- Brasile
- Sudafrica
- Svezia
- Olanda
- Polonia
- Italia
- Australia



BOLDRINI import-export s.r.l.
Viale Alexandre Gustave Eiffel, 100 - Commercio P41 - 00148 Roma
Tel. 06.9110022 - Fax 06.65001791 - boldrini@boldrini.it
www.boldrini.it

Bollicine, Vini, Distillati, Liqueur, Cateessen, pure



Bollicine

Champagne HENRI ABELÉ Francia	3
Cremant PIERRE SPARR Francia	5
Cava CODORNÍU Spagna	6
Cava CASTELLBLANC Spagna	8
Spumante VARDON KENNETT Spagna	9



Vini dal Mondo

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Francia	10
YVON MAU GRANDI CHATEAUX Francia	14
PIERRE JEAN Francia	16
VINI BORGOGNA Francia	17
DOMAINE GÉRARD FIOU Francia	19
CHATEAUNEUF DU PAPE Francia	19
PIERRE SPARR Francia	20
TORRES Spagna	22
JEAN LEON Spagna	30
BERBERANA Spagna	32
ROQUETA Spagna	33
BODEGAS MALAGA VIRGEN Spagna	34
BODEGAS HIDALGO LA GITANA Spagna	34
PRESIDENTIAL PORTO Portogallo	35
JUSTINO'S MADEIRA Portogallo	38
ALIANÇA Portogallo	38
MARIMAR ESTATE California	40
MIGUEL TORRES Cile	41
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Cile	43
TRAPICHE Argentina	44
MONTY'S HILL Australia	50
L'AVENIR Sudafrica	51



Distillati e Liquori

COGNAC CHOLLET Francia	52
TORRES Spagna	53
DISTILLATI E LIQUORI Dal Mondo	54
DESTILERIA SIDERIT Spagna	57
DESTILERIAS CAMPENY Spagna	58
ALIANÇA Portogallo	59
CASA TAIT Italia	59



Birra

ESTRELLA GALICIA Spagna	60
-------------------------	----



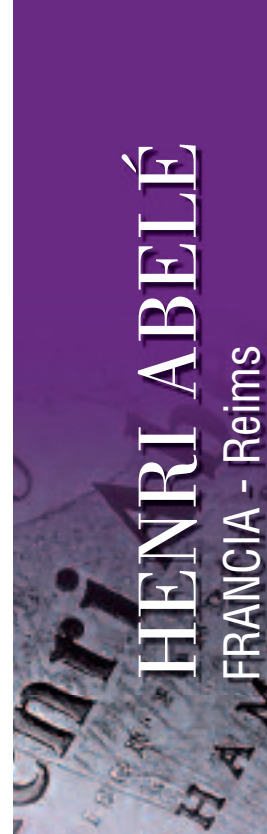
Acqua

MAGMA DI CABREIROA Spagna	62
---------------------------	----



Delicatessen

Jamon Iberico SIMON MARTIN Spagna	63
Jamon Serrano MONTE NEVADO Spagna	65
QUESO ROCINANTE Spagna	66
Conservate ALBO Spagna	67
Olive LA ESPAÑOLA Spagna	68
Olio e Aceto TORRES Spagna	69
Succedaneo Caviale EUROCAVIAR Spagna	70
Paellero CARMENCITA SPAGNA	71
Riso SIVARIS SPAGNA	71



Théodore Van der Veken, patriarca della famiglia Abelé, fu uno dei primi a fondare, nel 1757, la sua Maison de Champagne a Reims. Qui la terra, i profumi e la luce possiedono delle caratteristiche uniche, capaci di dare allo Champagne Henri Abelé un sapore altrettanto unico. Proprio da Reims, parte una strada lunga oltre 250 anni di storia, testimonianza di una passione che va di generazione in generazione, arricchita dall'esperienza e da una vocazione al piacere unita al gusto per la qualità. Da qui nascono i grandi Champagne Henri Abelé, che hanno adottato a loro simbolo il sorriso della statua dell'Angelo che si trova nella Cattedrale Notre Dame di Reims, l'unico angelo che sorride nella storia dell'arte. E proprio da questo sorriso, guardiano geloso dei segreti della Maison Henri Abelé, parte l'invito a degustare questi magnifici Champagne, figli di una terra ricca di storia e d'emozioni.



Brut Traditionnel
HENRI ABELÉ
A.O.C.: Champagne
CODICE: 01991

Medaglia d'oro al
Premius Bacchus

Valutato 91/100 punti
da Wine Spectator

Medaglia d'oro
SMV Canada 2016

Henri Abelé Brut è un grande Champagne, elaborato a partire da una rigorosa selezione dei migliori crus classés della Vallée de la Marne. Durante i suoi quattro anni di permanenza nelle silenziose cantine della Maison Henri Abelé, i suoi deliziosi aromi si affinano, come le corde di un violino, per offrire infine le sue note più sublimi ed eleganti. Caratterizzato da raffinati sentori freschi e floreali, è uno Champagne adatto a qualsiasi momento della giornata. Maison Abelé possiede due chilometri di cantine sotterranee nel cuore di Reims, sinonimo di tradizione e di storia. **Varietà delle uve:** 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier. **Gradazione alcolica:** 12% vol. **Note d'assaggio:** bouquet attraente e sensuale, con sentori di fiori di biancospino e acacia, uniti a reminiscenze di pesca e albicocca. Mostra un'eccezionale maturità al palato, con note di miele e cannella. Questo elegante Champagne ha un retrogusto corposo, generoso. Perfetto per l'aperitivo o in qualsiasi altro momento della giornata. **Suggerimenti di servizio:** servire a 7-9 °C. **Altri formati disponibili:** Magnum 1,5 lt. CODICE: 01988 Jeroboam 3 lt. CODICE: 01987 -Su richiesta-



Brut Traditionnel Rosé
HENRI ABELÉ
A.O.C.: Champagne
CODICE: 01998

Medaglia d'oro al
Premius Bacchus

Medaglia d'oro
SMV Canada 2016

Champagne di buon corpo, Henri Abelé Brut Rosé possiede tutta la seduzione e l'attrattiva di un grande Rosé proveniente dalla più famosa e prestigiosa zona Vinicola del mondo: lo Champagne. Durante i suoi oltre 250 anni di storia, alla Maison Henri Abelé si sono succedute diverse generazioni, tutte consacrate a produrre Champagne eccezionali come questo Henri Abelé Brut Rosé, frutto di un assemblaggio di uve selezionatissime di Pinot Noir, Chardonnay, e di Pinot Meunier. Fondata nel 1757, la Maison Abelé possiede due chilometri di cantine sotterranee nel cuore di Reims. Elaborato a partire dai migliori crus dello Champagne, Brut Rosé viene affinato per tre anni, al riparo dalla luce e dalle variazioni di temperatura. **Varietà delle uve:** 30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier. **Gradazione alcolica:** 12% vol. **Note d'assaggio:** il bouquet mostra una sinfonia di aromi fruttati, soprattutto fragola e lampone. Sul palato esibisce tutte le note fruttate e tutta la finezza che contraddistinguono i grandi Champagne Rosé. Reminiscenze tostate nel lungo retrogusto.

Vini
Bollicine
Distillati
Delicatessen
Birre
Liquori



**Le Sourire de Reims Brut
"Cuvée Prestige"**
HENRI ABELÉ
A.O.C.: Champagne
CODICE: 01995

**Medaglia d'argento
IWSC 2016**



**Le Sourire de Reims Brut
"Cuvée Prestige" Rosé**
HENRI ABELÉ
A.O.C.: Champagne
CODICE: 01994

**Medaglia di bronzo
IWSC 2016**



Blanc de Blancs
HENRI ABELÉ
A.O.C.: Champagne
CODICE: 01996

**Medaglia di bronzo
IWSC 2016**



**Vintage 2007
Limited Edition**
HENRI ABELÉ
A.O.C.: Champagne
CODICE: 01997

La cantina Henri Abelé, fondata nel 1757, lancia ora una edizione limitata del Brut Vintage 2007 cuvée per celebrare la sua storia di 250 anni. Abbellita con moderni e gioiosi disegni Toile de Jouy, questa edizione limitata mostra la capacità di Henri Abelé di coniugare eleganza, tradizione e creatività.

Varietà delle uve: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Note d'assaggio: Dal bel colore giallo paglierino. Bollicine notevolmente fini e persistenti. All'olfatto esibisce aromi di pesca e di albicocca uniti a note più speziate, come pan di zenzero, miele e liquirizia. Sul palato, è deliziosamente complesso, con il Pinot Noir che apporta note speziate. In bocca dà una piacevole sensazione di freschezza. Nel complesso, uno Champagne fine ed elegante.

Suggerimenti di servizio: servire a 7-9 °C.

PIERRE SPARR
FRANCIA - Alsazia

Tra passione ed emozione. L'avventura Sparr inizia al tempo di Luigi XIV, nel 1620. Oggi, già nove generazioni di vignaioli si sono succeduti da padre in figlio, trasmettendo la passione, il "savoir-faire" e la filosofia del rispetto della terra. Solo il talento, la tenacia, il rigore e l'emozione guidano i nostri vini d'Alsazia alla perfezione. I grandi vini d'Alsazia Pierre Sparr sono freschi, fruttati e generosi. Il profumo meraviglioso avvolge a lungo e delicatamente il palato. In tutto il mondo i vini Pierre Sparr si degustano in felice accordo quando l'arte di vivere si coniuga con l'arte del bere.

**IL VINO
ALSAZIANO PIU'
VENDUTO IN
ITALIA ANCHE
NEL 2016**



**Cremant Brut
Dynamie**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Cremant d'Alsace
CODICE: 02114

**Medaglia d'oro al
Concours des
Cremants de France**

Varietà delle uve: 30% Pinot Blanc, 20% Pinot Gris, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Grandezza del vigneto: 7,5 ettari.
Invecchiamento: in barriques di rovere.
Potenziale di invecchiamento: dai 5 agli 8 anni.
Vendemmia: a metà settembre.
Età delle vigne: 27 anni.
Note d'assaggio: esibisce raffinati sentori di pesca bianca, mela e mandorle su sfumature minerali. Ricco e intenso sul palato, presenta un finale lungo, persistente e pulito.
Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo, è perfetto anche come tutto-pasto.



Cremant Rosé
PIERRE SPARR
A.O.C.: Cremant d'Alsace
CODICE: 02112

**Medaglia d'oro
Effervescents du Monde**

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Grandezza del vigneto: 1,8 ettari.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 5 anni.
Vendemmia: a metà settembre.
Età delle vigne: 23 anni.
Note d'assaggio: esibisce deliziosi aromi di frutta rossa, soprattutto fragola e lampone. Sul palato presenta una vivace freschezza, incorniciata in una struttura ben fatta; il finale è lungo, pulito.
Suggerimenti di servizio: perfetto come accompagnamento a piatti di pesce e crostacei, è ottimo anche come aperitivo.



**Cremant Brut
Réserve**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Cremant d'Alsace
CODICE: 02108

**Medaglia d'oro
Effervescents du Monde**

Varietà delle uve: 80% Pinot Blanc, 20% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Grandezza del vigneto: 30 ettari.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 6 anni.
Vendemmia: a metà settembre.
Età delle vigne: 26 anni.
Note d'assaggio: dal perlage fine e persistente, al naso mostra aromi fruttati di melone e mango essiccato, unite a reminiscenze minerali e di frutta secca. Sul palato presenta una buona struttura, accompagnata da una vivace e deliziosa freschezza. Retrogusto complesso e persistente.
Suggerimenti di servizio: accompagna egregiamente canapè, crostacei alla griglia, pesce affumicato.

Gioiello della Maison Henri Abelé, Le Sourire de Reims è prodotto esclusivamente con le uve provenienti dai migliori crus. È un vero e proprio miracolo ottenuto grazie alla felice ed armoniosa combinazione dei migliori doni della terra con l'entusiasmo e l'esperienza di uomini totalmente devoti nella produzione di un meraviglioso Champagne. Elaborato a partire da uve 100% cru classée, questo grandioso Champagne riposa per oltre 7 anni nelle silenziose e buie cantine della Maison Henri Abelé, dopodiché viene imbottigliato in una bottiglia eccezionale, che rende omaggio alla sua nobiltà. Si tratta infatti di una riproduzione delle bottiglie utilizzate dalla Maison H.A. durante la metà del XVIII secolo, decorata con il busto dell'Angelo del Sorriso della Cattedrale di Reims, che nel tempo è diventato il simbolo della città. Le Sourire de Reims Millésime è lo Champagne che gli Dei invidiano agli uomini: luminoso, splendente, maestoso e nobile. È la scelta ideale per chi ama gli Champagne di grande complessità.

Varietà delle uve: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Note d'assaggio: esibisce deliziosi aromi di fiori bianchi e pesche. Sul palato mostra un equilibrio incredibile che indica un grande potenziale di invecchiamento. Il retrogusto, squisitamente elegante, presenta una notevole lunghezza e persistenza.
Suggerimenti di servizio: servire a 7-9 °C.

Elaborato con uve appartenenti alla denominazione di Riceys, area di produzione leggendaria dello Champagne Rosé (zona di grande reputazione e dalla piccolissima produzione), gli Champagne di quest'area sono molto rari e sono considerati tra i più grandi vini di tutta la Francia. Le Sourire de Reims Rosé des Riceys viene elaborato a partire da uve selezionatissime della varietà Pinot Noir, coltivate dalla famiglia Morel all'interno dell'area dell'Haut Riceys, ed è uno Champagne maestoso, prodotto solamente da raccolti eccezionali e dalla produzione limitata (solamente 5.000 bottiglie e 330 magnum). La bottiglia è una riproduzione delle bottiglie utilizzate dalla Maison H.A. durante la metà del XVIII secolo, decorata con il busto dell'Angelo del Sorriso della Cattedrale di Reims, che nel tempo è diventato il simbolo della città. Questo champagne eccezionale ha uno stile unico. Le Sourire de Reims Rosé viene fatto maturare per sette anni nelle cantine sotterranee della Maison Henri Abelé, al riparo dalla luce e a temperatura costante. Questo è lo Champagne ideale per i veri intenditori che amano i vini rari e preziosi.

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir des Riceys.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Note d'assaggio: esibisce un bouquet di intensi aromi di frutti rossi, su di un fondo di note speziate (liquirizia e chiodi di garofano). Sul palato mostra una grande complessità, con un finale lungo che lascia estasiati. Questo Champagne è un piacere raro per i momenti speciali.

Nella già rinomata zona della "Cotes des Blancs" uno Champagne di tale splendore ed eleganza, frutto di sole uve Chardonnay provenienti da 11 diversi crus. Il risultato è questo Champagne delicato, dagli aromi deliziosamente fruttati e con reminiscenze di vaniglia e di pane tostato. L'affinamento di questo elegantissimo Blanc de Blancs dura tre anni nelle silenziose cantine della Maison Henri Abelé.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Note d'assaggio: mostra un bouquet raffinato, con sentori di fiori bianchi, biancospino e acacia. Lo Chardonnay si esprime magnificamente in questo splendido Champagne, esibendo una vasta gamma di aromi, con note di brioche e di pane appena sfornato. Sul palato esibisce un'abbondanza di reminiscenze fruttate (agrumi e frutti tropicali), l'intenso e durevole retrogusto delizierà sicuramente gli amanti degli Champagne Blanc de Blancs. È un perfetto accompagnamento per crostacei e frutti di mare.
Suggerimenti di servizio: servire a 7-9 °C.

Codorníu, cantina storica risalente al 1551.

18 generazioni: la più antica azienda di famiglia di Spagna, e una delle più antiche del mondo.

Uno dei loro discendenti, Josep Raventós, è il creatore del Cava nel 1872.

Leader nel mercato spagnolo. Il Gruppo Codorníu oggi significa: oltre 3.000 ettari di vigneto di proprietà, 400.000 metri quadri di cantine, oltre 60 milioni di bottiglie vendute all'anno, in oltre 100 paesi al mondo. Codorníu sfrutta la particolarità delle diverse regioni del Cava per produrre spumanti unici, controllando l'intero processo di produzione, dalle uve fino all'imbottigliamento.

- I primi a coltivare le uve Macabeo, Xarel,lo e Parel-lada.

- Pionieri ed esperti nella coltivazione e vinificazione di Chardonnay e Pinot Noir.

- I primi ad utilizzare i vitigni internazionali: nel 1984 il primo Cava Codorníu con uve Chardonnay, nel 2001 il primo Cava Codorníu rosato con Pinot Nero, e nel 2008 il primo Blanc de Noirs, un Cava bianco da uve Pinot Noir. L'enologo di Codorníu, Bruno Colomer è considerato uno dei tre migliori winemaker di vino spumante di qualità del mondo.



Clasico
Cava (Metodo Classico)
CODORNÍU
CODICE: 01300

Varietà delle uve: Parel-lada, Xarel-lo, Macabeo.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: è un Cava dal colore giallo paglierino pallido. All'olfatto esibisce aromi varietali tipicamente fruttati. Sul palato è delizioso, fresco ed equilibrato.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo, si accompagna egregiamente a frutta secca, noci, torte salate, canapé assortiti. Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Residuo zuccherino: 10 g/lt

Formati disponibili: 75 cl.



**Anna
Blanc de Blancs
Reserva Brut**
Cava (Metodo Classico)
CODORNÍU
CODICE: 01301

Varietà delle uve:

70% Chardonnay, 15% Parel-lada, 15% Xarel-lo, Macabeo.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: dall'intenso color giallo oro con riflessi verdi e bollicine fini e persistenti. All'olfatto presenta note di frutta agrumata e tropicale.

Al palato risulta delicato con ampio e lungo finale.

Suggerimenti di servizio: perfetto a tutto pasto dagli antipasti, al pesce, alle carni alla griglia, ai desserts. Servire freddo a 5-8 °C.

Residuo zuccherino: 11 g/lt

Formati disponibili: 75 cl.

20 cl. - CODICE: 01305

37,5 cl. - CODICE: 01304

Magnum 150 cl. - CODICE: 01303



**Anna
Brut Rosé
Sleever**
Cava (Metodo Classico)
CODORNÍU
CODICE: 01302

Varietà delle uve:

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: dal delicato color ciliegia con toni di fragola e bollicine fini e persistenti. All'olfatto presenta aromi di frutta rossa, fragola, ciliegia e frutti di bosco con sentori di mela verde. Al palato risulta elegante e delicato.

Suggerimenti di servizio: ideale con gli aperitivi e party alla moda. Servire freddo a 6-8 °C.

Residuo zuccherino: 6-8 g/lt

Formati disponibili: 75 cl.



**Anna
Dulce**
Cava (Metodo Classico)
CODORNÍU
CODICE: 01310

Varietà delle uve:

Chardonnay 70%, 30% Macabeo, Xarel-lo, Parel-lada.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Note d'assaggio: in questo cava si scopre la fantastica combinazione di aromi fruttati con un giusto equilibrio dolce sul palato. Le due fasi gustative si armonizzano perfettamente: l'olfatto integra il gusto e viceversa. Al naso si apprezzano i sentori di frutta fresca primaverale e le reminiscenze di fiori bianchi, pesche e fiori di mandorlo. In bocca offre una piacevole sensazione di freschezza e vitalità.

Suggerimenti di servizio: si tratta di un Cava dolce, che accompagna egregiamente formaggi, piatti esotici, e che naturalmente è il complemento perfetto per torte e dessert. Può anche essere degustato come aperitivo o come alternativa ai cocktails. Servire freddo a 6-8 °C.

Residuo zuccherino: 50 g/lt

Formati disponibili: 75 cl.



**Seleccion
Raventos Brut**
Cava (Metodo Classico)
CODORNÍU
CODICE: 01306

Varietà delle uve:

50% Chardonnay, 50% Macabeo, Xarel-lo.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Note d'assaggio: è un Cava Brut, dal brillante colore giallo paglierino e dal perlage fine e persistente. Al naso mostra intensi aromi di ananas, agrumi e mele.

Sono inoltre presenti reminiscenze di frutta secca, miele e pane tostato, dovute al contatto coi sedimenti. Corposo sul palato, con un finale fresco e persistente.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo, o per accompagnare piatti a base di frutti di mare, caviale, salmone, riso. Ottimo con il pollo arrosto e il pesce al forno. Temperatura di servizio: 5-8 °C.

Residuo zuccherino: 8-10 g/lt

Formati disponibili: 75 cl.



**Seleccion
Raventos Brut
Rosé**
Cava (Metodo Classico)
CODORNÍU
CODICE: 01307

Varietà delle uve: 85% Pinot Noir, 15% Macabeo, Parel-lada, Xarello.

Gradazione alcolica: 11,5-12% vol.

Note d'assaggio: dal delicato colore rosa pallido, presenta un perlage fine e persistente. Fresco, equilibrato, con eleganti aromi di frutti di bosco e note di pane tostato.

Suggerimenti di servizio: questo cava è perfetto con piatti a base di riso, salmone, sushi, sashimi e pesce alla griglia.

Residuo zuccherino: 8-10 g/lt

Formati disponibili: 75 cl.

L'antica tradizione spagnola della lavorazione dell'uva, la scelta accurata dei vitigni di origine, l'applicazione scrupolosa del metodo classico, le tecnologie all'avanguardia per il controllo della qualità e infine tanto amore e rispetto per una produzione secolare del Cava, da tutto ciò nascono i famosi Cava Castellblanc, frutto della prestigiosa casa spagnola sorta nel 1908 nel caratteristico paese di San Sadurn d'Anoia, (Barcellona) nel cuore del Penedès, zona D.O.C. nella quale si produce il 95% dell'intera produzione del Cava. Con la denominazione "Cava", conosciuta e riconosciuta in tutto il mondo, si regola, tutela e identifica lo spumante prodotto con il metodo classico in determinate regioni della Spagna con vitigni specifici, prevalentemente: Parellada, Xarel.lo e Macabeo, con i quali è prodotto il Cava Castellblanc. Castellblanc per i suoi raffinati Cava è una realtà presente sulle tavole degli amanti del buon bere in ben 50 paesi del mondo.



Extra Brut
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01033

Varietà delle uve: 30% Macabeo, 40% Parellada, 30% Xarel.lo
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Commenti: Extra Brut è un Cava giovane, vibrante, elegantemente fruttato. Passa almeno 9 mesi nel silenzio delle antiche cantine per raggiungere la sua perfetta maturazione.
Suggerimenti di servizio: accompagna, esaltandoli, piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche. Servire alla temperatura di 5-7 °C.



Brut
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01039

Varietà delle uve: 30% Macabeo, 30% Parellada, 40% Xarel.lo.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Commenti: questo raffinato Cava rimane in cantina minimo 9 mesi. È un prodotto di grande qualità, capace di competere con qualsiasi altro Cava di alto livello presente sul mercato.
Suggerimenti di servizio: accompagna egregiamente pesce, frutti di mare e carni bianche. Servire alla temperatura di 5-7 °C.



Demi-Sec
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01007

Varietà delle uve: 30% Macabeo, 30% Parellada, 40% Xarel.lo.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Commenti: è un Cava demi-sec dal gusto leggermente amabile e profumato, ottima consistenza e finezza.
Suggerimenti di servizio: si accompagna a piatti freddi, tartine e desserts. Servire alla temperatura di 4-6 °C. Preferito dal consumatore giovane e dinamico e adatto per qualsiasi occasione della giornata. **Fermentazione** in bottiglia 9/12 mesi.



Grand Cremant Dolce
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01026

Varietà delle uve: 30% Macabeo, 10% Parellada, 60% Xarel.lo.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Commenti: Grand Cremant necessita almeno 9 mesi per completare il suo processo di maturazione, che deve avvenire ad una temperatura costante compresa tra i 12 e i 14 °C. Presenta un perlage fine e persistente.
Suggerimenti di servizio: l'elegante dolcezza di questo giovane Cava lo rende perfetto per accompagnare la fine di ogni pasto, accanto ai vari desserts. Servire alla temperatura di 4-6 °C.



Rosado Dolce
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01056

Varietà delle uve: Trepat, Garnacha.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Commenti: questo raffinato Cava dolce trascorre minimo 9 mesi di lenta maturazione in silenziose cantine sotterranee per raggiungere la pienezza del suo potenziale aromatico.
Suggerimenti di servizio: dal colore vivace ed intrigante, la sua delicata ed elegante dolcezza lo rende perfetto per accompagnare i desserts più sofisticati e alla moda. La sua eleganza e raffinatezza ne fanno un Cava dedicato esclusivamente al "canale notturno".
Servire alla temperatura di 5-7 °C.



Brut Reserva
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01002

Varietà delle uve: 30% Macabeo, 60% Parellada, 10% Xarel.lo.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Commenti: passa minimo 15 mesi di lenta maturazione nel buio delle cantine sotterranee prima di essere messo in commercio. Questo eccezionale Cava mostra un equilibrio perfetto ed un'eleganza senza pari.
Suggerimenti di servizio: perfetto come tutto pasto, accompagna egregiamente ogni tipo di cibo. Servire alla temperatura di 5-7 °C.



Mini Brut
Cava (Metodo Classico)
CASTELLBLANC
CODICE: 01038 (20cl.)

Daniel Vardon Kennett, figlio di una famiglia leggendaria di commercianti marittimi, nacque nel 1781 nell'isola di Guernsey nel canale della Manica. Il giovane Daniel arrivò al porto di Barcellona nei primi anni del XIX secolo, fu affascinato dai suoi vini e dalla cultura. Così Kennett decise di impegnarsi nel commercio ed esportazione di vini locali in Inghilterra e per Saint Peter Port (Guernsey).
Anni dopo, Daniel Vardon si innamorò di Maria Francisca de Ferrer, che poi sposò. Insieme iniziarono una nuova vita, dedicata alla cura del vigneto e alla vinificazione.
Dopo anni di lavoro, Daniel e Maria impiantarono nuovi vigneti e costruirono una casa fortificata con una torretta da cui immaginavano di vedere il mare nelle giornate limpide. Questa è l'origine di Cuvée Esplendor de Vardon Kennett, ottenuto esclusivamente da uve proprie accuratamente selezionate. Questo spumante millesimato di produzione limitata è prodotto con il metodo classico, nei vigneti del Penedès, a più di 500 metri di altezza. Oggi, si può visitare la tenuta della Cuvée Esplendor e gustare l'eredità di Vardon Kennett.



Cuvée Esplendor
Spumante (Metodo Classico)
VARDON KENNETT
CODICE: 01560

Varietà delle uve: 55% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 5% Xarel.lo.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Data della vendemmia: prima settimana di settembre.
Tenuta: piccoli appezzamenti dell'Alto Penedès (550 m di altitudine).
Elaborazione: uva vendemmiata a mano. Spremitura di grappoli interi. Nella prima fermentazione alcolica viene utilizzata una miscela di lieviti di proprietà. Fermentato in botti di rovere francese 12%. Fermentazione malolattica 100%. Seconda fermentazione secondo il metodo tradizionale.
Invecchiamento sulle fecce in bottiglia per un minimo di 30 mesi.
Commenti: al naso esibisce delicati aromi di frutta fresca e agrumi. Complesso. Mostra note di invecchiamento, reminiscenze di brioche, tostato e un accenno minerale del terroir. Al palato è fresco, soave, elegante e persistente. Perfetta espressione dell'uva, del suolo, del clima e dell'altitudine.
Ulteriori note: pH: 3,0 - Acidità totale: 6,5 g/L (tartarico). Residuo zuccherino: 4 g/L.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD FRANCIA

Château Mouton Rothschild, situato a Bordeaux, si estende su 207 acri di vigneti a Pauillac. Gode di condizioni naturali ideali e riceve meticolose attenzioni, coniugando il rispetto della tradizione con la tecnologia più moderna. Nel 1853, il barone Nathaniel de Rothschild, del ramo inglese della famiglia, acquistò Brane-Mouton e lo ribattezzò Mouton Rothschild. Nel 1922, il propinquo barone Philippe prese in mano la conduzione della tenuta. Il suo lavoro fu contrassegnato dal suo spirito di iniziativa e senso di innovazione: tutto l'imbottigliamento avvenne nello Château (1924); la costruzione del Grand Chai a Mouton (1926); l'acquisizione di un vicino Cru Classé, Château d'Armailhac (1933); nello stesso anno, l'acquisizione di una vicina azienda vinicola, ora Baron Philippe de Rothschild S.A., e la creazione di Mouton Cadet. Nel 1945, le etichette vennero illustrate ogni anno da grandi pittori; e nel 1962 venne aperto il Museo del Vino in Arte. Oggi, i nuovi proprietari Philippe Sereys de Rothschild, Camille Sereys de Rothschild e Julien de Beaumarchais de Rothschild, condividono la stessa ambizione per il presente e il futuro di Mouton: continuare a migliorarlo lo status di grande vino, tenerlo in famiglia e tramandarlo di generazione in generazione, e preservarlo come un simbolo di arte e bellezza. Tutti e tre fedeli al motto dello Château: "Io, Mouton, non cambio."



Mouton Cadet Rouge
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00930

**Wine Enthusiast
Best Buy 2013**



Mouton Cadet Blanc
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00931

**Medaglia d'oro World
Value Wine Challenge**



Mouton Cadet ICE Rosé
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
Vin de France
CODICE: 00932



Mouton Cadet Vintage Rouge
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00933

**Medaglia d'oro Concours
Mondial de Bruxelles 2014**



Mouton Cadet Bordeaux Rouge Reserve
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00936

**Medaglia di bronzo
IWSC 2014**



Mouton Cadet Bordeaux Blanc Reserve
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00937



Mouton Cadet Medoc Reserve
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Médoc
CODICE: 00934

**Medaglia d'oro Challenge
International du Vin 2014**

Varietà delle uve:

84% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: le uve provenienti da ogni particella di vigneti sono vinificate separatamente al fine di preservare la diversità e la personalità di ogni terroir e di ogni varietà e, quindi, la più ricca gamma di aromi per il blending finale.
Maturazione: un breve periodo di maturazione trascorso in vasche (12 mesi) aiuta a far emergere i deliziosi aromi fruttati di Mouton Cadet Rouge.
Commenti: dall'intenso colore rosso porpora con leggeri riflessi carminio. Al naso è un'esplosione di aromi fruttati, in particolare fragoline di bosco, ciliegie, mirtillo e ribes nero. Successivamente si notano splendide reminiscenze speziate. In bocca è morbido ed equilibrato, sostenuto da tannini setosi, profondi e densi che danno struttura al vino. Il finale è notevole per i suoi ricchi aromi fruttati, impreziositi da un tocco di morbidezza che completa il vino nel modo più seducente.
Suggerimenti di servizio: filetto di maiale, petto d'anatra, formaggi.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.

Varietà delle uve:

69% Sauvignon Blanc, 28% Semillon, 3% Muscadelle.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: la pre-macerazione a freddo aiuta ad estrarre i migliori profumi e sapori al fine di ottenere vini intensamente fruttati nel tipico stile Mouton Cadet. Le uve vengono quindi pressate lentamente e delicatamente al fine di preservare la raffinatezza del mosto. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata (18 °C) al fine di preservare tutta l'eleganza degli aromi e dei sapori.
Maturazione: Mouton Cadet Blanc viene fatto maturare sui sedimenti per 6 mesi in vasche. Il vino viene poi agitato regolarmente per mantenere le fecce in sospensione, rendendo il vino più pieno e più morbido.
Commenti: dal colore giallo chiaro molto luminoso. All'olfatto mostra aromi agrumati ed eleganti note di frutti bianchi tipiche del Semillon. Caratteristiche reminiscenze di ginestra tipiche del Sauvignon Blanc emergono arieggiando il vino, rendendo il bouquet più complesso. In bocca è elegante e sensuale, mostrando buona consistenza e seducenti aromi di frutta, in particolare pompelmo e pesca bianca, mentre il finale intensamente fruttato prolunga con grande raffinatezza il piacere di berlo.
Suggerimenti di servizio: scalloppine agli agrumi, ostriche, linguine ai frutti di mare.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.

Gradazione alcolica: 12% vol.
Maturazione: ICE Rosé di Mouton Cadet è un blend unico i cui aromi sono sublimati a bassa temperatura.
Commenti: un vino delizioso, dal luminoso colore rosa pallido. Al naso è molto fresco, con aromi di ribes, lampone, e pompelmo rosa, seguiti da note di ciliegia e reminiscenze erbacee che si aggiungono alla complessità aromatica del vino. Sul palato è morbido, con una grande struttura ed un rilascio graduale di seducenti aromi di frutti rossi. Il finale mostra ancora grande freschezza.
Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo. Si sposa egregiamente con il prosciutto Patanegra, con il sushi, o con la crostata al lampone.
Temperatura di servizio: 5 °C.

Varietà delle uve:

85% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: le uve provenienti da ogni vigneto vengono vinificate separatamente al fine di preservare la diversità e la personalità di ogni terroir e di ogni varietà di uva. Il processo di vinificazione è progettato per ottimizzare l'estrazione dei tannini e l'espressione dell'uva, che danno a Mouton Cadet Vintage il suo stile distintivo. Un periodo di macerazione di quattro settimane aiuta ad estrarre i tannini morbidi e dare corpo al vino.
Maturazione: i vini vengono affinati in modo tradizionale e leggermente passati in legno prima della miscelazione e imbottigliamento presso la Cantina Mouton Cadet.
•Maturazione: 18 mesi •Invecchiamento in legno: da 8 a 10 mesi.
Commenti: dal colore rosso intenso con leggeri riflessi violacei. All'olfatto mostra aromi di frutti di bosco, in particolare mora e ribes nero, su di uno sfondo di caffè, pane tostato e vaniglia. In bocca è molto intenso, rivelando tannini molto eleganti. Esibisce note di mora e ribes nero, conducendo in un finale che esprime tutta la sua ricchezza, con reminiscenze di pane tostato, noce di cocco e caffè su un tocco di affumicato.
Suggerimenti di servizio: costata di manzo, spalla di agnello, petto d'anatra con salsa al pepe verde.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.

Varietà delle uve:

85% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: le uve provenienti da ogni vigneto vengono vinificate separatamente al fine di preservare la diversità e la personalità. Il processo di vinificazione è progettato per ottimizzare l'estrazione dei tannini e l'espressione delle uve che daranno al Réserve Mouton Cadet Bordeaux Rouge il suo stile caratteristico. Un periodo di macerazione di quattro settimane aiuta ad estrarre i tannini morbidi e a dare corpo al vino.
Maturazione: i vini vengono affinati in modo tradizionale e leggermente passati in legno prima del blending e dell'imbottigliamento presso la Cantina Mouton Cadet.
•Affinamento: 16 mesi •Invecchiamento in Legno: da 8 a 10 mesi.
Commenti: dal colore rosso/violaceo. Al naso esprime note di frutta rossa come fragoline di bosco e marasca, mentre aromi di spezie e vaniglia emergono successivamente. Sul palato è ampio e fruttato, mostrando aromi di frutta matura, già presenti all'olfatto. In bocca è rotondo e complesso, mentre il lungo finale speziato indugia su attraenti note di cumino e vaniglia.
Suggerimenti di servizio: bistecca di manzo in salsa di vino rosso, cotoletta impanata di vitello, cosciotto d'agnello arrosto.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.

Varietà delle uve:

70% Semillon, 25% Sauvignon Blanc, 5% Muscadelle.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Vinificazione: ogni varietà di uva viene raccolta nelle migliori condizioni possibili al fine di produrre vini profumati e gustosi con aromi di frutta matura. Le tecniche di vinificazione sono adattate in base alle osservazioni sul vigneto per ottenere risultati ottimali: le uve utilizzate per fare Réserve Mouton Cadet Bordeaux Blanc vengono macerate a bassa temperatura prima della fermentazione per favorire l'espressione del frutto.
Maturazione: prodotto in quantità limitate, questo vino Bordeaux viene trattato con cura meticolosa al fine di preservare i suoi tipici aromi fruttati e minerali. I vini sono fatti riposare per 9 mesi e leggermente passati in legno per ottenere uno stile elegante e raffinato.
Commenti: dal colore giallo dorato limpido, al naso è molto fresco, esibendo aromi di fiori bianchi e fiori di tiglio uniti a reminiscenze di moka. In bocca è distinto, complesso e floreale, con struttura secca e ricca, con note lievi di spezie e vaniglia, che conducono a un finale seducente e morbido.
Suggerimenti di servizio: perfiletto con frutti di mare, grigliate di pesce, pasta con le vongole, scalloppine al burro, risotto ai gamberi.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.

Varietà delle uve:

57% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: pre-macerazione a bassa temperatura per favorire l'espressione del frutto e un breve periodo di macerazione dopo la fermentazione per rilasciare i tannini eleganti. Gli enologi usano tutto il loro know-how tecnico per esaltare le caratteristiche tipiche della denominazione Médoc.
Maturazione: prodotto in quantità limitate, questo vino viene affinato nella cantina di Saint-Laurent-Médoc, in cui viene trattato con cura meticolosa al fine di preservare tutti i suoi aromi, il sapore e lo stile tipico del Médoc.
Commenti: dall'intenso e luminoso colore rosso porpora con leggeri riflessi violacei. All'olfatto esibisce aromi di ribes nero, accompagnati da reminiscenze di pane tostato e note di caramello. Successivamente al naso si notano profumi di mora e mirtillo. Sul palato è elegante, con un'ottima struttura tannica e note fruttate che permangono in bocca. I tannini sono ben maturi, mentre sul finale si gustano splendidi aromi di frutta, tosta e caramello su note di cacao.
Suggerimenti di servizio: ottimo con bistecca alla griglia, bistecca con funghi o coniglio al vino con salsa di funghi.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



Mouton Cadet Sauternes Reserve
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Sauternes
CODICE: 00935

Medaglia d'argento IWSC 2014

Varietà delle uve:

91% Semillon, 6% Sauvignon Blanc, 3% Muscadelle.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano, poi vengono lentamente e leggermente pressate. Il processo di fermentazione viene interrotto prima del completamento, così che non tutto lo zucchero si trasforma in alcool, conferendo al vino un alto tenore di zucchero residuo e il gusto unico di un grande vino dolce.
Maturazione: questo Sauternes è prodotto in quantità limitata e affinato in cantina, dove viene trattato con una cura meticolosa al fine di preservare i suoi splendidi aromi e le sue caratteristiche distintive.
Commenti: dal luminoso colore giallo dorato. All'olfatto esibisce aromi di confettura di prugne, mele cotogne e, successivamente, si notano reminiscenze di pesche e albicocche, insieme a note rinfrescanti di caprifoglio. In bocca è complesso e seducente, ricchissimo di aromi fruttati: oltre a quelli già presenti al naso, si percepiscono sentori di frutta tropicale, come ananas e mango. La sua è una dolcezza che seduce, e che culmina in un finale fresco e minerale.
Suggerimenti di servizio: ottimo con il foie gras, la crostata agli agrumi, il formaggio erborinato.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



Baron Carl
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Saint Emilion
CODICE: 00938

Varietà delle uve:

81% Merlot, 18% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: le tecniche di vinificazione prevedono una macerazione a bassa temperatura prima della fermentazione per favorire l'espressione del frutto e un periodo controllato di macerazione dopo la fermentazione al fine di ottenere tannini eleganti.
Maturazione: Saint-Emilion Baron Carl viene in parte fatto maturare in botti di rovere per sei mesi. Dopo l'affinamento e l'imbottigliamento, viene fatto riposare per un lungo periodo di invecchiamento.
Commenti: dal colore violaceo con leggeri riflessi granati. Al naso esibisce aromi di frutta matura rossa e nera, che vanno dalla ciliegia, alla fragola, alla mora. La complessità acquisita con il tempo trascorso in botti di rovere si riconosce in note di caffè tostato su un tocco di vaniglia. Sul palato è ricco, morbido, sostenuto da tannini molto eleganti, con note di frutta matura e spezie, seguite da reminiscenze di caffè e vaniglia che accompagnano un finale potente e armonioso.
Suggerimenti di servizio: bistecca di vitello con funghi, spalla di agnello.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



Baronne Charlotte
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Graves
CODICE: 00939

Varietà delle uve:

100% Semillon.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: le uve utilizzate per fare il Graves Blanc Baronne Charlotte sono macerate a bassa temperatura prima della fermentazione, perché ciò favorisce l'espressione del frutto.
Maturazione: il Graves Blanc Baronne Charlotte viene in parte affinato in botti di rovere per circa otto mesi, è poi conservato in cantina da sei a dodici mesi, durante il quale il vino viene assaggiato a intervalli regolari per monitorare il suo sviluppo.
Commenti: dal colore giallo oro chiaro, al naso mostra aromi di frutta fresca (pesca), spezie e vaniglia, con reminiscenze fruttate e note affumicate. Sul palato è rotondo e fresco, esibendo aromi di frutta fresca matura, soprattutto pesca e albicocca, e esprimendo con grande raffinatezza una nota di vaniglia. Il finale potente e succulento esprime la mineralità tipica del terroir di Graves.
Suggerimenti di servizio: scalloppine al burro, risotto ai gamberi, scampi alla griglia.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



Bordeaux Rouge
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00940

Varietà delle uve:

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: le uve vengono diraspate e leggermente pressate. La fermentazione alcolica avviene in vasche a temperatura controllata al fine di conservare tutta l'espressione del frutto. La successiva fermentazione malolattica si svolge sempre nelle vasche e contribuisce a rendere i vini più morbidi e setosi.
Maturazione: i vini sono fatti maturare in vasche, senza alcuna esposizione all'ossigeno, poi imbottigliati nella Cantina Mouton Cadet. Ogni cura è presa per preservare i loro aromi e sapori fruttati e le loro caratteristiche distintive.
Commenti: dall'intenso e luminoso colore rosso granato. All'olfatto mostra aromi di fragoline di bosco e ribes, poi ancora note di ciliegia e mora, su di un tocco di noce moscata. Sul palato predominano gli intensi aromi di frutta rossa, in particolare fragola selvatica, ribes e ciliegia, mentre successivamente rivela reminiscenze di frutta più matura, come mora e un accenno di ribes nero. I tannini sono ben bilanciati: è un vino abbastanza facile da bere, ma anche abbastanza potente, con buona struttura e carattere.
Suggerimenti di servizio: costata di maiale, arrosto di maiale con prugne secche, spezzatino di manzo con verdure.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



Bordeaux Blanc
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 00941

Varietà delle uve:

66% Semillon, 26% Sauvignon Blanc, 8% Muscadelle.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Vinificazione: le uve vengono diraspate e pigiate, poi pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata (da 18 a 20 °C) per preservare tutta l'espressione del frutto.
Maturazione: i vini sono fatti maturare in vasche, senza alcuna esposizione all'ossigeno, poi imbottigliati alla Cantina di Mouton Cadet. Ogni cura è presa per preservare i loro aromi e sapori fruttati e le loro caratteristiche distintive.
Commenti: dal luminoso colore giallo pallido. Al naso mostra inizialmente aromi di frutta gialla (pesca) e fiori bianchi come il gelsomino. Successivamente emergono alcune note agrumate che donano al vino una elegante freschezza. In bocca predomina la morbidezza e la succulenza della frutta gialla, mentre la freschezza emerge in seguito, con reminiscenze di pompelmo e di agrumi canditi.
Suggerimenti di servizio: tartare di salmone, frutti di mare, crostate di frutta.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



Cadet d'Oc Merlot
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Pays d'Oc: Languedoc
Roussillon
CODICE: 00942

Varietà delle uve:

100% Merlot.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: le uve vengono macerate prima della fermentazione per estrarre gli aromi della frutta fresca. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, la macerazione post-fermentativa avviene per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini. La fermentazione malolattica viene poi effettuata per rendere più morbidi il vino prima dell'assemblaggio finale.
Maturazione: i vini sono maturati in vasche, senza esposizione all'aria, per conservare tutta la loro freschezza e gli aromi fruttati.
Commenti: dal bel colore rosso violaceo intenso e luminoso. Al naso esibisce aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia e fragola, con un tocco di erbe aromatiche. Ruotandolo nel bicchiere, rivela inoltre note di frutti di bosco, come la mora, e un tocco di cannella. Sul palato mostra ancora aromi di frutta, con una nota fresca di erbe aromatiche, come il rosmarino. I tannini sono molto eleganti, e sul finale si sentono di nuovo le reminiscenze fruttate ed erbacee.
Suggerimenti di servizio: servire con carni bianche, salumi, bollito di manzo e verdure, bistecca di manzo o formaggio.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



Cadet d'Oc Chardonnay
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Pays d'Oc: Languedoc
Roussillon
CODICE: 00944

Varietà delle uve:

100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: al fine di ottenere vini ricchi di aromi, le uve di Chardonnay vengono più volte assaggiate prima di selezionarle. Sono diraspate e leggermente pressate, poi avviene la macerazione sulle bucce per estrarre delicatamente tutti i loro aromi e sapori. Dopo la pressatura, la fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (18 °C) per preservare tutti gli aromi primari dell'uva.
Maturazione: i vini sono maturati in vasche, senza esposizione all'aria, e imbottigliate alla nostra cantina Saint-Laurent-Médoc per conservare tutta la loro freschezza e gli aromi fruttati.
Commenti: dal colore giallo dorato luminoso. Al naso si notano subito gli aromi fruttati (pesca) e un tocco di spezie (cumino). Poi emergono eleganti note di fiori bianchi come l'acacia. Sul palato è rotondo, espressivo, fruttato. Il finale è lungo, caratterizzato dalle note minerali e dalla freschezza.
Suggerimenti di servizio: pesce, cozze, lasagne, costolette di vitello.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



Cadet d'Oc Cabernet Sauvignon
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
Pays d'Oc: Languedoc
Roussillon
CODICE: 00943

Varietà delle uve:

100% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: le uve vengono macerate prima della fermentazione per estrarre gli aromi dell'uva fresca. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, la macerazione post-fermentativa avviene per ottimizzare l'estrazione del colore e dei tannini. La fermentazione malolattica viene poi effettuata per rendere più morbidi i vini prima dell'assemblaggio finale.
Maturazione: i vini sono fatti maturare in vasche, senza esposizione all'aria, per conservare tutta la loro freschezza e gli aromi fruttati.
Commenti: dal colore rosso leggermente granato. Al naso mostra aromi di frutti di bosco come ribes e lampone, seguiti da mora e ribes nero, per finire su note di spezie come il coriandolo. Sul palato si notano subito i tannini ben strutturati, poi reminiscenze di frutta e spezie che conducono a un finale fresco e fruttato.
Suggerimenti di servizio: ideale con carni rosse alla brace (bistecca, costolette di manzo) o con stufato di manzo, salumi o formaggi.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



Mouton Cadet Limited Edition America's Cap Special Cuvée Blanc
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
CODICE: 00946

Varietà delle uve:

40% Sauvignon Blanc, 54% Semillon, 6% Muscadelle.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Terreno: ghiaia: frutta ed eleganza.
Vinificazione: le uve vengono raccolte a maturazione ottimale in modo che possano esprimere la loro quintessenza di aromi e sapori. Sono poi pressate lentamente e delicatamente per preservare la raffinatezza del mosto, che sarà separato secondo il grado di pressione applicata, e vinificate separatamente dopo che si sono stabiliti. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura controllata di 18 °C al fine di preservare tutta la raffinatezza di aroma e gusto.
Maturazione: i vini sono maturati su fecce fini in vasche per cinque mesi con movimento regolare.
Commenti: bel colore giallo paglierino dorato con riflessi brillanti. All'olfatto molto complesso, agrumi si mescolano ad aromi di frutta gialla matura, come mirabelle e pesca, il naso si apre poi su delicate note di fiori bianchi, soprattutto biancospino. Al palato è potente e voluttuoso e rivela agrumi e fiori bianchi, mentre il finale lungo e straordinariamente elegante è scandito da note di spezie delicate come il cardamomo.
Suggerimenti di servizio: spiedini di capesante, aragosta arrosto, pollo al tartufo.
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



Mouton Cadet Limited Edition America's Cap Special Cuvée Rouge
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD
CODICE: 00945

Varietà delle uve:

79% Merlot, 10% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon, 2% Malbec.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Terreno: argilla: potenza e la densità. Calcare: raffinatezza e freschezza. Ghiaia: eleganza e freschezza.
Vinificazione: al fine di determinare l'optimum per la data di raccolta, i viticoltori di Baron Philippe de Rothschild assaggiano regolarmente l'uva da ciascun terreno selezionato. Il processo di vinificazione è personalizzato per ogni vasca, al fine di migliorare l'estrazione dei tannini e l'espressione dei sapori della frutta che danno a questo vino il suo stile definitivo. Quattro settimane di macerazione per estrarre tannini morbidi e dare corpo al vino.
Maturazione: 16 mesi.
Invecchiamento: in barrique: da 8 a 10 mesi.
Commenti: colore viola intenso con riflessi brillanti. Il naso si apre su una miscela di aromi di frutti rossi e neri, come ciliegia Burlat e ribes nero, poi si sviluppano note di caffè tostato e spezie, con pepe Szechuan in particolare. In bocca appare subito pieno e morbido, rivela moka e sapori di frutta, sostenuta da delicati e rotondi tannini che si evolvono verso sottili note di zafferano e tartufo.
Suggerimenti di servizio: Tournedos Rossini, arrosto di vitello con funghi porcini, rognoni di vitello.
Temperatura di servizio: 18-19 °C.

Yvon Mau è una linea di vini che racchiude una regione simbolo per l'intero mondo enologico: Bordeaux. La storia della famiglia Yvon Mau nasce nel 1897, in Francia, e di generazione in generazione ancora tramanda lo spirito della tradizione e dell'innovazione. Presente in 65 paesi nel mondo, Yvon Mau è attualmente il 2° operatore in Bordeaux per volume di bottiglie vendute e il 6° esportatore di vini fermi della Francia. Prima azienda vinicola in Bordeaux ad essere certificata ISO 9002. Nella regione di Bordeaux esiste un detto secondo il quale lo Chateau "deve vedere il fiume", cioè i suoi terreni devono affacciarsi sulla riva dei fiumi (qui Garonna e Dordogna che si uniscono a formare la Gironda). In effetti i fiumi trasportano, nel tempo, masse di pietre dalle montagne verso il mare. L'effetto è il deposito di ciottoli di pietra nei terreni adiacenti; in parecchi siti proprio questa peculiarità ha contribuito a creare un habitat ideale per la vite che la costringe ad affondare le radici negli strati più profondi ricchi di minerali.



Prince de Saint-Aubin
YVON MAU
A.O.C.: Sauternes
CODICE: 01728

Varietà delle uve:

70% Sémillon, 25% Sauvignon, 5% Muscadelle
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: raccolta manuale. Successiva fermentazione a 18 °C con lieviti indigeni. La fermentazione alcolica si ferma quando l'equilibrio zuccheri/alcol ha raggiunto il livello ottimale.
Commenti: dall'incantevole colore dorato, all'olfatto evoca deliziosi aromi di miele ed acacia. In bocca è complesso, con un finale sensuale e delicato.
Suggerimenti di servizio: da servire fresco ma non troppo freddo, si accompagna egregiamente al foie gras, alle carni bianche e al formaggio Roquefort.
Formato disponibile: 50 cl.



Chateau Haute Brande
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Bordeaux
CODICE: 01741

Varietà delle uve: 70% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Gradazione alcolica: 12% vol.
Denominazione di Origine: vigneto di proprietà della famiglia Boudigue dal 1890. La denominazione di origine di Bordeaux è la prima in Francia per superficie e per volume di produzione; comprende i vini provenienti da tutto il dipartimento della Gironde, elaborati con i nobili vitigni Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

Età media delle viti: 20 anni. Le più vecchie ne hanno 40.

Vinificazione e Maturazione: le uve vengono raccolte al giusto grado di maturazione; si ha poi un prolungato contatto mosto-bucce per favorire la massima estrazione delle sostanze. Il vino quindi ottenuto viene fatto maturare in vasche per circa 8 mesi.

Commenti: vino dal bel colore rosso rubino con sfumature violacee; al naso evidenzia un delizioso bouquet di frutti di bosco (in particolare di ribes nero). Al palato mostra una buona struttura tannica e un finale molto piacevole.

Suggerimenti di servizio: ideale con carni alla griglia, arrosti di pollo e formaggi di buona stagionatura.



Chateau Les Rambauds
(Agricoltura sostenibile)
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Bordeaux
Supérieur
CODICE: 01759

Medaglia d'argento al Concorso di Parigi

Proprietà: Gaec de Cazade.
Zona di produzione: Fossès and Baleyssac

Estensione vigneto: 50 ettari.

Vitigno: 55% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Commento: colore rosso ciliegia. Profumo di frutta rossa e nera, impreziosita dalle note di liquirizia e legno di cedro. Accenno di vaniglia tostata.

Al palato risulta ampio e arrotondato, ben strutturato ed equilibrato.

Suggerimenti di servizio: Servire a temperatura ambiente (circa 18 °C) con carni rosse alla griglia, piatti tradizionali (spezzatini, cassoulet, zuppa di verdure), o formaggi.



Chateau Picoron
(Agricoltura sostenibile)
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Cotes de Castillon
CODICE: 02070

Medaglia d'oro al Concorso Grandi Vini di Francia

Varietà delle uve: 82% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 1% Malbec.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Denominazione di Origine: la denominazione Cotes de Castillon si trova ad est di Saint Emilion e produce vini generosi, di ottima struttura, con un grande potenziale d'invecchiamento. Fu proprio nella zona di Castillon che ebbe luogo la battaglia che pose fine alla guerra dei cento anni nel 1453. Questo grande evento viene qui festeggiato ogni anno, in estate, con uno spettacolo di luci e musica che fa rivivere quella grandiosa battaglia.

Età media delle viti: 15 anni.
Vinificazione e Maturazione: grande selezione dei grappoli, raccolti solo ad un certo grado di maturazione. Viene vinificato a temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile con una macerazione mosto/bucce di 3/5 giorni. Viene poi fatto affinare in barriques di rovere (di cui la metà nuove) dai 6 ai 12 mesi.

Commenti: dal colore rosso intenso e dal delizioso profumo, questo vino è complesso e attraente, mostrando un'ottima concentrazione di tannini morbidi e setosi e una grande lunghezza sul palato. Da degustare subito o nei prossimi 7 anni.

Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con carni arrosto e formaggi stagionati.



Chateau Du Val D'Or
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Saint Emilion
Grand Cru
CODICE: 02080

Proprietà: M. Bardet
Varietà delle uve: 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Estensione vigneto: 24 ettari.
Età media delle viti: 30 anni
Vinificazione e Maturazione: Le uve vengono vinificate in modo tradizionale con una naturale fermentazione alcolica. Le vasche di vinificazione sono in acciaio inox con sistema di controllo automatico della temperatura. La maturazione è per 18 mesi in botti di rovere. Imbottigliato nello Chateau.

Commenti: colore rosso rubino intenso. Elegante bouquet di aromi di frutta e fumo. Un vino ricco e concentrato e al palato risulta morbido e ben pronunciato, tannini maturi.

Suggerimenti di servizio: ideale per essere servito con agnello arrosto, brasato di vitello o filetto di manzo in salsa di vino Bordeaux.



Le Petit Haut Lafitte
A.O.C.: Pessac
Leognan Rouge
CODICE: 02081

Varietà delle uve:

60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Storia: creato durante il processo di blending di Smith Haut Lafitte, Le Petit Haut Lafitte viene vinificato e invecchiato con la stessa cura del Grand Vin. Le tecniche di vinificazione utilizzate sono identiche.

Resa: 25 hl / ha
Vinificazione e Maturazione: vinificazione degli acini interi in piccole vasche di legno alla temperatura di 26-28°C per una durata di 4-6 settimane. Invecchiato per 14 mesi nelle botti dello Château.

Commenti: Le Petit Haut Lafitte mostra un bel colore rosso rubino. All'olfatto esibisce aromi caratteristici dei vini di Graves, con note di frutta rossa, spezie (anice stellato, liquirizia), pietra focaia, unite a sfumature erbacee e tostate. In bocca è ben strutturato, dalla buona tannicità (grazie al Cabernet). Intenso, mostra un ottimo equilibrio. In conclusione, un delizioso vino con una forte personalità Graves!

Suggerimenti di servizio: ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti strutturati.



Chateau Cusseau
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Margaux
CODICE: 01800

Varietà delle uve:

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Proprietario: François Durousseau.
Zona di produzione: Labarde.
Tipo di terreno: ghiaioso. Un sottosuolo di sabbia, ghiaia fine e ciottoli.

Tecniche di vinificazione: metodo Bordolese di potatura, con rimozione dei rami in eccesso, diradamento dei grappoli, alta densità di viti, ecc.
Raccolta meccanica e manuale. Affinamento per 10 mesi in botti di rovere.

Commenti: dal colore rosso granato profondo con riflessi rubino, all'olfatto si mostra intenso, con note di bacche nere e vaniglia, e con reminiscenze floreali di lillà e di glicine. Sul palato si rivela strutturato, con un buon potenziale di invecchiamento e grande finezza. Gli aromi di frutti di bosco (ribes, mirtillo) si mescolano con note di caffè tostato e vaniglia, dando complessità, potenza e rotondità al vino.

Suggerimenti di servizio: si abbina egregiamente a piatti di carni rosse alla griglia o a un cosciotto d'agnello. Servire alla temperatura di circa 18 °C.



Chateau d'Yquem
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Sauternes
Premier Cru Superieur
CODICE: 01733



Chateau Lafite Rothschild
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Pauillac Premier
Grand Cru Classé
CODICE: 01734



Chateau Latour
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Pauillac Premier
Grand Cru Classé
CODICE: 01743



Chateau Margaux
GRANDI CHATEAUX
A.O.C.: Margaux Premier
Grand Cru Classé
CODICE: 01744

PIERRE JEAN

FRANCIA - BORDEAUX

L'azienda vitivinicola Pierre Jean è situata nel cuore della zona di Saint-Emilion, nell'area di Bordeaux, uno dei principali paradisi enologici del nostro pianeta. Qui la vite è coltivata da millenni, fin dai tempi della colonizzazione gallo-romana, e tuttora un oceano verde di vigne ricopre ridenti colline tra villaggi medievali e paesaggi incantevoli. La magnifica linea di vini Pierre Jean, deve il suo successo a diversi punti di forza, che vanno dalla severa selezione dei grappoli, raccolti a mano ad uno ad uno al raggiungimento del giusto grado di maturazione, alla scrupolosa applicazione di moderne tecniche di vinificazione, al lungo affinamento in silenziose cantine sotterranee (al riparo dalla luce e dalle vibrazioni), fino alla naturale benedizione di nascere in un "terroir" unico al mondo, con condizioni climatiche eccezionali ed un terreno assolutamente superlativo per la riuscita di grandi vini. Pierre Jean incarna il perfetto spirito di queste terre magiche, fatte di tradizioni millenarie e di esperienze tramandate da innumerevoli generazioni di viticoltori.



Colombard Chardonnay

PIERRE JEAN

Vin de pays des Cotes de Gascogne
CODICE: 01761

Varietà delle uve: 80% Colombard, 20% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Denominazione: Vin de Pays des Cotes de Gascogne.
Caratteristiche del terreno: calcareo-argilloso.
Vendemmia: la vendemmia inizia dalla seconda settimana di Settembre.
Fermentazione: a temperatura controllata (16 °C) in vasche di acciaio inossidabili, con selezione di lieviti particolarmente indicati per le qualità aromatiche dell'uva.
Commenti: dal colore giallo pallido con sfumature verdi, all'olfatto presenta un generoso e ricco bouquet di agrumi e frutta esotica (mango e ananas). Sul palato è fresco, armonico, con un buon equilibrio acidità-morbidezza.
Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo, si sposa egregiamente con piatti a base di pesce e antipasti freddi. Da servire alla temperatura di 8-9 °C.



Merlot Cabernet Sauvignon

PIERRE JEAN

Vin de pays de l'Aude
CODICE: 02030

Varietà delle uve: Merlot, Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.
Caratteristiche del terreno: argilla e calcare.
Area di produzione: Aude (sud est della Francia).
Commenti: dal bellissimo colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso si presenta fruttato, con aromi di fragola, lamponi e ribes rosso. Sul palato è rotondo, vellutato, con tannini morbidi e reminiscenze di frutta fresca.
Suggerimenti di servizio: ideale con insaccati e carni alla griglia. Da servire alla temperatura di 15-16 °C.



Merlot

PIERRE JEAN

Vin de pays de l'Aude
CODICE: 01763

Varietà delle uve: 100% Merlot.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Denominazione: Vin de Pays de l'Aude.
Caratteristiche del terreno: ghiaioso e argilloso.
Area di produzione: Aude (sud est della Francia).
Commenti: dal bel colore rosso rubino, è un vino morbido, vellutato, con deliziosi aromi di frutti di bosco all'olfatto, che ritroviamo poi sul palato, con fresche note di ciliegie mature e lamponi.
Suggerimenti di servizio: si sposa con formaggi in generale, carni rosse e (in alcuni casi) anche con carni bianche.



VINI BORGOGNA

FRANCIA

Chateau de La Tour de l'Ange è una proprietà di 18 ettari situata a Charnay-Les-Macon, nella Borgogna del Sud. Attualmente è Vincent Sauvestre che dirige lo "Chateau", un marchio molto apprezzato in Europa e in Francia. I magnifici vigneti che circondano questa proprietà sono piantati al 70% a Chardonnay, al 15% a Pinot Noir e al 15% a Gamay.
Moillard. Dalla sua creazione nel 1850 a Nuits-Saint-Georges, la cantina Moillard si è sviluppata in conformità con la tradizione borgognona, producendo vini di rara finezza ed eleganza, struttura e potenza, che offrono un grande potenziale di invecchiamento.
Eugénie Carrion. La cantina è stata fondata quando Eugénie ereditò un appezzamento di terra a Mersault, donatole dai suoi datori di lavoro: ora è il suo pronipote, Vincent Sauvestre, che si prende cura delle vigne. La "Cuverie" e la maggior parte dei 22 ettari di vigneti sono situati nel villaggio di "La Chapelle Vaupelleigne".



Chablis

EUGÉNIE CARRION

A.O.C.: Chablis
CODICE: 00900

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Denominazione: AOC Chablis.
Caratteristiche del terreno: argilla e calcare.
Vendemmia: raccolta meccanica delle uve.
Vigneti: piante da 10 a 20 anni di età - 10000 ceppi per ettaro - Resa per ettaro di 50 hL.
Commenti: fresco e profumato all'olfatto, con deliziose note di agrumi e di pietra focaia. Sul palato presenta reminiscenze minerali, con un lungo e piacevole finale fruttato.
Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo, si sposa egregiamente con antipasti di mare, ostriche, minestre, piatti a base di pesce, formaggi freschi.



Chablis 1er Cru Montmains

EUGÉNIE CARRION

A.O.C.: Chablis
CODICE: 00901

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Denominazione: AOC Chablis 1er Cru Montmains
Caratteristiche del terreno: gessoso.
Vendemmia: raccolta manuale delle uve.
Vigneti: il vigneto di Montmains è situato sulle ripide colline a sud est di Chablis sulla riva sinistra del fiume Serein.
Commenti: presenta un attraente colore giallo oro pallido. Al naso è molto complesso, con note minerali e aromi di agrumi. Il vino è elegante, fruttato e delicato. Lunga persistenza retro-olfattiva.
Suggerimenti di servizio: oltre ad essere perfetto come aperitivo, questo Chablis 1er Cru si accompagna in modo delizioso a ostriche, salmone affumicato, crostacei, raffinati piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi semi-stagionati.



Bourgogne Pinot Noir Tradition

MOILLARD

A.O.C.: Borgogna
CODICE: 00909

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Caratteristiche del terreno: calcareo, contenente marna e argilla.
Vigneti: questo vino proviene da vigneti in pendio, situati a poche centinaia di metri dai più famosi vini di Borgogna. L'età media delle viti è di circa 40 anni. La densità è di 10.000 viti per ettaro. La resa è di 50 ettolitri per ettaro.
Vendemmia: a mano.
Vinificazione: tradizionale, in acciaio inossidabile a temperatura controllata.
Invecchiamento: viene affinato sui sedimenti per 10 mesi in botti di rovere. Il rovere proviene principalmente dalla regione di Vosges.
Commenti: dal bel colore rosso rubino, questo vino maturo e seduttivo esibisce un bouquet fruttato con note di lamponi e uva spina. Sul palato è ampio e delizioso, con aromi speziati di liquirizia e vaniglia. I tannini sono morbidi e il finale dona una piacevole sensazione di rotondità.
Suggerimenti di servizio: vino morbido, ideale con carni bianche, come coniglio, agnello e oca, carni alla griglia, manzo e vitello, affettati raffinati. Si accompagna egregiamente anche con piatti vegetariani, come verdure grigliate. Ottimo con formaggi come Emmentaler.
Temperatura di servizio: 14-15 °C.



Vosne Romanée

MOILLARD

A.O.C.: Borgogna
Cote de Nuits
CODICE: 00910

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 13,2% vol.
Area di Provenienza: situata nel cuore della Côte de Nuits, sopra il villaggio di Vosne-Romanée, questa denominazione vanta i più favoriti vini rossi Grands Crus della Borgogna: Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tache, La Grande Rue, Richebourg e i confinanti Flagey-Echézeaux, Echézeaux e Grands-Echézeaux. Le espressioni più sublimi di Pinot Nero si trovano in questa terra.
Suolo: calcareo, argilloso e marnoso.
Vendemmia: le uve sono raccolte a mano.
Vinificazione: in acciaio inox termoregolata. Pre-fermentazione: a temperatura controllata con macerazione a freddo per 10 giorni. Lunga fermentazione. Post-fermentazione - macerazione: 30 °C per 5 giorni.
Invecchiamento: affinamento in botti di rovere per 14 mesi.
Commenti: fin da subito si notano gli aromi dei frutti di bosco (ribes rosso, ribes nero e marmellata di lamponi). Sul palato, esibisce grande complessità, con reminiscenze di spezie, caffè e cera. I tannini sono setosi ed eleganti, garantendo un grande equilibrio e un finale lungo e persistente in bocca.
Suggerimenti di servizio: ideale con piatti raffinati a base di pollame o con selvaggina arrosto, brasata o glassata. Ottimo con formaggi come Camembert, San Paulin, Morbier, Reblochon...
Temperatura di servizio: 14-16 °C.



Bourgogne Chardonnay Tradition
MOILLARD
A.O.C.: Bourgogne
CODICE: 00912



Pouilly-Fuissé Cuvée Prestige
MOILLARD
A.O.C.: Pouilly Fuissé
CODICE: 00911

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Denominazione: AOC Pouilly Fuissé
Caratteristiche del terreno: di origine fossilifera di calcare e duri coralli fossili.
Vendemmia: raccolta manuale delle uve.
Vigneti: piante da 25 a 30 anni di età - 10000 ceppi per ettaro - Resa di 50 hl per ettaro.
Commenti: dal colore giallo oro pallido. Elegante e pieno di fascino, con note minerali e di agrumi.
Suggerimenti di servizio: ottimo con crostacei, pesce alla griglia, aragosta, carni bianche, formaggi a pasta molle.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Denominazione: AOC Bourgogne Chardonnay.
Caratteristiche del terreno: gessoso.
Vigneti: piante da 10 a 20 anni di età - 10000 ceppi per ettaro - Resa 50 hl per ettaro.
Invecchiamento: il 50% viene affinato in barriques di rovere francese per 8 mesi, il restante 50% in vasche di acciaio inox.
Commenti: dal colore giallo oro, vino strutturato con eccellente mineralità e note di melone e agrumi.
Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con ostriche e capesante, e con risotti elaborati.



Beaujolais Villages
CHATEAU DE LA TOUR DE L'ANGE
A.O.C.: Beaujolais Villages
CODICE: 00908

Varietà delle uve: 100% Gamay.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Caratteristiche del terreno: granitico con venature di argilla scistosa.
Vigneti: i vigneti sono situati in collina e sono prevalentemente orientati a est e a sud. Le uve godono della rugiada del mattino. Metodo di potatura "a calice". Età media delle viti: 35 anni. Le viti sono lavorate utilizzando la viticoltura integrata.
Densità: 10.000 ceppi per ettaro. Resa: 60 hl per ettaro.
Vendemmia: raccolta manuale delle uve.
Vinificazione: per la prima parte del vino viene usata la macerazione carbonica. La seconda è ottenuta utilizzando il metodo più tradizionale in acciaio inox termo-regolato.
Invecchiamento: una volta che il vino è prodotto viene poi affinato in serbatoi di acciaio inox per 10 mesi prima dell'imbottigliamento.
Commenti: ha un colore rosso brillante con riflessi violacei. All'olfatto esibisce deliziosi aromi di frutti rossi come il lampone e ribes. Sul palato è molto gradevole, con una struttura flessibile e un'acidità finale che gli dona vivacità e leggerezza.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carne alla griglia, carne con salsa (come il "Coq au vin", lo stufato di agnello o il manzo alla "Stroganoff"...), terrine di carne o salumi. Perfetto anche in abbinamento a formaggi a pasta molle (Camembert, Brie...) o a formaggi di capra.



Côtes du Rhône Blanc Cuvée Spécial
(biologico)
CLOS DES MIRAN
A.O.C.: Côtes du Rhône
CODICE: 00906

Varietà delle uve: 70% Viognier, 30% Rùssane.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Ubicazione vigneti: situato a Pont Saint Esprit sul lato ovest del fiume Rodano.
Suolo: il terreno è argilloso-sabbioso e il vigneto è situato in posizione ideale rivolto a Sud.
Vinificazione: le uve sono raccolte a mano e le viti hanno da 30 a 50 anni di età.
Commenti: Le uve raccolte a mano vengono messe in una pressa pneumatica subito dopo l'arrivo in cantina e vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10-12 giorni.
Invecchiamento: il vino viene conservato nelle vasche per mantenere le sue caratteristiche fruttate e di freschezza.
Commenti: all'olfatto esibisce deliziosi aromi di frutta bianca, su di un fondo di frutta secca e albicocche. Buona la struttura, equilibrato sul palato.
Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce, piatti freddi di salumi, carni bianche.



Côtes du Rhône Rouge Cuvée Spécial
(biologico)
CLOS DES MIRAN
A.O.C.: Côtes du Rhône
CODICE: 00907

Varietà delle uve: 52% Syrah, 40% Grenache, 5% Mourvèdre, 3% Carignan.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Ubicazione vigneti: Clos des Miran è situato nel villaggio di Pont Saint Esprit, a nord di Orange, sul lato ovest del fiume Rodano.
Suolo: il terreno è argilloso-sabbioso e il vigneto è situato in posizione ideale rivolto a Sud.
Vinificazione: le uve sono raccolte a mano e le viti hanno da 30 a 50 anni di età. Vinificazione tradizionale a temperatura controllata: macerazione mosto/bucca per circa 10 giorni, seguiti da affinamento per 8-10 mesi in vasche di acciaio inox.
Commenti: un magnifico Côtes du Rhône, dagli intensi aromi di frutti di bosco, su di un fondo speziato di pepe e erbe di Provenza, che esprime in modo egregio il suo Terroir.
Suggerimenti di servizio: si sposa molto bene con piatti a base di carne rossa, anatra e formaggi.

DOMAINE GÉRARD FIOU
FRANCIA - VAL DE LOIRE

Domaine Gérard Fiou è una proprietà familiare che è stata creata parecchie generazioni fa dagli antenati di Gérard Fiou. Gérard ha in seguito sviluppato il Domaine, fino a farlo crescere a una dimensione di quasi 10 ettari, in cui troviamo prevalentemente uve di Sauvignon Blanc. Col passare degli anni, la proprietà Gérard Fiou si è impegnata a sviluppare i suoi vigneti avendo cura di rispettare l'ecosistema dell'area. Le viti sono lavorate in armonia con la natura, e i suoi terreni sono ora pronti per la conversione verso l'agricoltura biologica. In realtà, questo tipo di terreno coltivato da Gérard Fiou è un terreno eccezionale, in cui l'effetto dell'accumulo del calore durante il giorno in estate, e la restituzione di questo calore alle piante durante la notte, aiuta la maturazione delle uve di Sauvignon Blanc e di Pinot Noir, per cui la loro maturazione è di conseguenza sempre eccellente.



Sancerre Blanc
DOMAINE GERARD FIOU
A.O.C.: Sancerre
CODICE: 00890

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Età delle viti: oltre 35 anni.
Suolo: selce
Vinificazione: questo è un Sancerre di grande qualità, proveniente da vecchie vigne di Sauvignon Blanc piantate sulle famose colline di St-Satur, che coprono il lato orientale della denominazione Sancerre. Vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, matura sui suoi lieviti per più di 6 mesi.
Commenti: questo magnifico vino esibisce un straripante bouquet di aromi, soprattutto di pietra focaia e spezie. Potente nel corpo, fruttato, ricorda il fiore del Sauvignon Blanc e la linfa delle sue viti. Dal superbo equilibrio, delicato e armonico, esprime tutta la sua eleganza col passare del tempo. Servire a 12 °C.
Suggerimenti di servizio: questo Sauvignon Blanc accompagna perfettamente delicati piatti a base di pesce e pasti leggermente speziati. Sublime con polmare farcito al tartufo.



Pouilly-Fumé
DOMAINE GERARD FIOU
A.O.C.: Pouilly-Fumé
CODICE: 00891

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Età delle viti: dai 25 ai 45 anni.
Suolo: calcareo-argilloso.
Vinificazione: dopo una pressatura soffice, il vino fermenta in vasche di acciaio inossidabile a 15-18 °C. Questa operazione è seguita da 5 mesi di affinamento sui propri lieviti.
Commenti: la natura aromatica, floreale e affumicata del vitigno Sauvignon è l'elemento preponderante di questo incantevole vino. Elegante, fruttato, morbido, è molto persistente in bocca. Servire a 10 °C.
Suggerimenti di servizio: ottimo con i crostacei, con il pesce, con le carni bianche e con i formaggi di capra.

CHATEAUNEUF DU PAPE
FRANCIA

Dal 1859, La cantina Ogier brilla a Châteauneuf-du-Pape sia per il suo sviluppare una cuvée eccezionale e sia per il condividere l'arte di vivere nella valle del Rodano. Nel 2014, per il suo 155imo anniversario, la cantina Ogier acquisisce una fattoria e il magnifico terroir di Safer vicino ad una riserva naturale, l'Etang Sale, nel comune di Courthezon. Nel cuore di questo ecosistema naturale protetto, ha sede un centro di vinificazione, progettato da Didier Couturier e che sarà la nuova culla della cuvée d'eccellenza di Ogier. Le sue cantine, probabilmente le più grandi della valle nel sud del Rodano, testimoniano un passato medievale, con la presenza dei suoi pozzi artesiani medievali che lo rendono un luogo eccezionale per l'invecchiamento.



Couvée Des Antiques
CHATEAUNEUF DU PAPE
A.O.C.: Châteauneuf du Pape
CODICE: 01813

Varietà delle uve: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vigneti: Rhône Valley Sud - Nord di Avignone. I vigneti coprono il villaggio di Châteauneuf-du-Pape e 4 villaggi vicini.
Suolo: ciottoli con argilla rossa sabbiosa. Il dipartimento di Vaucluse, dove si trova Châteauneuf-du-Pape, ha un clima mediterraneo.
Area: 3.153 ettari, resa massima di 35 hl/ha. Densità di impianto: da 3.000 a 3.500 ceppi per ettaro.
Vinificazione: vendemmia manuale con selezione dei grappoli. Vinificazione tradizionale, con lunga macerazione a temperatura controllata.
Commenti: mostra un colore rosso rubino scuro. All'olfatto esibisce un complesso bouquet di aromi fruttati e speziati (timo, rosmarino e pepe). Di buon corpo, con reminiscenze di frutta e liquirizia su tannini velutati.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi. Servire a 16-18 °C. Aprire un'ora prima del servizio.

Tra passione ed emozione. L'avventura Sparr inizia al tempo di Luigi XIV, nel 1620. Oggi, già nove generazioni di vignaioli si sono succeduti da padre in figlio, trasmettendo la passione, il "savoir-faire" e la filosofia del rispetto della terra. Solo il talento, la tenacia, il rigore e l'emozione guidano i nostri vini d'Alsazia Pierre Sparr sono freschi, fruttati e generosi. Il profumo meraviglioso avvolge a lungo e delicatamente il palato. In tutto il mondo i vini Pierre Sparr si degustano in felice accordo quando l'arte di vivere si coniuga con l'arte del bere.

**IL VINO
ALSAZIANO PIÙ
VENDUTO IN
ITALIA ANCHE
NEL 2016**



**Sylvaner
Grande Réserve**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02103

Varietà delle uve:
100% Sylvaner.

Gradazione alcolica: 12% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata.

Vendemmia: i primi di ottobre.
Commenti: il suo profumo e la sua freschezza mettono in risalto aromi floreali, con sfumature agrumate; piacevolmente secco sul palato, mostra un finale deliziosamente fruttato.

Suggerimenti di servizio: eccellente accompagnamento per i crostacei e il pesce alla griglia.
Potenziale di invecchiamento: dai 2 ai 3 anni.

Ulteriori note: pH: 3.25 - Zuccheri residui: 3.7 g/l - Acidità totale: 5.93 g/l - Grandezza del vigneto: 22 ettari - Età delle vigne: 24 anni.



**Riesling
Grande Réserve**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02104

Varietà delle uve:
100% Riesling.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con successiva maturazione sulle fecce (autolisi dei lieviti).

Vendemmia: fine ottobre.
Commenti: elegante vino che esibisce splendidi aromi di frutta matura (mela verde, pera, agrumi) su di una struttura di medio corpo; fresco sul palato, mostra reminiscenze fruttate e minerali.

Suggerimenti di servizio: ottimo con crostacei, frutti di mare, carne bianca e piatti tipici alsaziani in generale.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 6 anni.

Ulteriori note: pH: 3.22 - Zuccheri residui: 5.5 g/l - Acidità totale: 6.82 g/l - Grandezza del vigneto: 23 ettari - Età delle vigne: 26 anni.



**Gewürztraminer
Grande Réserve**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02105

**Medaglia d'oro al
International Wine
Challenge**

Varietà delle uve:
100% Gewürztraminer.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con successiva maturazione sulle fecce (autolisi dei lieviti).

Vendemmia: a metà ottobre.
Commenti: vino che presenta uno splendido bouquet di rose e frutta esotica, su di una struttura ricca ed intensa; semi-secco sul palato, mostra un finale lungo e persistente.

Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con piatti speziati, anatra, tacchino, crostacei di frutta, cibo asiatico e formaggi sapori; ottimo anche come aperitivo.
Potenziale di invecchiamento: dai 4 ai 6 anni.

Ulteriori note: pH: 3.63 - Zuccheri residui: 15.3 g/l - Acidità totale: 4.32 g/l - Grandezza del vigneto: 22 ettari - Età delle vigne: 28 anni.



**Pinot Gris
Grande Réserve**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02106

Varietà delle uve:
100% Pinot Gris.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile.

Vendemmia: dalla terza settimana di ottobre.
Commenti: evidenza superbi aromi di pera, pesca, mela tognona e mele che emergono da una struttura ricca, di grande intensità, con un finale piacevole e coinvolgente; molto ben equilibrato.

Suggerimenti di servizio: ottimo come aperitivo, è un vino molto versatile, che accompagna di preferenza piatti a base di pesce e foie gras.

Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 5 anni.
Ulteriori note: pH: 3.44 - Zuccheri residui: 10.7 g/l - Acidità totale: 3.16 g/l - Grandezza del vigneto: 16 ettari - Età delle vigne: 28 anni.



**Pinot Noir
Grande Réserve**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02107

**Medaglia d'oro
Concours Général Paris**

Varietà delle uve:
100% Pinot Noir.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vinificazione: Dopo la deraspatura dei grappoli, si procede ad una macerazione mosto/bucce di 2 settimane; a seguire fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 6/8 mesi.

Vendemmia: a metà ottobre.
Commenti: Evidenza deliziosi aromi di frutti di bosco (ciliegie e lamponi) su una struttura di medio corpo, con tannini morbidi e vellutati; molto ben equilibrato.

Suggerimenti di servizio: ottimo con la carne (bianca e rossa), selvaggina, pollame, formaggi.
Potenziale di invecchiamento: dai 3 ai 5 anni.

Ulteriori note: pH: 3.77 - Zuccheri residui: 1.73 g/l - Acidità totale: 5.55 g/l - Grandezza del vigneto: 12 ettari - Età delle vigne: 18 anni.



**Gewürztraminer
Vendanges
Tardives**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02111

Varietà delle uve:
100% Gewürztraminer.

Gradazione alcolica: 13,3% vol.
Vinificazione: fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.

Vendemmia: fine ottobre, metà novembre.
Commenti: distintamente speziato, con sentori di frutta esotica matura, su un fondo di rose e miele; impatto vellutato e ricco di calore, di grande struttura e persistenza aromatica.

Suggerimenti di servizio: indicato con il foie gras, perfetto con pietanze speziate tipiche della cucina orientale. Ottimo anche come vino da dessert.

Potenziale di invecchiamento: dai 10 ai 14 anni.
Ulteriori note: zuccheri residui: 64,7 g/l - Acidità totale: 4,0 g/l - Grandezza del vigneto: 2,8 ettari - Età delle vigne: 30 anni.
Formato disponibile: 50 cl.



**Grand Cru
Gewürztraminer
Mambourg**
PIERRE SPARR
A.O.C.: Alsace
CODICE: 02109

**Medaglia d'oro
Concours du Monde**

Varietà delle uve:
100% Gewürztraminer.

Gradazione alcolica: 13,3% vol.
Vinificazione: fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.

Vendemmia: terza settimana di ottobre.
Commenti: all'olfatto sprigiona un profumo di rose e litchi su uno sfondo appena speziato, intenso, morbido e sapido al gusto.

Suggerimenti di servizio: ottimo con i cibi speziati, tagliolini allo zafferano e bacon ed aragosta in agrodolce.

Potenziale di invecchiamento: dai 6 ai 9 anni.
Ulteriori note: zuccheri residui: 20,3 g/l - Acidità totale: 4,8 g/l - Grandezza del vigneto: 2 ettari - Età delle vigne: 38 anni.



La famiglia Torres è proprietaria di vigneti nel Penedès (Catalogna) fin dal secolo XVII e nel 1870 i vini prodotti nelle loro vigne si esportavano già in Europa, Cuba e Messico. Con 1600 ettari di proprietà piantati con i migliori vitigni nobili spagnoli ed europei, Torres è attualmente il più grande esportatore di vini Doc di Spagna, presente in oltre 150 paesi in tutto il mondo. La famiglia Torres è altresì proprietaria di 350 ettari di vigneti in Curicó (Cile) e di 60 ettari in Sonoma (California), dove vengono prodotti vini di altissima qualità e di prestigio internazionale. Grazie all'eccezionale rapporto qualità-prezzo che li rende veramente unici, i vini Torres sono attualmente presenti nei più prestigiosi ristoranti di tutto il mondo, garanzia di qualità di una grande azienda che ha saputo combinare le più recenti scoperte enologiche e tradizioni centenarie.



Natureo
TORRES
VINO SENZA ALCOL
Regione: Catalunya
CODICE: 01520

Varietà delle uve: Muscat de Alejandria.
Gradazione alcolica: 0,0% vol.
Data di vendemmia: a partire dal 2 settembre.
Tipo di fermentazione: fermentato in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata.
Tempo di fermentazione: 2 settimane.
Temperatura di fermentazione: 14-16 °C. In seguito il vino è stato sottoposto a un processo di de-alcolizzazione.
Data di imbottigliamento: a partire da novembre.
Suggerimenti di servizio: eccellente come aperitivo, ideale per tutti i tipi di pesce, frutti di mare e riso. Servire a 7-9 °C.
Ulteriori note: ph: 3,06. Acidità totale: 6,3 g/L (tartarico). Zuccheri residui: 38 g/L.



Sangre de Toro Bianco
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 1519

Varietà delle uve: Parellada, Garnacha Bianca.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Data di vendemmia: Parellada: a partire dal 20 settembre. Garnacha bianca: a partire dal 31 agosto.
Elaborazione: tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Tempo di fermentazione: 2 settimane. Temperatura di fermentazione: 16 °C. Data di imbottigliamento: a partire da novembre.
Commenti: dal colore dorato pallido. Profumato e delizioso, con aromi floreali (miele di fiori d'arancio) e di frutta (ananas, confettura di pesche), molto fresco. Al palato è intenso, con una buona acidità che ricorda le mele.
Suggerimenti di servizio: eccellente come aperitivo, per accompagnare piatti di riso, frutti di mare e pesce. Servire a 10 °C.
Ulteriori note: ph: 3,15. Acidità totale: 4,6 g/L (tartarico). Zuccheri residui: 1 g/L.



Sangre de Toro
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01502

Varietà delle uve: 65% Garnacha Rossa, 35% Cariñena.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Data di vendemmia: Garnacha: dal 7 settembre - Cariñena: dal 15 settembre.
Età della vigna: 16/36 anni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/30 °C.
Mese di imbottigliamento: Novembre.
Invecchiamento: 6 mesi in botti di rovere americano.
Commenti: intenso color rubino con sfumature ocre. Presenta ricchi e complessi aromi mediterranei con esuberanti note di more e spezie. Sul palato si notano i suoi tannini vellutati con eleganti note di liquirizia e frutti di bosco (more e ribes).
Suggerimenti di servizio: superbo con gli arrostiti, la selvaggina e i tradizionali piatti mediterranei.
Ulteriori note: ph: 3,5, acidità: 5,0 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 2,0 grs/l, tempo approssimativo di durata: 5-7 anni, durata di contatto mosto/bucce: 2 settimane, nella lista di Finnair, Continental Airlines, Continental airlines, Norwegian Cruise Line, Royal Caribbean Cruise Line, Sea-wind Cruise Line.
Altri formati disponibili: 37,5 cl. - 150 cl.



Sangre de Toro Rosé
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01395

Varietà delle uve: Garnacha, Cariñena
Gradazione alcolica: 13% vol.
Data di vendemmia: Garnacha: a partire dal 8 di settembre. Cariñena: a partire dal 29 di settembre.
Elaborazione: tempo di macerazione: 4/6 ore. Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Tempo di fermentazione: 15-20 giorni. Temperatura di fermentazione: 14 °C. Data di imbottigliamento: a partire da novembre 2016.
Commenti: dal colore rosa fragola. Fresco e vinoso, esibisce note fruttate delicate (melograno). Setoso e gustoso al palato.
Suggerimenti di servizio: perfetto con le tradizionali tapas e affettati, piatti a base di verdure e pasta. Servire a 10 °C.
Ulteriori note: ph: 3,14. Acidità totale: 4,6 g/L (tartarico). Zuccheri residui: 1,5 g/L.



Viña Sol
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01416

Varietà delle uve: 100% Parellada.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Data di vendemmia: dalla terza settimana di settembre in poi.
Età della vigna: 16/21 anni.
Durata della fermentazione: 2 settimane.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 15 °C.
Mese di imbottigliamento: dal 21 Novembre in poi.
Commenti: aroma elegante e fresco, con squisite note fruttate esaltate da una sfumatura di spezie. Armonioso e ricco sul palato con numerosi sentori di frutta (mele e ananas) e un tocco di spezie (finocchio).
Suggerimenti di servizio: eccellente con piatti a base di riso, pesce e crostacei. Si sposa egregiamente con il salmone affumicato.
Ulteriori note: ph: 3,2, acidità: 5,8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni, nella lista di Continental Airlines, Seawind Crociere, ecc.
Altri formati disponibili: 37,5 cl.



Verdeo
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Rueda
CODICE: 01410

Varietà delle uve: 100% Verdejo.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Il primo vino Torres della denominazione d'origine Rueda.
Vitigno autoctono 100% Verdejo dal particolare colore verdolino. Vino fresco e facile da bere. Il packaging si presenta giovane e moderno, in linea con le caratteristiche del vino.
Commenti: dal bel colore giallo chiaro con riflessi verdi. È caratterizzato da deliziosi aromi di frutta tropicale, accompagnati da sfumature di limone e finocchio. All'olfatto è fresco ed elegante, mentre in bocca si fa apprezzare nuovamente per le sue note fruttate, caratteristica della varietà verdejo.
Suggerimenti di servizio: è perfetto come aperitivo; inoltre si accompagna egregiamente a moluschi e pesce fresco.



Mas Rabell Bianco
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01462

Varietà delle uve: 100% Parellada.
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Data di vendemmia: dalla terza settimana di settembre in poi.
Età della vigna: 16/21 anni.
Durata della fermentazione: 2 settimane.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 15 °C.
Mese di imbottigliamento: fine novembre.
Commenti: fresco ed elegante aroma con squisite note fruttate esaltate da un tocco di spezie. Ricco sul palato, con reminiscenze di mele su di un delicato sfondo speziato (finocchio).
Suggerimenti di servizio: eccellente con piatti a base di pesce e crostacei, si sposa egregiamente con il salmone affumicato.
Ulteriori note: PH: 3,2, acidità: 5,8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni.



Mas Rabell Rosso
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01463

Varietà delle uve: 65% Garnacha Rossa, 35% Cariñena.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Data di vendemmia: Garnacha: dal 10 Settembre in poi. Cariñena: dal 16 Settembre in poi.
Età della vigna: 17-37 anni.
Durata della fermentazione: una settimana.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/30 °C.
Mese di imbottigliamento: luglio.
Invecchiamento: 6 mesi in botti di rovere americano.
Commenti: colore rosso rubino intenso, esibisce ricchi e complessi aromi mediterranei, con esuberanti note di ribes nero. Sul palato si notano i suoi tannini vellutati con eleganti reminiscenze di liquirizia e frutti di bosco (more, ribes).
Suggerimenti di servizio: superbo con i piatti tradizionali mediterranei, carne alla brace, staccotti tradizionali, legumi e risotti con carne e verdure.
Ulteriori note: PH: 3,44, acidità: 6,0 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 5-8 anni, durata di contatto mosto/bucce: 2 settimane.



San Valentin
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01426

Varietà delle uve: 100% Parellada.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Data di vendemmia: dal 20 Settembre.
Età della vigna: 21-26 anni.
Durata della fermentazione: 12 giorni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 15/16 °C.
Mese di imbottigliamento: novembre.
Commenti: colore giallo paglierino, presenta seducenti aromi di uva fresca, oltre che di altri frutti (banana matura, mela cotogna) e di fiori (acacia) con sfumature di rose e rosmarino). Sensuale e lievemente dolce sul palato.
Suggerimenti di servizio: delizioso con frutti di mare insaporiti con panna o salse dolci. Eccellente con i desserts.
Ulteriori note: PH: 3,10, acidità: 5,2 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni.



De Casta Rosado
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01422

Varietà delle uve:

65% Garnacha Rossa,
35% Cariñena.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Data di vendemmia: Garnacha dal 10 Settembre, Cariñena dal 15 Settembre.

Durata della fermentazione: 15 giorni.

Età della vigna: 16-26 anni.

Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 16-17 °C.

Mese di imbottigliamento: gennaio.

Commenti: delicato color ciliegia. Uve perfettamente mature donano a questo vino un bouquet molto intenso, leggermente speziato. Secco, fruttato, mostra un carattere deciso e un retrogusto ricco di aromi.

Suggerimenti di servizio: uno dei nostri vini più versatili, adatto in particolar modo a cibi informali, come pasta, piatti vegetariani, e tapas spagnole. Servire fresco (circa 10°C).

Ulteriori note: ph: 3.14, acidità: 5.6 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2 anni, tempo di contatto bucce/mosto: 24 ore.



Coronas
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01417

Varietà delle uve:

86% Tempranillo,
14% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Data di vendemmia: Cabernet Sauvignon dal 22 settembre.

Età della vigna: Tempranillo: 14/26 anni. Cabernet Sauvignon: 16 anni.

Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 27/28 °C.

Invecchiamento: 9 mesi in barrique (300 litri) di rovere americano, e francese (50%).

Commenti: classico esempio di Tempranillo, la più nobile varietà indigena di rosso spagnola. Color ciliegia scuro con delicati toni mattoni. Unico nello stile, presenta complessi aromi di mirtillo. Tracce di liquirizia e sfumature speziate del rovere.

Suggerimenti di servizio: perfetto per accompagnare piatti di carne, selvaggina, formaggi. Servire a 17-18 °C.

Ulteriori note: ph: 3.85, acidità: 5.0 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 2.10 grs/l, tempo approssimativo di durata: 5-8 anni, durata di contatto mosto/bucce: 10 giorni.



Altos Ibericos
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Rioja
CODICE: 01521



Varietà delle uve:

100% Tempranillo.

Gradazione alcolica: 14% vol.
Vinificazione: fermentazione 1 settimana in vasche di acciaio con il controllo della temperatura; invecchiamento di 12 mesi in rovere francese ed americano.

Vendemmia: fine settembre, inizio ottobre.

Commenti: di un ricco color rosso ciliegia. All'olfatto rivela aromi intensi di frutti di bosco (mirtillo e more), in equilibrio con le note tostate di legno. Al palato esprime tannini morbidi e sentori di frutta matura.

Suggerimenti di servizio: è ideale nell'accompagnare carni arrosto e selvaggina.

Potenziale di invecchiamento: dai 2 ai 7 anni.

Ulteriori note: ph: 3,51 - Acidità totale: 5,49 g/l (tartarico).



Habitat Bianco Biologico
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01405

Varietà delle uve:

Garnacha bianca, Xarel-lo.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Epoca della vendemmia: Garnacha bianca: fine agosto; Xarel-lo: a partire dall'inizio di settembre.

Elaborazione: tempo di fermentazione: 12 giorni; temperatura di fermentazione: 16 °C
Dato tecnico: ph: 3,3; acidità totale: 6 g/L (tartarico). Conservato in buone condizioni manterrà il suo potenziale per i prossimi: 2-3 anni

Commenti: i vini biologici Habitat incarnano alla perfezione la passione per la viticoltura e il rispetto per l'ambiente che caratterizzano la cantina Torres. Prodotti interamente senza l'uso di erbicidi e insetticidi chimici, e certificati dal CCPAE, istituto ufficiale della Catalogna per il Controllo sull'agricoltura biologica (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), questi vini sono elaborati a partire da varietà di uve locali che godono però di popolarità e successo a livello internazionale. Si indirizzano a un consumatore attento alla salute e all'ecologia, che aspira a bere un vino biologico di grande qualità prodotto da un marchio storico come la cantina Torres.

Suggerimenti di servizio: è un buon vino da servire con formaggi mediamente stagionati.



Habitat Rosso Biologico
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01406

Varietà delle uve: Garnacha Rossa, Syrah.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Commenti: i vini biologici Habitat incarnano alla perfezione la passione per la viticoltura e il rispetto per l'ambiente che caratterizzano la cantina Torres.

Prodotti interamente senza l'uso di erbicidi e insetticidi chimici, e certificati dal CCPAE, istituto ufficiale della Catalogna per il Controllo sull'agricoltura biologica (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), questi vini sono elaborati a partire da varietà di uve locali che godono però di popolarità e successo a livello internazionale. Si indirizzano a un consumatore attento alla salute e all'ecologia, che aspira a bere un vino biologico di grande qualità prodotto da un marchio storico come la cantina Torres.

Suggerimenti di servizio: è un buon vino da servire con formaggi mediamente stagionati.



Viña Esmeralda
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01418

Varietà delle uve:

85% Moscatel,
15% Gewürztraminer.

Gradazione alcolica: 11% vol.
Età della vigna: 11/16 anni.

Durata della fermentazione: 2 settimane.

Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 14 °C.

Commenti: giallo paglierino con riflessi verdi. Aroma di grande ricchezza, con note floreali (rosa e gelsomino) e di frutta (frutto della passione e banana) su fondi di spezie (vaniglia). Sul palato è fresco, elegante, con un retrogusto che ricorda le mele verdi.

Suggerimenti di servizio: eccellente con i frutti di mare. Uno dei rarissimi vini in grado di accompagnare i carciofi. Perfetto per il cocktail di avocado e gamberi, così come per tutti i tipi di pesce, prosciutto e melone, paté, piatti agro-dolci. Servire fresco (10-12 °C).

Ulteriori note: ph: 3.22, acidità: 5.5 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2 anni, servito dal Presidente della Polonia al Presidente Clinton durante una visita ufficiale.



Viña Esmeralda Rosé
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01540

Varietà delle uve:

Garnacha Tinta

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Commenti: delicato colore rosa pallido con sfumature arancio. All'olfatto esibisce aromi di frutta esotica (banana) su uno sfondo floreale con note di agrumi e pesca bianca.

Suggerimenti di servizio: si abbina perfettamente con piatti come insalata caprese, pesce affumicato, carpaccio di manzo, cibo asiatico e formaggio di capra. Temperatura di servizio 9-10 °C.



Gran Sangre de Toro
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Catalunya
CODICE: 01429

Varietà delle uve:

60% Garnacha Rossa,
25% Cariñena, 15% Syrah.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Età della vigna: 19/27 anni.

Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 30 °C. Fermentazione di 2 settimane.

Invecchiamento: 12 mesi in barrique di rovere (misto d'Ungheria e Nevers).

Commenti: colore rosso intenso con riflessi porpora. Aromi di confetture di more e ribes si evidenziano su sfondi di anice e liquirizia. Voluttuoso sul palato, presenta tannini morbidi, setosi. Sentori di spezie (pepe nero e chiodi di garofano) si mescolano, confondendosi, con note di conserve di frutta, conducendo in un ampio, generoso e persistente finale.

Suggerimenti di servizio: si accompagna egregiamente con cacciagione, spezzatino, goulash, piatti di carne speziati. Nella lista della Royal Caribbean Cruise Line, Star Cruises, ecc. Servire a 18 °C.

Ulteriori note: ph: 3.39, acidità: 5.2 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 5-7 anni, durata di contatto mosto/bucce: 2 settimane.



Gran Viña Sol
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01423

Varietà delle uve:

100% Parel·lada.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Data di vendemmia: dalla terza settimana di settembre in poi.

Età della vigna: 16/21 anni.

Durata della fermentazione: 2 settimane.

Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 15 °C.

Mese di imbottigliamento: dal 21 Novembre in poi.

Commenti: aroma elegante e fresco, conquisite note fruttate esaltate da una sfumatura di spezie. Armonioso e ricco sul palato con numerosi sentori di frutta (mele e ananas) e un tocco di spezie (finocchio).

Suggerimenti di servizio: eccellente con piatti a base di riso, pesce e crostacei. Si sposa egregiamente con il salmone affumicato.

Ulteriori note: ph: 3.2, acidità: 5.8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 2-3 anni, nella lista di Continental Airlines, Seawind Crociere, ecc.



Atrium
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01458

Varietà delle uve:

100% Merlot.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Età della vigna: 13/18 anni.

Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 27/28 °C. Fermentazione di 1 settimana.

Invecchiamento: sei mesi in barrique nuove di rovere Nevers (300 lt).

Commenti: sensuale e rotondo, con sentori fruttati (ciliegia, prugna e ribes nero) su di uno sfondo di pane tostato e vaniglia derivante dal suo invecchiamento in rovere. Sul palato è ricco e vivace, con tannini vellutati che rilasciano piacevoli sensazioni di frutta arricchite da delicate note di tartufo, cacao e affumicato del rovere Nevers.

Suggerimenti di servizio: ideale per accompagnare tutti i tipi di carne: maiale, vitello, carni rosse e in particolare anatra. Si sposa bene anche con piatti di pesce marinato.

Servire a 15/16°C. Correttamente conservato continuerà a migliorare per i prossimi 5 anni.

Ulteriori note: ph: 3.46, acidità: 4.7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3.0 grs/l, tempo approssimativo di durata: 5 anni, durata del contatto mosto/bucce: 8-9 giorni.



Gran Coronas
TORRES
ESSENTIALS
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01419

Varietà delle uve: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Età della vigna: 10/20 anni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/29 °C.
Invecchiamento: invecchiato in legno di rovere francese dell'est europeo (30% di legno nuovo) per 12 mesi.
Commenti: intenso color ciliegia con riflessi ocra. Aroma sensuale e profondo, con sentori di frutti di bosco su uno sfondo vegetale (funghi e liquirizia) e pane tostato.
Suggerimenti di servizio: ideale con i migliori piatti di carne e cacciagione, senza dimenticare i formaggi stagionati. Servire a 17 °C. Se conservato bene questo vino continuerà a migliorare per i prossimi 10 anni.
Ulteriori note: ph: 3,8, acidità: 5,0 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 1,4 grs/l, tempo approssimativo di durata: 8-10 anni, durata del contatto mosto/bucce: 2 settimane.



Sons de Prades
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Conca de Barberà
CODICE: 01397
Medaglia d'oro
Chardonnay du Monde

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Storia: oltre il silenzio della valle e la nebbia del freddo mattino, fa eco il tintinnio solitario di campanone lontane. È il segnale che annuncia i primi raggi di sole sulle montagne della Serra de Prades. Il vigneto Milmanda gradualmente si risveglia, ricordando i canti di antichi monasteri, il suono del corno da caccia e il mormorio delle mietitrici. Sono suoni del nostro passato: Sons de Prades.
Elaborazione: tipo di fermentazione: 50% in vasche di acciaio inox e 50% in botti di rovere seguita da una parziale fermentazione malolattica (45%). Durata della Fermentazione: 12 giorni Temperatura di fermentazione: 14-16 °C. Invecchiamento: 6 mesi in rovere francese nuovo 100%.
Commenti: dal colore giallo paglierino chiaro. All'olfatto esibisce aromi freschi di fiori di campo (ginepro) e frutta (ananas, pera). Sul palato è delizioso, con reminiscenze delicate di frutta (agrumi) e un finale elegante.
Suggerimenti di servizio: si sposa con l'arroz caldoso de bogavante (riso brodoso con aragosta) o con un risotto ai funghi. Ottimo con il rombo o il salmone. Anche con carpaccio di tonno o merluzzo. I formaggi come Comté invecchiato, l'Emmental o il Montsec di latte di capra.
Ulteriori note: ph: 3,35 Acidità totale: 5,1 g/L (tartarico). Zuccheri residui: 1 g/L.



Waltraud
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01464

Varietà delle uve: 100% Riesling.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Età della vigna: 13 anni.
Durata della fermentazione: 12 giorni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile. Temperatura di 15 °C.
Commenti: giallo paglierino con riflessi oro. Aroma sensuale, tipico della sua nobile varietà, con reminiscenze di fiori d'arancio, gelsomino, frutta fresca (mela cogogna e ananas) e sottobosco su di uno sfondo di miele e finocchio. Sul palato è pieno, setoso, con un elegante equilibrio tra acidità e morbidezza. Il suo nobile carattere viene accentuato lasciando l'uva ad avvizzire sulla vite per qualche giorno prima di cominciare la vendemmia (una tecnica nota come "passerillage").
Suggerimenti di servizio: ideale con le ostriche, l'aragosta, i crostacei. Imbattibile con il foie-gras, il pesce, l'anatra all'arancia, ecc. Servire a 10-12 °C.
Ulteriori note: ph: 3,06, acidità: 5,8 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 3-4 anni.



Pazo das Bruxas
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Rias Baixas
CODICE: 01403

Varietà delle uve: 100% Albariño.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Durata della fermentazione: 15 giorni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 18 °C.
Commenti: vino intensamente aromatico che esalta i sapori fruttati (mele e scorza di limone). Al palato è fresco, morbido culminante in un finale lungo e raffinato.
Suggerimenti di servizio: ottimo con antipasti a base di frutti di mare e formaggi di capra.
Ulteriori note: ph: 3,23, acidità totale: 7,06 g/l (tartarico).



Celeste
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Ribera del Duero
CODICE: 01509

Varietà delle uve: 100% Tempranillo.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Origine: a 895 metri di altitudine si può quasi toccare il cielo con un dito; al crepuscolo l'aria è fresca, rigenerante, e al giorno il sole illumina la terra in tutto il suo splendore. Qui, a 895 metri sul livello del mare, nasce Celeste, il primo vino di Torres in Ribera del Duero.
Commenti: Celeste è un vino opulento, pieno di profumi, corpo e colore, unico come un cielo di notte in Ribera del Duero. Mostra aromi e colore molto intensi, con note speziate di liquirizia e pepe nero su di un fondo di frutta matura (more e ciliegie). Sul palato è persistente, di gran corpo, con una buona struttura tannica.
Suggerimenti di servizio: dalle caratteristiche fruttate e di buona struttura tannica, questo vino si abbina di preferenza a piatti di carne, come arrostiti e piccola selvaggina. Servire a 16-17 °C.
Ulteriori note: 90/100 su Wine Spectator (vendemmia 2003).



Purgatori
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Costers del Segre
CODICE: 01396

Varietà delle uve: Cariñena, Garnacha, Syrah.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Elaborazione: tempo di macerazione: 10-15 giorni. Tipo di fermentazione: fermentazione alcolica in acciaio inox. Fermentazione malolattica 100% in botti. Tempo di fermentazione: 7-10 giorni. Temperatura di fermentazione: 22 °C. Invecchiamento: 100% in barriques per 15-18 mesi (40% rovere nuovo francese di Nevers). Ph: 3,56. Acidità totale: 5,4 g/L (tartarico). Zuccheri residui: 1,5 g/L.
Origine: Dal 1770, i monaci dell'abbazia di Montserrat si sono installati nella finca del Desterrats come penitenti. La zona infatti era nota per le sue condizioni meteorologiche estreme e le dure condizioni di vita. Il loro compito era lavorare la terra per fornire cibo per la diocesi. La loro eredità, la scoperta di una nuova patria, un vino superiore. La leggenda: grandi botti misteriosamente scomparse. Alcuni dissero che erano stati gli angeli a portarle in cielo.
Commenti: vino dal colore rosso rubino intenso. Profumo ricco di frutta matura (more, mirtillo) con eleganti note affumicate e lattiche (caramella). Raffinato, con una buona struttura tannica che culmina in un finale rotondo grazie all'invecchiamento in rovere. Persistente.
Suggerimenti di servizio: magnifico con gli stufati e con la cacciagione come Cinghiale e Cervo. Ottimo anche con formaggi a crosta lavata come il Taleggio e il famoso formaggio francese Munster.



Secret del Priorat
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Priorat
CODICE: 01401

Varietà delle uve: Cariñena, Garnacha Rossa.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Invecchiamento: 12 mesi.
Commenti: all'olfatto mostra un aroma intenso e complesso che rivela il passaggio del tempo, in cui spicca una predominanza di note speziate (liquirizia, curry, cioccolato) insieme a reminiscenze di confettura di more e prugne, accompagnate da note di camomilla, tè, frutta secca tostata e noci. Inizialmente molto dolce sul palato, lascia poi il posto a una sensazione fresca e intensa, terminando infine in un finale lungo e raffinato.
Suggerimenti di servizio: perfetto come aperitivo o abbinato a formaggi erborinati e cremosi. Ottimo anche con piatti elaborati a base di anatra.
Veramente delizioso in accompagnamento a desserts al cioccolato o pere al vino.
Commenti dell'enologo: il vino è un omaggio ai monaci del valoroso ordine certosino, che arrivarono in quello che oggi è il Priorat nel 1095 e iniziarono la coltivazione della vite. Nel 1835, un tumulto violento distrusse il lavoro di una vite e la folla saccheggiò il monastero certosino.
Formato disponibile: 37,5 cl.



Fransola
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01452

Varietà delle uve: 90% Sauvignon Blanc, 10% Parellada.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Età della vigna: Sauvignon Blanc 12/18 anni.
Tipo di fermentazione: parzialmente (50%) fermentato in rovere americano nuovo e lasciato a riposare sulle fecce fino a Maggio. Temperatura di 16/18 °C. Fermentazione di 2 settimane.
Invecchiamento: 50% di questo vino è stato affinato per 8 mesi in barriques nuove di rovere americano e francese.
Commenti: giallo paglierino riflessi verdi e oro. Aromi esuberanti di frutta, tipici del vigneto Fransola (frutto della passione e mango). Sentori vegetali (asparagi e chicco di caffè verde), presenta una eccellente densità al palato dovuta alla sua buona struttura acida. Intenso e persistente retrogusto.
Suggerimenti di servizio: ideale con i migliori piatti di pesce e crostacei. Si accompagna molto bene anche con il pollame. Servire a 8/10 °C.
Ulteriori note: ph: 3,27, acidità: 5,80 grs/l (come tartarico), zuccheri residui: 0,50 grs/l, tempo approssimativo di durata: 3-5 anni. Medaglia d'oro alla Expovina '99.



Mas Borrás
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01428

Varietà delle uve: 100% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Età della vigna: 15/17 anni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile più fermentazione malolattica in botti. Temperatura di 27/29 °C. Durata contatto mosto/bucce: 2 settimane.
Invecchiamento: 18 mesi in barrique di rovere francese.
Commenti: elegante colore rubino con riflessi porpora. Aromi tipici del Pinot nero, con delicati sentori di violetta e confetture di ciliegia e susina selvatica. Sul palato presenta una struttura sensuale, vellutata, con reminiscenze di bacche rosse e note di pelle e tartufo derivanti dal suo invecchiamento in rovere, completate da un elegante accento di vaniglia e pane tostato.
Suggerimenti di servizio: servire a 16/18 °C. Eccellente con gli arrostiti e i formaggi cremosi.
Ulteriori note: ph: 3,8, acidità: 1,40 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 1,40 grs/l., tempo approssimativo di durata: 6/8 anni. Area: 10 Ha.-25 acres.



Salmos
TORRES
SELECTIVE
D.O.C.: Priorat
CODICE: 01514
Valutato 90/100 punti
da Wine Spectator

Medaglia d'oro miglior vino rosso del vecchio mondo al Japan Wine Challenge

Varietà delle uve: Garnacha rossa, Cariñena, Syrah.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Data di vendemmia: Garnacha rossa dalla seconda settimana di settembre; Syrah dalla quarta settimana di settembre.
Vinificazione: contatto mosto-bucce: 21 giorni. Fermentazione: 7-10 giorni. Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile.
Temperatura di fermentazione: 28 °C.
Affinamento: 9 mesi in barrique di rovere francese. Bottiglie prodotte: 87.400.
Commenti: sensazioni fruttate di marmellata e liquirizia su di un fondo speziato derivante dal suo affinamento in barriques di rovere francese.
Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con cacciagione e carni rosse in generale (servire a 16-18 °C).
Ulteriori note: ph: 3,44, acidità: 5,8 grs/l. Appropriatamente conservato, questo vino migliorerà per i prossimi 8-10 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



Perpetual
TORRES
PRESTIGE
D.O.C.: Priorat
CODICE: 01400

Medaglia d'oro
Mundus Vini



Milmanda
TORRES
PRESTIGE
D.O.C.: Conca de Barberà
CODICE: 01425



Mas La Plana
TORRES
PRESTIGE
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01424

Valutato 90/100 punti
da Wine Spectator

Medaglia d'oro
Mundus Vini



Grans Muralles
TORRES
PRESTIGE
D.O.C.: Conca de Barberà
CODICE: 01459

Medaglia d'oro
Mundus Vini

Medaglia d'oro al
International Wine
Challenge



Reserva Real
TORRES
PRESTIGE
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01481

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere francese di Nevers.
Commenti: nel 1995 Torres ha festeggiato il suo 125° Anniversario. In onore di questo fatto, Sua Maestà Re Juan Carlos I ha visitato l'azienda Torres ed i suoi vigneti, e mentre assaggiava i vini, Sua Maestà ha mostrato di gradire in particolare un vino rosso proveniente dalle tenute di Santa Margarita de Agulladolç. Qui Torres coltiva le sue migliori uve di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, che danno rese molto basse e un grande vino capace di invecchiare per molti anni. Dal 1997 Torres ha deciso di produrre il vino Reserva Real (Riserva Reale), proveniente proprio da questi vigneti, in ricordo di quel giorno memorabile e come monumento al prestigio dei grandi vini rossi del Penedès.
Suggerimenti di servizio: superbo con cacciagione, e ottimo con carni rosse e brasate.
Ulteriori note: ph: 3,7, acidità: 5,3 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 18-20 anni.



Floralis
MOSCATEL ORO
TORRES
VINI DA DESSERT
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01490

Varietà delle uve: Moscatel de Alejandria.
Gradazione alcolica: 15% vol.
Età della vigna: 15-30 anni.
Tipo di fermentazione: distillato di vino aggiunto al mosto.
Invecchiamento: 1 anno in vasche di acciaio inossidabile. Affinamento in bottiglia: 4 mesi.
Commenti: di un elegante color ambra con riflessi topazio scuro. Esibisce in tutto il loro splendore aromi fruttati (arance candite, scorze di limone, uva passa), floreali (rosa, geranio, giglio), e speziati (foglia di tabacco, chiodi di garofano). Sul palato mostra un eccellente equilibrio con note di miele e una delicata acidità.
Suggerimenti di servizio: ideale con i desserts.
Ulteriori note: ph: 3,80, acidità: 3,5 grs/l (in tartarico), residuo zuccherino: 225 grs/l. Servito in due cene ufficiali in Polonia nel 1997: in occasione della visita del Re della Malesia e in occasione della visita della Regina della Danimarca. In USA questo vino è conosciuto con il nome di MALVASIA DE ORO.
Formati disponibili: 50 cl.

NEWS
dal mondo Torres:
LA QUALITÀ INIZIA DALL'AMBIENTE

La famiglia Torres si dedica da generazioni alla coltivazione della vite e alla cultura del vino, e il rispetto la natura è una delle sue priorità principali. L'azienda Torres promuove una viticoltura equilibrata, purifica tutte le acque reflue e partecipa attivamente alla conservazione e riforestazione regionale, nonché alla conservazione dell'aquila Bonelli in Spagna e del Condor delle Ande in Cile. Per ridurre gli effetti del cambiamento climatico, stanno investendo nelle energie rinnovabili (pannelli solari e parchi eolici) e hanno acquistato auto ibride. I valori tradizionali della famiglia Torres nel corso degli ultimi 30 anni si sono concentrati sulla viticoltura integrata, priva di insetticidi ed erbicidi, e in cui l'applicazione delle moderne tecniche biologiche ha prodotto ottimi risultati. In California, dove la famiglia Torres possiede 40 ettari di vigneti, i metodi dell'agricoltura biologica sono già utilizzati. In Cile, circa 400 ettari di vigneti sono biologici o in corso di certificazione. In Spagna, un terzo dei 2.000 ettari di vigneti Torres sono coltivati con metodi biologici. Questo lavoro è stato riconosciuto con premi importanti, tra cui il premio "Società Verde" del 2010 della prestigiosa rivista inglese "Drink Business" (che aveva già incluso Torres nella lista delle cantine "verdi" nel 2009). L'obiettivo dell'azienda nel 2020 è quello di ridurre del 30% le emissioni di CO2. Torres promuove un sistema di Eco-efficienza nel settore dei trasporti (trasporto su veicoli elettrici ed ibridi). Torres sta recuperando le varietà vitivinicole ancestrali (più adatte al territorio).



Varietà delle uve: Cariñena, Garnacha Rossa.
Gradazione alcolica: 15% vol.
Invecchiamento: invecchiato per 18 mesi in barriques nuove di rovere francese.
Commenti: all'olfatto esibisce una profonda intensità di aromi con reminiscenze di note fruttate e di erbe mediterranee, su di un fondo minerale e tostato. Si distingue inoltre una nota squisita di tartufo nero. Sul palato è ampio, complesso, con tannini morbidi che lentamente si fondono insieme per culminare in una eccezionale, lungo ed elegantissimo finale.
Suggerimenti di servizio: ottimo con selvaggina, arrostiti, spezzatino di agnello o maialino da latte e formaggi mediamente stagionati, come il Manchego, Roncal o Mahón.
Commenti dell'enologo: Perpetual è un vino nato dal tempo e dalla terra. Le vecchie viti di Garnacha e Cariñena viti piantate su pendii ripidi di ardesia "licorella" formano l'essenza di questo vino della tenuta di famiglia Torres. Dopo un lungo processo di invecchiamento, conservato per 18 mesi in botti di rovere francese, le bottiglie sono poi conservate nel buio della nostra piccola cantina di El Lloar fino a quando l'equilibrio desiderato viene raggiunto. Perpetual è un omaggio ai vini del Priorato fatti per durare negli anni. Un vino intenso, pieno di carattere, nato per vincere il tempo.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Data di vendemmia: dal 15 settembre.
Età della vigna: 14/16 anni.
Tipo di fermentazione: fermentato in botti (100%) + fermentazione malolattica. Temperatura di 16 °C. Fermentazione di 2 settimane.
Mese di imbottigliamento: agosto.
Invecchiamento: 10 mesi nelle stesse botti di fermentazione (300 litri) di rovere Nevers a contatto con le fecce.
Commenti: presenta sensuali note di pesche mature, caramella e noce moscata. Sul palato il vino è intenso, complesso, con un delicato accenno di tostato. Finale lungo.
Suggerimenti di servizio: ideale con il caviale, il salmone affumicato, i migliori piatti di pesce e frutti di mare.
Ulteriori note: ph: 3,5, acidità: 4,7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3,10 grs/l., tempo approssimativo di durata: 4 anni.

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Età della vigna: 28 anni.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Temperatura di 28/30 °C. Durata contatto mosto/bucce: 28 giorni.
Invecchiamento: 18 mesi in barriques di rovere francese Nevers.
Commenti: color ciliegia scuro estremamente intenso, con riflessi mogano. Complesso e profondo aroma, dove ricchi sentori di confetture di frutta si mescolano ad eleganti note di cacao e spezie. Sul palato è sensuale, di una struttura eccezionale, in cui si fanno notare i suoi vellutati tannini nobili, che culminano in un armonioso ed elegante retrogusto.
Suggerimenti di servizio: i suoi nobili tannini sublimano i migliori piatti di carne; superbo con la cacciagione. Servire a 17/18 °C.
Ulteriori note: ph: 3,76, acidità: 5,5 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 12/15 anni. Mas La Plana è nella lista dei vini internazionali della American Airlines, e della Royal Caribbean Cruise Line.
Altri formati disponibili: 150 cl.

Varietà delle uve: Monastrell, Garnacha Tinta, Garró, Samsó, Cariñena.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Invecchiamento: invecchiato in barriques di rovere francese (Nevers e Allier).
Commenti: colore rosso granato scuro. Intenso e complesso aroma con sentori di pane tostato e spezie su di uno sfondo di frutta (piccole bacche rosse, more e ribes nero) e eleganti note di pelle antica. Ampio e setoso sul palato, presenta un'elegante struttura tannica dalla quale emergono reminiscenze di frutta e spezie (chiodi di garofano e noce moscata) non appena il vino si riscalda.
Suggerimenti di servizio: ideale per gli arrostiti e gli stufati tipici del Mediterraneo, cucinati con salse di pomodoro e pepe, o con erbe e spezie tradizionali (timo, origano, rosmarino, basilico, foglia di alloro, pepe). Raccomandiamo di decantare questo vino almeno 30 minuti prima del servizio.
Ulteriori note: ph: 3,6, acidità: 5,3 grs/l (in tartarico). Ci sono voluti oltre 15 anni per poter selezionare questa collezione unica di antiche varietà di uve catalane, alcune delle quali ormai quasi estinte.
Altri formati disponibili: 150 cl.

Dopo aver lanciato, insieme al suo socio James Dean, il più famoso ristorante di Hollywood: La Scala, e averne poi aperti altri tre, Jean Leon decise, nel 1961, di realizzare la sua ambizione più grande: produrre grandi vini. Iniziò quindi a selezionare quelli che potevano essere i territori ideali per poter realizzare questo sogno, pensò all'Italia, alla California, alla Rioja (Spagna) ma alla fine optò per la Francia, indeciso tra la Borgogna e Bordeaux. Per una fortunata coincidenza, il suo cammino incrociò quello di Maynard Amerine, professore emerito e presidente della Facoltà di viticoltura all'Università di Davis (California), che gli suggerì di comprare le vigne in Penedès, Spagna, regione leggendaria per i suoi vini fin dai tempi di greci e romani. Dopo aver acquisito le terre migliori, Jean Leon pensò a selezionare i migliori vitigni. Tra lo stupore dei produttori locali, rifiutò le varietà tradizionali e viaggiò personalmente in Francia per ottenere i migliori ceppi di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay. Così facendo Jean Leon divenne il pioniere delle varietà di uve internazionali in Spagna.



3055 Chardonnay
JEAN LEON
BIOLOGICO
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01487

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Data di vendemmia: 22-24 agosto 2012.
Età delle viti: piantate nel 1991.
Tipo di fermentazione: fermentazione a temperatura controllata di 15 °C.
Invecchiamento: affinamento parziale per due mesi in botti di rovere francese, seguiti da affinamento in bottiglia.
Commenti: dal colore giallo luminoso. Aromi intensi e aromatici di frutta tropicale tipici dello Chardonnay, con lievi sentori di tostato molto morbidi che aggiungono complessità. Al palato si distingue per la sua acidità che dona freschezza. Retrogusto elegante ed equilibrato.
Suggerimenti di servizio: si accompagna perfettamente a frutti di mare, polpi e seppie. Si sposa bene con il pesce azzurro e il nasello alla griglia. Temperatura di servizio tra 7-9 °C.



3055 Rosé
JEAN LEON
BIOLOGICO
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01527

Varietà delle uve: Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12% vol.
Commenti: dal delicato e brillante color ciliegia. All'olfatto esibisce aromi intensi di ciliegia e lampone su uno sfondo floreale con note di pesca bianca. Al palato risulta equilibrato, con una buona acidità, ben strutturato con finale lungo ed elegante.
Suggerimenti di servizio: si abbina perfettamente con i piatti della tradizione spagnola, tapas, antipasti, alcuni tipi di verdure, pasta, formaggi semi stagionati, arrostiti e carni bianche.



3055 Merlot
JEAN LEON
BIOLOGICO
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01489

Varietà delle uve: Merlot, Petit Verdot.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Data di vendemmia: Merlot 5 settembre 2011; Petit Verdot dal 27 al 28 settembre 2011.
Età delle viti: Merlot piantate nel 1997; Petit Verdot piantate nel 2006.
Tipo di fermentazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con macerazione delle bucce per un periodo di due settimane.
Invecchiamento: invecchiato in botti di rovere per quattro mesi. Successivamente affinato in bottiglia.
Commenti: dal bel colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. All'olfatto presenta intensi aromi di frutta rossa matura e confettura, su di uno sfondo tostato derivante dal suo passaggio in rovere. In bocca è potente, strutturato ed equilibrato, con tannini notevoli. Il retrogusto è lungo.
Suggerimenti di servizio: si abbina benissimo sia con piatti a base di pesce che di carne. Ottimo con il merluzzo.



Vinya Gigi
JEAN LEON
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01456

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Data di vendemmia: 24-27 agosto 2011.
Età delle viti: piantate nel 1967.
Superficie del vigneto: 5 ettari, "Vinya Gigi"
Tipo di fermentazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata a 16 °C in botti di rovere francese. Successiva fermentazione malolattica.
Invecchiamento: affinamento su fecce per circa sei mesi in botti di rovere francese. Ulteriore affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.
Commenti: dal bel colore giallo paglierino, all'olfatto mostra aromi delicati di pane tostato e spezie su di uno sfondo di frutta tropicale. In bocca è strutturato, di elevata acidità, con un impattante retrogusto di note tostate, lungo ed elegante.
Suggerimenti di servizio: si accompagna preferibilmente a piatti a base di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: tra 7-9 °C.



Vinya Le Havre
JEAN LEON
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01455

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Data di vendemmia: Cabernet Sauvignon 2 Ottobre 2006; Cabernet Franc 29 settembre 2006.
Età delle viti: piantate nel 1968.
Superficie del vigneto: 16 ettari, "Vinya Le Havre".
Tipo di vendemmia: raccolta manuale.
Tipo di fermentazione: fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox per 12 giorni circa. Una volta terminata la fase di macerazione (18 giorni), inizia la permanenza in botte, facendo in questo periodo la fermentazione malolattica.
Invecchiamento: invecchiato per 18 mesi in barriques di rovere francese e americano. Dopo l'imbottigliamento, viene affinato per almeno due anni in cantina.
Commenti: Dal colore rosso rubino, al naso esibisce aromi di confettura di frutti di bosco, con note balsamiche e di mentolo, su uno sfondo di tostato e spezie (pepe, alloro e vaniglia). In bocca si nota l'esuberanza dei suoi tannini di alta qualità. Finale lungo, dalle reminiscenze di tabacco in foglia.
Suggerimenti di servizio: si accompagna egregiamente a piatti a base di carne e selvaggina, cervo o cinghiale. Temperatura di servizio: 16-18 °C.



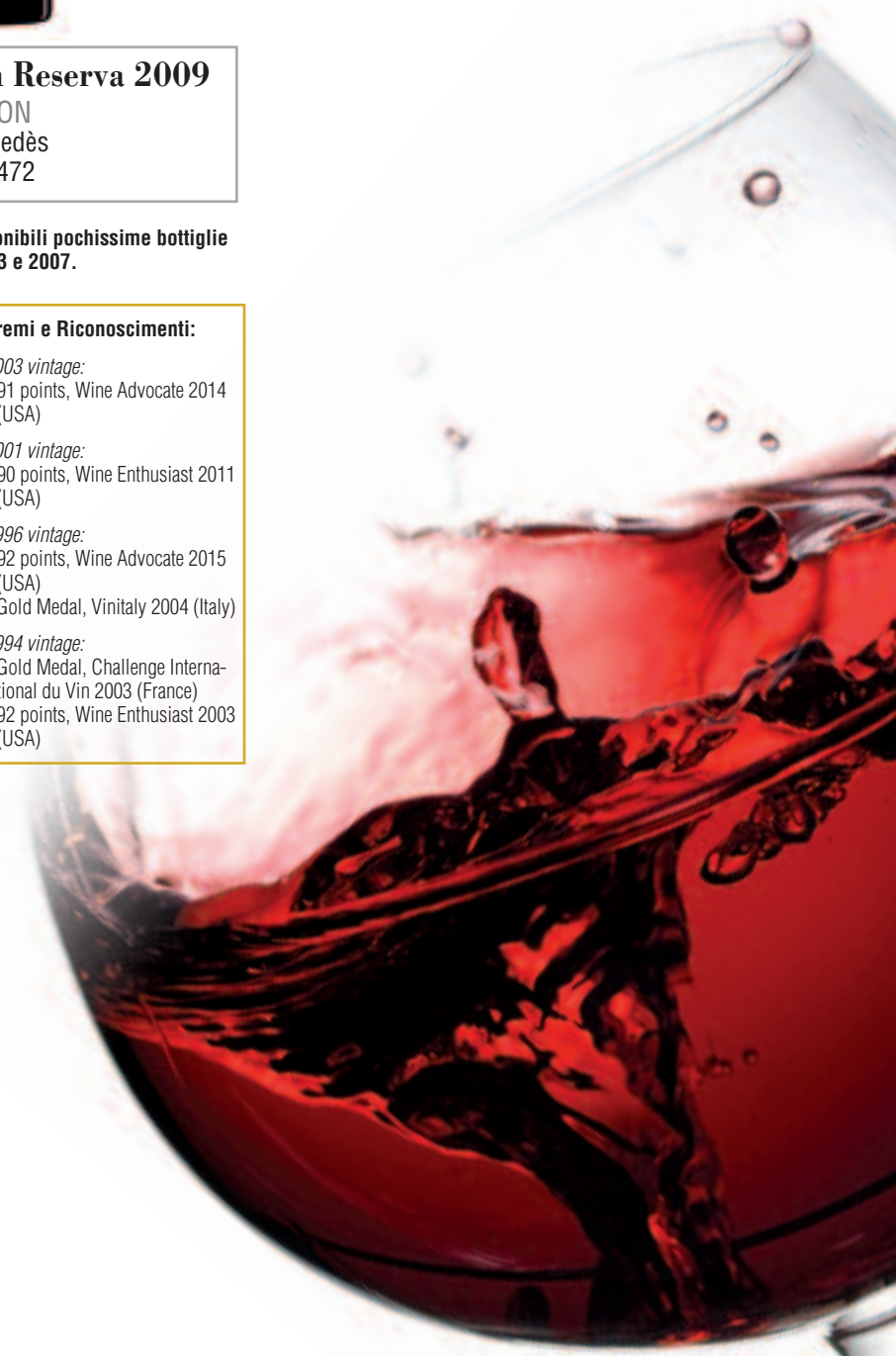
Vinya La Scala Gran Reserva 2009
JEAN LEON
D.O.C.: Penedès
CODICE: 01472

Sono per il momento ancora disponibili pochissime bottiglie delle annate 2003 e 2007.

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Superficie del vigneto: 8 ettari di "Vinya La Scala".
Suolo: il terreno è caratterizzato da suoli rocciosi, e argilloso-calcareo.
Tipo di vendemmia: raccolta manuale delle uve.
Tipo di fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 19 giorni. 28 giorni di macerazione (contatto con le bucce) seguiti da affinamento in legno con fermentazione malolattica.
Invecchiamento: al 100% in barriques di rovere francese da 225 litri, per un periodo di 25 mesi, seguiti da un minimo di 3 anni di affinamento in bottiglia.
Artista dell'etichetta: Modest Cuixart.
Commenti: dal colore rosso intenso. Al naso offre magnifici aromi di confettura di more, composta di frutta, su note eleganti di tabacco e spezie. Sul palato, esibisce una struttura potente, grande corpo e tannini sorprendenti, e un carattere sempre raffinato ed elegante. Il finale è lungo, armonioso e persistente.
Suggerimenti di servizio: perfetto con piatti raffinati a base di carni rosse, in particolare quando accompagnati da salse speziate, come quella al pepe verde.

Premi e Riconoscimenti:

- 2003 vintage:**
 - 91 points, Wine Advocate 2014 (USA)
- 2001 vintage:**
 - 90 points, Wine Enthusiast 2011 (USA)
- 1996 vintage:**
 - 92 points, Wine Advocate 2015 (USA)
 - Gold Medal, Vintality 2004 (Italy)
- 1994 vintage:**
 - Gold Medal, Challenge International du Vin 2003 (France)
 - 92 points, Wine Enthusiast 2003 (USA)



Per gli intenditori di vino, la regione della Rioja, nel mezzo della valle dell'Ebro (nel nord della Spagna), è considerata una enorme e ricca cantina. Sotto la cura esperta ed attenta di tradizionalisti viticoltori, crescono e prosperano nobili vitigni come il Tempranillo, la Garnacha, il Mazuelo e il Graciano. Proprio nella regione della Rioja, nel 1877 Martinez Berberana aprì la sua cantina. Oggi Berberana è un'azienda con oltre 4.000 ettari di vigneti e con una produzione di oltre 30 milioni di bottiglie. I vini Berberana sono sottoposti ad un'accurata e rigorosa selezione in tutte le fasi della lavorazione, dalla scelta del vitigno all'imbottigliamento. Proprio questa severa selezione ha dato come risultato vini di altissima qualità apprezzati a livello nazionale e internazionale. Bodegas Berberana è attualmente leader nel mercato dei vini della Rioja in Spagna e tra i primi esportatori.



Tapas Viura
Sauvignon Blanc
BERBERANA
I.G.T.: Castilla
CODICE: 01718

Varietà delle uve: 50% Viura, 50% Sauvignon Blanc
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Metodo di produzione: la fermentazione avviene senza bucce, e dura dai 10 ai 12 giorni a una temperatura controllata di 20 °C.
Commenti: dal colore giallo chiaro con riflessi verdi. Esibisce aromi fruttati di ananas e banana. Fresco e ricco sul palato, con aromi persistenti che richiamano i fiori bianchi.
Suggerimenti di servizio: perfetto con tutti i tipi di pesce, crostacei e naturalmente con tutte le tapas di mare.
Temperatura di servizio 6-9 °C.



Tapas Tempranillo
BERBERANA
I.G.T.: Castilla
CODICE: 01719

Varietà delle uve: 100% Tempranillo
Gradazione alcolica: 13% vol.
Metodo di produzione: la fermentazione dura dagli 8 ai 10 giorni a 25 °C di temperatura.
Commenti: dal colore rosso ciliegia con riflessi arancio. Esibisce grande armonia tra gli aromi tipici dell'uva e le note speziate del legno delle botti. Intenso, morbido, ben equilibrato. Reminiscenze di frutti di bosco.
Suggerimenti di servizio: perfetto con carni rosse, arrostiti, barbecue e naturalmente con le tipiche tapas di terra.
Temperatura di servizio 16-18 °C.



D'Avalos
BERBERANA
D.O.C.: Rioja
CODICE: 01721

Varietà delle uve: 100% Tempranillo.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Metodo di produzione: il mosto (proveniente da uve altamente selezionate), viene fatto fermentare lentamente, con una prolungata macerazione delle bucce, e il vino ottenuto viene fatto maturare per 6 mesi in botti di rovere americano.
Affinamento: vino di grande qualità invecchiato 6 mesi in botti di rovere americano nuove.
Commenti: profondo colore rosso rubino, il suo magnifico bouquet mostra intensi aromi di frutta rossa su di un fondo speziato proveniente dal rovere americano. Sul palato evidenzia un eccellente equilibrio, con un lungo e armonioso retrogusto.
Suggerimenti di servizio: ottimo con formaggi stagionati e carni rosse.
Temperatura di servizio 17 °C.
Ulteriori note: origine delle uve: Rioja Alta.
Residuo zuccherino: 1,8 g/L.



Viña Alarde Crianza
BERBERANA
D.O.C.: Rioja
CODICE: 01699

Varietà delle uve: 100% Tempranillo.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Metodo di produzione: la fermentazione avviene a una temperatura massima di 28 °C. Dopo la fermentazione, il vino viene fatto maturare in botti di rovere americano per 18 mesi, seguiti da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.
Affinamento: stile tradizionale della Rioja con grande struttura e complessità. Prolungata maturazione in botti e affinamento in bottiglia.
Commenti: intenso colore rosso rubino, le sue note vanigliate rivelano chiaramente i 18 mesi di invecchiamento in rovere. È un vino di buon corpo, molto ben strutturato e armonico.
Suggerimenti di servizio: eccellente con arrostiti e formaggi stagionati. Se conservato correttamente questo vino continuerà a migliorare per diversi anni.



Viña Alarde Reserva
BERBERANA
D.O.C.: Rioja
CODICE: 01698

Varietà delle uve: 80% Tempranillo, 20% Garnacha Rossa.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Regione: Tierra de Barros.
Metodo di produzione: fermentazione in vasche di acciaio inossidabile a temperatura controllata (non oltre i 28 °C). Viene sottoposto a frequenti rimontaggi al fine di estrarre al massimo tannini e colore dall'uva. Dopo la fermentazione, il vino viene stabilizzato e successivamente filtrato.
Commenti: per poterne gustare al massimo il bouquet e la freschezza, si consiglia un consumo giovane.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia, insaccati, pasta con salsa al pomodoro e formaggi di media stagionatura.



Rioja Santiago Rosso
BERBERANA
D.O.C.: Rioja
CODICE: 01702

Varietà delle uve: 85% Tempranillo, 15% Garnacha Rossa.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Commenti: un ottimo vino dal colore rosso rubino intenso. Di buon corpo, equilibrato, morbido sul palato, esibisce aromi fruttati con un finale lungo e piacevole.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia, arrostiti, formaggi.
Temperatura di servizio 16-18 °C.
Ulteriori note: fondata nel 1870 nella località di Haro, sulle rive del fiume Tiron, Bodegas Rioja Santiago è la seconda Casa Vinicola più antica della Rioja. Oggi Rioja Santiago è una Casa Vinicola moderna, pur tuttavia la sua filosofia è rimasta la stessa negli oltre cento anni di attività: produrre vini di altissima qualità nella Rioja.



Carta de Plata Rosso
BERBERANA
I.G.T.: Castilla
CODICE: 01701

Varietà delle uve: 100% Tempranillo.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Metodo di produzione: le uve vengono fermentate lentamente a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri al fine di assicurare ottimi aromi varietali.
Commenti: vino dal colore rosso rubino intenso, all'olfatto presenta aromi di frutti di bosco. Sul palato esibisce un finale lungo e generoso.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia e arrostiti. Temperatura di servizio 18 °C.
Ulteriori note: la linea di vini Carta de Plata offrono un grande rapporto qualità - prezzo. Moderne tecnologie di vinificazione e grande tradizione vinicola si combinano in questi prodotti con grandi risultati, garantiti da uve di alta qualità. Residuo Zuccherino: 2 g/l



Sangria Roqueta
ROQUETA
PRONTA DA BERE
CODICE: 01802

Gradazione alcolica: 11% vol.
Commenti: ottenuta lasciando macerare del vino rosso, giovane ed aromatico, con succo di arancia e limone, aggiungendo mosto d'uva e zucchero fino a raggiungere il livello zuccherino adeguato. Bevanda rinfrescante da bere nei pasti o come aperitivo.
Formato disponibile: 1 lt.



Sangria Prior
ROQUETA
PRONTA DA BERE
CODICE: 01804

Gradazione alcolica: 11% vol.
Commenti: un look nuovo e luminoso per la Sangria da consumare in allegria, in compagnia degli amici e nei momenti più informali. Una occasione per far conoscere e apprezzare ai consumatori più giovani il gusto della tradizione spagnola.
Formato disponibile: 1 lt.

Nel 1998, la famiglia Roqueta, con alle spalle un'antica tradizione di viticoltura e vinificazione nella regione del Bages, avviò, a Manresa, una attività di miscela al dettaglio, divennero grossisti e, successivamente, produttori. Attualmente, gli impianti della società, oltre che vasti spazi per l'immagazzinamento, comprendono tre impianti di imbottigliamento ad alta produttività, dotati di tecnologie all'avanguardia, tutto sotto attento controllo di sofisticati laboratori d'analisi per garantire sempre qualità e genuinità. La "Bodegas Roqueta" è, oggi, una stupenda realtà proiettata con dinamismo, verso il futuro. Fiore all'occhiello della produzione Roqueta è la "Sangria" tipica bevanda della tradizione spagnola conosciuta in tutto il mondo.

BODEGAS MALAGA VIRGEN SPAGNA

La Bodegas Malaga Virgen è stata fondata nel 1885 a Malaga, sulla Costa del Sol, circondata dalle colline e da dolci brezze marine: questa combinazione unica è la condizione ideale per la perfetta maturazione dell'uva con cui si produce il caratteristico vino liquoroso D.O.C. Grazie alle favorevoli condizioni climatiche e ad una reputazione basata su una qualità costante, questa azienda ha ottenuto un brillante successo producendo il famoso vino "Malaga", apprezzato in tutto il mondo tanto da divenire leader assoluto nel mercato del vino Malaga.

PREMIATA COME MIGLIOR BODEGAS DE ANDALUSIA



Malaga Virgen
BODEGAS MALAGA VIRGEN
D.O.C.: Malaga
CODICE: 01732

Varietà delle uve: Pedro Ximenez.

Gradazione alcolica: 17% vol.

Commenti: uve situate in una zona particolarmente soleggiata che permette di ottenere mosti molto ricchi di zuccheri. La sua lenta fermentazione produce un vino che conserva la totalità degli aromi e le caratteristiche delle uve Pedro Ximenez. Color mogano trasparente, permane a lungo in bocca, elegantemente dolce e con lungo finale. La sua permanenza in botti di rovere è regolata e tutelata dalle norme del regolamento della Denominazione di Origine Malaga.

Suggerimenti di servizio: vino liquoroso da meditazione e adatto nella guarnizione di gelati.



Sol De Malaga
BODEGAS MALAGA VIRGEN
D.O.C.: Malaga
CODICE: 01730

Varietà delle uve: Pedro Ximenez, Moscatel.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Commenti: color rosso dorato limpido e di eccellente brillantezza. Armonico, elegantemente dolce, presenta aromi di frutta secca e confetture. La sua permanenza in botti di rovere è regolata e tutelata dalle norme del regolamento della Denominazione di Origine Malaga.

Suggerimenti di servizio: in cucina il vino Malaga offre tutta la sua complessità organolettica rendendo il piatto da gustare una vera e propria prelibatezza. I cocktails e la preparazione di gelati sono alcune delle delicatezze gastronomiche in cui si consiglia di utilizzare questo vino.

BODEGAS HIDALGO LA GITANA SPAGNA

Fondata nel 1792 da Don José Pantaleón Hidalgo a Sanlúcar de Barrameda, Cadice. È una delle più antiche aziende vinicole della D.O. Jerez Manzanilla de Sanlúcar, ed è una delle poche ad essere ancora indipendente, gestita attualmente dalla sesta generazione della famiglia Hidalgo.

La Gitana è un marchio leader in Spagna, ed esporta in più di 40 Paesi nel mondo.

Più di 200 ettari di vigneti di proprietà situati nelle migliori aree del distretto del Jerez Superiore: Miraflores e Balbaina.

100% terreno "Albariza", con influenze marine. Cinque diverse cantine a Sanlúcar de Barrameda, costruite in stile cattedrale. Situate nel posto migliore per l'elaborazione dello sherry, si trovano a 300 metri dal mare.

Dodicimila barili da 600 litri in rovere americano per l'invecchiamento dello sherry con il sistema "Criaderas y Soleras".



Sherry Amontillado Napoleon
BODEGAS HIDALGO LA GITANA
D.O.C.: Sherry
CODICE: 01199

Medaglia d'argento al International Wine Challenge

Uno dei migliori 50 vini su 5.000 testati da Decanter. Gennaio 2015

Varietà delle uve: Palomino.

Gradazione alcolica: 17,5% vol.

Vinificazione: vinificato usando i metodi tradizionali, l'Amontillado Napoleon viene prodotto con uve "Palomino", coltivate sul terreno calcareo "Albariza" al fine di ottenere la massima qualità. Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di Miraflores e Balbaina, considerati i migliori nell'area del Jerez Superiore. La vendemmia si svolge ad inizio Settembre, il mosto viene poi fatto fermentare in vasche a temperatura controllata.

Invecchiamento: con il metodo tradizionale Criaderas y Soleras in botti di rovere americano. Lo sherry matura sotto un velo protettivo di lieviti chiamato "la flor", che lo proteggono dall'aria e gli conferiscono un aroma particolare, con reminiscenze di frutta secca tipiche dell'Amontillado.

Commenti: secco, dal profondo colore ambrato, è uno sherry ben invecchiato, dagli intensi aromi di frutta secca, armonioso e dal finale lungo sul palato.

Suggerimenti di servizio: si degusta da solo o in abbinamento a salumi e formaggi stagionati, zuppe.



Sherry Cream Alameda
BODEGAS HIDALGO LA GITANA
D.O.C.: Sherry
CODICE: 01195

Varietà delle uve: Palomino, Pedro Ximenez.

Gradazione alcolica: 18% vol.

Invecchiamento: 8 anni in botti di rovere americano.

Commenti: un ricco blend di Oloroso e Pedro Ximenez maturato in Solera per molti anni fino a creare un vino dolce con un ricco aroma di nocciola e frutta secca. Questo vino è realizzato con uve delle varietà Palomino e Pedro Ximenez. L'uva Pedro Ximenez viene raccolta e poi lasciata al sole per diversi giorni per produrre un vino molto dolce. Il mosto viene fatto fermentare mediante un processo a temperatura controllata, in serbatoi raffreddati ad acqua, e sfruttando il lievito naturale del vigneto. Prima dell'imbottigliamento, il vino viene stabilizzato mediante un processo di trattamento a freddo e poi filtrato. Dal colore ambrato, dall'aroma molto intenso con sentori di nocciola. Al palato è pieno, dolce, morbido.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo, e perfetto per accompagnare dolci e formaggi, o in alternativa come longdrink on the rocks con una fetta di arancia.



Sherry Palo Cortado Wellington
BODEGAS HIDALGO LA GITANA
D.O.C.: Sherry
CODICE: 01198

Varietà delle uve: Palomino.

Gradazione alcolica: 17,5% vol.

Vinificazione: il Jerez Cortado Wellington viene prodotto con uve "Palomino", coltivate sul terreno calcareo "albariza" al fine di ottenere la massima qualità. Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di Miraflores e Balbaina, considerati i migliori nell'area del Jerez Superiore. La vendemmia si svolge ad inizio Settembre, il mosto viene poi fatto fermentare in vasche a temperatura controllata.

Invecchiamento: metodo tradizionale Solera in botti di rovere americano. Lo sherry matura sotto un velo protettivo di lieviti chiamato "flor", che lo proteggono dall'aria e gli conferiscono un aroma particolare. Con un ulteriore invecchiamento tutti i lieviti muoiono dando origine a un Jerez di eccezionale qualità e complessità invecchiato per oltre 20 anni.

Commenti: un raffinato sherry invecchiato dall'intenso colore ambrato, con ricchi e armoniosi aromi di frutta secca (nocciole), di grande finezza sul palato. Secco, penetrante ed elegantissimo, di grande complessità.

Suggerimenti di servizio: da degustare da solo o accompagnato a frutta secca, salumi e formaggi affumicati, carni su grigliate su carbone.

Formato disponibile: 50 cl.

PRESIDENTIAL PORTOGALLO



Porto White Presidential
CODICE: 01612

Gradazione alcolica: 19% vol.

Commenti: elaborato esclusivamente con uve bianche, presenta aromi di frutta matura. Note di miele sul palato, lungo e piacevole finale.

Suggerimenti di servizio: ideale servito freddo come aperitivo.

Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto. Esistono due tipi di Porto: il bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca fra cui la Malvasia Bianca e il Verdelho; e il rosso, fra cui la Tinta Roriz, Touriga Francesa e Touriga Nacional



Porto Ruby Presidential
CODICE: 01611

Gradazione alcolica: 19% vol.

Commenti: colore rosso molto intenso con aromi fruttati e finale deciso.

Suggerimenti di servizio: eccezionale per accompagnare dolci tipo: torta Sacher e Profiterole, delizioso con la pasticceria secca.

Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto.

Il Porto Presidential è un prodotto della C. da Silva, un'azienda da sempre proiettata oltre i confini del Portogallo, grazie all'alta qualità e alla vasta gamma dei vini offerti. Questa tendenza continua oggi con il meritato successo della linea Porto Presidential. Alcune cifre danno le dimensioni di questa storica casa portoghese: 10.000 mq di stabilimento, 7.000.000 litri di vino, 3.500 barili di quercia, 400.000 bottiglie in invecchiamento... Nell'azienda convivono sapientemente storia e futuro, accanto alla linea di produzione tradizionale del nobile "Vinhos do Porto" e di altri vini selezionati, un moderno impianto di imbottigliamento assicura elevati livelli di qualità e di igiene secondo i più rigidi standard internazionali. La qualità del Porto Presidential è stata riconosciuta nel corso della sua lunga storia con l'assegnazione di innumerevoli premi internazionali.



Porto Tawny
PRESIDENTIAL
CODICE: 01613

Gradazione alcolica: 19% vol.
Commenti: morbido, colore fulvo (tawny), presenta note di frutta matura e spezie. Finale lungo.
Suggerimenti di servizio: accompagna gradevolmente formaggi erborinati, dolci al cioccolato ed eccezionale nella preparazione delle scaloppine di maiale.
Origine: il Porto è ottenuto dalle molteplici varietà di uve indigene allevate nell'alta Valle del Douro e fatte invecchiare nelle cantine di Oporto.



Late Bottled Vintage
PRESIDENTIAL
CODICE: 01621

Gradazione alcolica: 20% vol.
Invecchiamento: conservare in posizione verticale in un luogo fresco e buio. Si continua ad affinare molto lentamente in bottiglia e può essere conservato per diversi anni.
Commenti: vino Porto esuberante, dagli aromi deliziosamente fruttati di lampone, more, frutti di bosco. Corposo, speziato e fresco sul palato, con un lungo e persistente retrogusto.
Suggerimenti di servizio: perfetto per bere da solo o in accompagnamento a formaggi saporiti o a desserts a base di frutti di bosco o cioccolato fondente. Temperatura di servizio 16-18 °C.



Porto Vintage
PRESIDENTIAL
CODICE: 01620

Gradazione alcolica: 20% vol.
Commenti: questi sono vini di qualità superiore, i veri, grandi Porto, prodotti in annate eccezionali da aree altamente selezionate. Provenienti da singola vendemmia, vengono affinati in botte per due o tre anni prima di essere imbottigliati. Presentano straordinarie caratteristiche organolettiche e grande struttura. L'affinamento in bottiglia gli conferisce rotondità e grande eleganza, unite ad un bouquet complesso, armonico, molto caratteristico, con note di cioccolato, caffè tostato, scatola di sigari, cannella, pepe, frutta secca.
Suggerimenti di servizio: ottimo per accompagnare dessert di cioccolato, eccellente con la gorgonzola o gustato da solo come vino da meditazione.
Premi: medaglia di Bronzo - PRESIDENTIAL Vintage 1995 (International Wine & Spirit Competition 1999 - Londra).



Porto 10 Years Old
PRESIDENTIAL
CODICE: 01605

Gradazione alcolica: 20% vol.
Commenti: colore profondo, fulvo, molto equilibrato e dal buon bouquet, combina austerità a note di invecchiamento. Aromi speziati e sapori di legno.
Suggerimenti di servizio: ottimo per accompagnare dolci del tipo: Muffin di noci e nocciole e tutta la pasticceria secca.



Porto 20 Years Old
PRESIDENTIAL
CODICE: 01614

Gradazione alcolica: 20% vol.
Commenti: colore intenso con prevalenti aromi di frutta secca (noci, nocciole). Grande equilibrio ed eleganza, esibisce un finale molto lungo e persistente.
Suggerimenti di servizio: sublime come vino da meditazione.
Premi: Grande Medaglia d'Oro - PRESIDENTIAL 20 anni (Mondial du Vin - Bruxelles 2000). Medaglia d'Argento - PRESIDENTIAL 20 anni (International Wine & Spirit Competition 1992 - Londra).



Porto 10 Years Old in Decanter
PRESIDENTIAL
CODICE: 01619

Gradazione alcolica: 20% vol.
Commenti: imbottigliato in un classico decanter di cristallo, e presentato in un elegante astuccio in cartone con finestre trasparenti.



Porto 30 Years Old
PRESIDENTIAL
CODICE: 01615

Gradazione alcolica: 20% vol.
Commenti: presenta una ossidazione nobile dovuta ai molti anni in botte dei vini che lo compongono. Note di caffè e di spezie si mescolano a sentori di legno, conducendo in un ampio, generoso e persistente finale.
Suggerimenti di servizio: eccellente come vino da meditazione accompagnato da un buon sigaro cubano.
Premi: trofeo per il Miglior Vino porto (International Wine & Spirit Competition - Londra 2001). Medaglia d'Oro - Presidential 30 anni (Gastronomia 1992 - Svizzera).



Colheita 1963 Golden White
PRESIDENTIAL
CODICE: 01622

Gradazione alcolica: 20% vol.
Vitigni: uve bianche tradizionali dalla delimitata Regione del Douro (Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio).
Vinificazione: in base ai metodi tradizionali di elaborazione del vino Porto, che includono fermare la fermentazione del mosto tramite l'aggiunta di acquavite d'uva e il tradizionale invecchiamento.
Annata 1963: l'estate è stata calda e secca, con qualche pioggia poco prima della vendemmia. Settembre ha avuto giorni molto caldi, in contrasto con le notti fredde: un tempo perfetto per il raccolto. Queste sono state le condizioni meteorologiche che hanno permesso la produzione di questo eccellente Porto Golden White.
Commenti: molto intenso all'olfatto, esibisce profondi aromi di confettura di frutta, caramello, frutta secca, un insieme di profumi di grande complessità. Sul palato è ricco, strutturato ma delicato, di grande eleganza, con un lungo finale che mostra tutta la sua classe.
Suggerimenti di servizio: è un vino Porto versatile che si accompagna bene al foie-gras oppure ai dolci a base di uova. Si abbina bene anche al cioccolato fondente oppure si può degustare da solo, dopo cena, con un eccellente sigaro. Temperatura di servizio 12-14 °C.



Porto Cofanetto 100 Anni
PRESIDENTIAL
CODICE: 01618

Gradazione alcolica: 20% vol.
Commenti: gli "Invecchiati" in bottiglie da ml 375, confezionate in una raffinata cassetta di legno.

JUSTINO'S MADEIRA PORTOGALLO

La cantina Vinhos Justino henriques, Filhos Lda, fondata sull'isola di Madeira nel 1870, è uno dei più antichi produttori ed esportatori di vino di Madera, posizionandosi sul mercato per la qualità certificata dei suoi vini. Fino al 1953 era una azienda a conduzione familiare, con sede nel centro della città di Funchal. Nel 1993 è diventata un'azienda internazionale, quando si formò una partnership con uno dei più grandi gruppi francesi per la distribuzione di vini e distillati, migliorando le condizioni in cui venivano prodotti i vini, in particolare il processo di vinificazione, produzione e invecchiamento, combinando metodi tradizionali con una tecnologia più avanzata. I principali mercati di esportazione della società sono la Francia, la Germania, Inghilterra, Austria, Svizzera, Spagna, Polonia, Russia, Scandinavia, Stati Uniti d'America, Canada, Brasile e Giappone.



Fine Dry (Secco)
3 years old
JUSTINO'S MADEIRA
D.O.C.: Madeira
CODICE: 01630

Varietà delle uve:

Tinta Negra 95%

Gradazione alcolica: 19% vol.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata.

Vendemmia: manuale, selezionata in base alla maturazione delle uve.

Vinificazione: le uve vengono diraspate, pigiate e pressate. Il mosto ottenuto viene poi messo a fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. La vinificazione viene effettuata in stretta conformità ai metodi tradizionali.

Invecchiamento: la miscela di Madeira giovani viene sottoposta ad un processo di riscaldamento unico noto come "Estufagem" (45 - 50 °C per 3 mesi). Dopo l'"Estufagem" il vino viene affinato per 3 anni in botti di rovere fino all'imbottigliamento.

Commenti: il suo profumo e la sua freschezza mettono in risalto aromi floreali, con sfumature agrumate; piacevolmente secco sul palato, mostra un finale deliziosamente fruttato.

Suggerimenti di servizio: temperatura di servizio 9-10 °C. Non richiede decantazione. Servire leggermente freddo o con ghiaccio e buccia di limone, il suo gusto secco e la sua leggerezza lo rendono un ottimo aperitivo.

Conservazione: la bottiglia deve essere tenuta in posizione verticale, al riparo dalla luce e a temperatura moderata. Dopo l'apertura della bottiglia, il vino si conserva per diversi mesi in buone condizioni.

Età delle vigne: 26 anni.



Fine Rich (Dolce)
3 years old
JUSTINO'S MADEIRA
D.O.C.: Madeira
CODICE: 01631

Varietà delle uve:

Tinta Negra 95%, Complexa e altre uve rosse regionali.

Gradazione alcolica: 19% vol.
Vendemmia: manuale, selezionata in base alla maturazione delle uve.

Vinificazione: le uve vengono diraspate, pigiate e pressate. Il mosto ottenuto viene poi messo a fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. La vinificazione viene effettuata in stretta conformità ai metodi tradizionali.

Invecchiamento: la miscela di Madeira giovani viene sottoposta ad un processo di riscaldamento unico noto come "Estufagem" (45 - 50 °C per 3 mesi). Dopo l'"Estufagem" il vino viene affinato per 3 anni in botti di rovere fino all'imbottigliamento.

Commenti: colore ambrato, limpido e pulito, profumo elegante, ricco, con sentori di pompelmo, caffè e caramello. Struttura corposa, morbidezza, sul palato note di caffè e caramello, retrogusto accattivante e attraente.

Suggerimenti di servizio: temperatura di servizio 16-18 °C. Non richiede decantazione. Ottimo in accompagnamento a dolci e formaggi, oltre che ad essere uno splendido digestivo. Superbo quando servito in un grande bicchiere con ghiaccio e buccia di limone.

Conservazione: la bottiglia deve essere tenuta in posizione verticale, al riparo dalla luce e a temperatura moderata. Dopo l'apertura della bottiglia, il vino si conserva per diversi mesi in buone condizioni.

ALIANÇA PORTOGALLO

ALIANÇA, fondata nel 1927, produce vini di altissima qualità elaborati secondo le più moderne tecniche di vinificazione in tutte le più importanti regioni vitivinicole del Portogallo (Alentejo, Dão, Douro, Bairrada, Palmela, Beiras e Estremadura) con una produzione di circa 5 milioni di litri annui, avvalendosi della collaborazione di Michel Rolland, enologo francese di fama internazionale. Da ALIANÇA nascono vini di grande potenziale internazionale esportati in più di 60 Paesi, confermandosi come una delle aziende leader più dinamiche e proiettate nel futuro del Portogallo. Premiata con più di 150 medaglie in concorsi nazionali e internazionali di elevato prestigio, i suoi prodotti sono stati apprezzati da molti giornali e riviste specializzate come "Wine Spectator", "Wine Enthusiast", "Wine and Spirit", "Decanter" e molte altre.



Foral Douro
ALIANÇA
D.O.C.: Douro
CODICE: 01644

Varietà delle uve: Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barrica.

Regione: Douro (nord del Portogallo).

Gradazione alcolica: 12% vol.
Commenti: vino rosso secco, fruttato, ricco di carattere, presenta un ottimo equilibrio e un piacevole ed elegante finale.

Suggerimenti di servizio: ottimo con vitello, pollame, agnello.

Ulteriori note: quattro volte menzionato come "Miglior Acquistato" da "Wine Spectator".



Dão
ALIANÇA
D.O.C.: Dão
CODICE: 01640

Varietà delle uve:

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e russo.

Profilo: le uve di Touriga Nacional e Tinta Roriz utilizzate per la produzione di Aliança Dão hanno avuto una perfetta maturazione, il che ha reso possibile la produzione di un vino di grande intensità, grande complessità aromatica e acidità equilibrata.

Commenti: aromi di tostato e di frutta, tannini morbidi, vino persistente, fresco ed elegante che lo rende perfetto per una vasta scelta di piatti.

Suggerimenti di servizio: ideale con risotti ai funghi, carni rosse e formaggi. Temperatura ideale di consumo tra i 16-18 °C.



Quinta dos Quatro Ventos
ALIANÇA
D.O.C.: Douro
CODICE: 01655

Medaglia d'oro
Mundus Vini

Varietà delle uve: Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca

Gradazione alcolica: 13,2% vol.

Invecchiamento: 12 mesi in barriques nuove di rovere francese.

Commenti: profonda intensità di colore. Deliziosi aromi di spezie e cocco si armonizzano con note di frutti di bosco e prugne. Notevole concentrazione sul palato, con reminiscenze di frutta deliziosamente matura. Tannini vellutati e grande persistenza aromatica.

Suggerimenti di servizio: ottimo con brasati, agnello e formaggi stagionali.

Ulteriori note: acidità totale: 6,5 grs/l, ph: 3,63, estratto secco: 25,3 grs/l



Quinta da Garrida Dão Reserva
ALIANÇA
D.O.C.: Dão
CODICE: 01660

Selezione Cantina:
Wine Enthusiast Magazine
2014

Varietà delle uve:

70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz

Gradazione alcolica: 13,5 vol.
Invecchiamento: 12 mesi in botti da 300 L di rovere francese e russo (Caucaso).

Profilo: le viti di Touriga Nacional e Tinta Roriz che producevano le uve per questo vino rosso hanno presentato una maturazione perfetta, il che ha permesso al vino di acquisire una grande intensità di colore, una grande complessità aromatica e un'acidità equilibrata. Le uve di Quinta da Garrida sono state sottoposte ad una macerazione a freddo pre-fermentativa (8 °C) per 5 giorni. fermenta dai 10 ai 12 giorni (a 30 °C). Questo vino viene sottoposto a fermentazione malolattica.

Commenti: Quinta da Garrida Reserva Rosso presenta un colore rosso rubino intenso e un profumo esuberante con sentori di frutta matura e note leggermente floreali, su di un fondo tostato. Al palato è elegante, con reminiscenze di frutta matura. Corposo in bocca, con un finale persistente.

Suggerimenti di servizio: accompagna egregiamente risotti, funghi, formaggi, carni alla griglia. Temperatura di servizio 16-18 °C.

PREMI: Medaglia di bronzo: International Wine Challenge 2013. 93 punti: Wine Enthusiast Magazine 2014



Casal Mendes Vinho Verde
D.O.C.: Vinho Verde
ALIANÇA
CODICE: 01682

Varietà delle uve: Trajadura, Azal, Pederna, Loureiro.

Regione: Vinho Verde (nord-est del Portogallo).

Gradazione alcolica: 9% vol.
Commenti: colore giallo paglierino con riflessi verdi. Cristallino, fruttato, mediamente secco sul palato, presenta un buon equilibrio e buone doti di freschezza.

Suggerimenti di servizio: ideale con frutti di mare, pollo e insalate.

Ulteriori note: acidità totale: 6 grs/l, Acidità volatile: 0,27 gr/l, ph: 3,0, estratto secco: 33,3 grs/l, zuccheri totali: 15,2



Casal Mendes Rosé
ALIANÇA
CODICE: 01646

Varietà delle uve: Baga, Tinta Pinheira, Castelao.

Regione: Beiras.

Gradazione alcolica: 10,5% vol.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata.

Commenti: colore rosa tenue, presenta intensi aromi di frutta con note di ananas e banana.

Suggerimenti di servizio: ideale come aperitivo o con frutti di mare, insalate, antipasti e cibi speziati (cucina Cinese, Thai, Indiana, ecc.).

Ulteriori note: acidità totale: 5,1 grs/l, Acidità volatile: 0,24 gr/l, ph: 3,0, estratto secco: 37 grs/l, zuccheri totali: 15,2

Situata nelle dolci colline dell'ovest della famosa contea di Sonoma, la Russian River Valley presenta il microclima ideale per la perfetta maturazione delle uve di Chardonnay e Pinot Noir. A sole 10 miglia dall'Oceano Pacifico e a 50 miglia dalla città di San Francisco, il clima del "Don Miguel Vineyard" è mitigato dalle fresche brezze marine e dalle dolci nebbie mattutine. Oggi-giorno, con solamente 30 acri di terreno piantati a Chardonnay e 27 a Pinot Noir, il Don Miguel Vineyard presenta delle peculiarità uniche che gli permettono di produrre dei vini che possiamo definire autentici fuoriclasse; a partire dalla forma delle piante, che vengono tenute basse per garantire il massimo nutrimento ai grappoli d'uva, a seguire il posizionamento su dolci colline, che ottimizzano l'esposizione al sole, e soprattutto l'altissima densità delle viti, che è di 2000 piante per acro, circa quattro volte maggiore della normale densità che si usa nei vigneti in California. Quest'ultima particolarità permette alle viti di entrare in competizione tra loro per il nutrimento delle radici, e così facendo diminuisce di molto la resa di uva per pianta, producendo come risultato la massima concentrazione di aromi e di fragranza per ogni singolo chicco d'uva. In questo modo le rese sono bassissime e il lungo nel vigneto molto duro e dispendioso, ma le viti sono più sane e longeve e i vini che ne derivano sono di una classe ed eleganza unica, con una concentrazione di aromi assolutamente stupefacente.



La Masia Chardonnay
MARIMAR ESTATE
VINO BIODINAMICO
D.O.C.: Russian River Valley
CODICE: 01454

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 14% vol.
La vigna: situata nella Russian River/Green Valley, una delle regioni più fresche della contea di Sonoma, in prossimità dell'Oceano Pacifico. In rispetto allo stile europeo, il vigneto è piantato con una densità di 2000 ceppi per acro (quattro volte la densità tradizionale della California). Per questa ragione le rese sono molto basse e il lavoro in vigna molto duro, ma questo permette alla vite di vivere più a lungo e di produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e di profumi e un equilibrio migliore.
Tipo di fermentazione: malolattica. La fermentazione è avvenuta in rovere francese.
Invecchiamento: il vino viene invecchiato in rovere francese per otto mesi e successivamente affinato in bottiglia per oltre un anno.
Commenti: grandi complessità di aromi provengono dai tre differenti cloni: pera fresca e mela Pip-pin dal See, sentori floreali di caprifoglio e di pesca e albicocca dal Rued; mandarino e un accenno di spezie dallo Spring Mountain. Un vino con una eccellente struttura e concentrazione, con un lungo potenziale di invecchiamento.
Suggerimenti di servizio: accompagna molto bene carni bianche.



La Masia Pinot Noir
MARIMAR ESTATE
VINO BIODINAMICO
D.O.C.: Russian River Valley
CODICE: 01499

Varietà delle uve: Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 14% vol.
La vigna: situata nella Russian River/Green Valley, una delle regioni più fresche della contea di Sonoma, in prossimità dell'Oceano Pacifico. In rispetto allo stile europeo, il vigneto è piantato con una densità di 2000 ceppi per acro (quattro volte la densità tradizionale della California). Per questa ragione le rese sono molto basse e il lavoro in vigna molto duro, ma questo permette alla vite di vivere più a lungo e di produrre uve con una maggiore concentrazione di aromi e di profumi e un equilibrio migliore.
Invecchiamento: il vino viene invecchiato in barrique di rovere francese e affinato in bottiglia per oltre un anno prima di lasciare la cantina.
Commenti: intensi aromi di lampone e bacche rosse. Un accenno di spezie (cannella e chiodi di garofano) aggiunge un'intrigante nota di complessità. Sul palato mostra concentrazione e ricchezza, con tannini morbidi e vellutati; la sua struttura robusta promette un lungo potenziale di invecchiamento.
Suggerimenti di servizio: si abbina a carni bianche, salumi e pesce in salse elaborate.



Acero Chardonnay
MARIMAR ESTATE
VINO BIODINAMICO
D.O.C.: Russian River Valley
CODICE: 01525

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Perché "Acero": è la parola spagnola per l'acciaio e si riferisce al fatto che questo vino non ha mai visto alcun rovere. Selezionate soprattutto per la loro intensità fruttata ed aromatica, le uve vengono fatte fermentare in acciaio inox per catturare la purezza dei loro aromi.
Il vigneto biologico Don Miguel: questo vigneto biologico prende il nome dal patriarca della famiglia Torres e si trova nella Green Valley, la più fresca e nebbiosa regione del Russian River, a soli dieci chilometri dal Pacifico. Lo stile europeo ad alta densità di oltre 2.000 vitigni per acro fornisce basse rese e richiede molta manodopera, ma le uve acquisiscono grande concentrazione e finezza, insieme ad aromi eccezionalmente eleganti.
Vinificazione: le uve vengono raccolte dal 30 agosto al 3 settembre e fermentate in piccole vasche di acciaio inox. Il vino viene affinato in botti di rovere francese di cui il 60% nuove e il 40% di un anno di età. Dopo 11 mesi di invecchiamento in rovere il vino viene imbottigliato.
Commenti: questo vino esibisce una fantasia di aromi di lampone, petali di rosa, cannella, chiodi di garofano e una nota di buccia d'arancia. Sul palato è intenso e gustoso, con reminiscenze di moka e spezie su un elegante sfondo di rovere tostato.
Suggerimenti di servizio: i tannini morbidi ne fanno un vino piacevole da bere fin da subito, ma invecchierà bene per almeno altri 20 anni.



Cristina Pinot Noir
MARIMAR ESTATE
VINO BIODINAMICO
D.O.C.: Russian River Valley
CODICE: 01526

Varietà delle uve: Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Questo vino è una selezione speciale di cloni di Pinot Noir che meglio rappresentano il terroir della vigna Don Miguel e mostra grandi potenzialità di invecchiamento.
Il vigneto biologico Don Miguel: questo vigneto biologico prende il nome dal patriarca della famiglia Torres e si trova nella Green Valley, la più fresca e nebbiosa regione del Russian River, a soli dieci chilometri dal Pacifico. Lo stile europeo ad alta densità di oltre 2.000 vitigni per acro fornisce basse rese e richiede molta manodopera, ma le uve acquisiscono grande concentrazione e finezza, insieme ad aromi eccezionalmente eleganti.
Vinificazione: le uve vengono raccolte dal 30 agosto al 3 settembre e fermentate in piccole vasche di acciaio inox. Il vino viene affinato in botti di rovere francese di cui il 60% nuove e il 40% di un anno di età. Dopo 11 mesi di invecchiamento in rovere il vino viene imbottigliato.
Commenti: questo vino esibisce una fantasia di aromi di lampone, petali di rosa, cannella, chiodi di garofano e una nota di buccia d'arancia. Sul palato è intenso e gustoso, con reminiscenze di moka e spezie su un elegante sfondo di rovere tostato.
Suggerimenti di servizio: i tannini morbidi ne fanno un vino piacevole da bere fin da subito, ma invecchierà bene per almeno altri 20 anni.

La famiglia Torres è proprietaria di vigneti nel Penedès (Catalogna) fin dal secolo XVII e nel 1870 i vini prodotti nelle loro vigne si esportavano già in Europa, Cuba e Messico. Con 1600 ettari di proprietà piantati con i migliori vitigni nobili spagnoli ed europei, Torres è attualmente il più grande esportatore di vini Doc di Spagna, presente in oltre 150 paesi in tutto il mondo. La famiglia Torres è altresì proprietaria di 350 ettari di vigneti in Curicó (Cile) e di 60 ettari in Sonoma (California), dove vengono prodotti vini di altissima qualità e di prestigio internazionale. Grazie all'eccezionale rapporto qualità-prezzo che li rende veramente unici, i vini Torres sono attualmente presenti nei più prestigiosi ristoranti di tutto il mondo, garanzia di qualità di una grande azienda che ha saputo combinare le più recenti scoperte enologiche e tradizioni centenarie. Con l'obiettivo di conseguire una maggiore equità nel commercio internazionale e fornire al consumatore un prodotto elaborato nel segno della trasparenza e del rispetto tra l'azienda e i suoi dipendenti, pur mantenendo una produzione di alta qualità, Miguel Torres Cile ha certificato la propria linea principale di vini in nome del "commercio equo e solidale".



Santa Digna Rosé Reserva
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Valle Central
CODICE: 01485

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon rosé.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Data di vendemmia: dall'11 marzo al 20 aprile.
Età della vigna: 23 anni.
Tipo di fermentazione: Temperatura di 18 °C. Fermentazione di 21 giorni.
Affinamento: 1 mese in bottiglia.
Commenti: colore di uno stupendo ciliegia chiaro. L'aroma è concentrato e intenso, con sentori di prugne e fragole su di un fondo di pompelmo. Un vino straordinariamente ricco di aromi e di profumi, con una delicata acidità e suadenti sentori floreali (violetta e fiori d'arancio). Il retrogusto è lungo ed elegante, con un eccellente equilibrio.
Suggerimenti di servizio: ideale con tutti i piatti a base di pesce, carne fredda, insalate di pasta. Sublime con la cucina cinese (salse agrodolci e peperoni). Servire 8-10 °C.
Ulteriori note: ph: 3.08, acidità: 7.4 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 7.5 grs/l. tempo approssimativo di durata: 2 anni, durata del contatto mosto/bucce: 1 giorno.



Santa Digna Sauvignon Blanc Reserva
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Curicó
CODICE: 01491

Varietà delle uve: 100% Sauvignon Blanc.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Data di vendemmia: dal 13 febbraio al 15 marzo.
Età della vigna: 14/54 anni.
Tipo di fermentazione: temperatura di 18 °C. Fermentazione di 21 giorni.
Commenti: intense note di frutti tropicali e spicchi di mela verde accompagnate da un accenno di finocchio contraddistinguono questo ottimo Sauvignon Blanc. Equilibrato sul palato, presenta un lungo ed elegante finale.
Suggerimenti di servizio: un perfetto aperitivo. Ideale anche per accompagnare pesce, carni bianche, formaggi morbidi.
Ph: 2.95, acidità: 6.6 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 2.5 grs/l. tempo approssimativo di durata: 2 anni.



Santa Digna Chardonnay Reserva
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Curicó
CODICE: 01414

Varietà delle uve: 100% Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Data di vendemmia: dall'8 marzo al 15 aprile.
Durata della fermentazione: 23 giorni.
Commenti: dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, questo vino mostra deliziosi aromi fruttati di mango e albicocca su di uno sfondo agrumato. Sul palato esibisce un grande equilibrio tra morbidezza e acidità, e un retrogusto fruttato.
Suggerimenti di servizio: si accompagna bene al pesce al forno, oppure a tacchino e pollo in salse cremose. Servire a 10 °C.
Ulteriori note: ph: 3.2, acidità: 6.3 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 4 grs/l.



Santa Digna Cabernet Sauvignon Reserva
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Valle Central
CODICE: 01492

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Data di vendemmia: dal 7 aprile all'8 maggio.
Età della vigna: 30 anni.
Tipo di fermentazione: alcolica e malolattica. Temperatura di 28 °C. Fermentazione di 7 giorni.
Invecchiamento: 6 mesi in barrique di rovere americano (300 litri), affinamento in bottiglia: 3 mesi
Commenti: è un classico Cabernet del Pacifico, morbido ma deciso e molto ben strutturato, con aromi di prugne e bacche rosse. Una nota di tostato e spezie data dalla sua permanenza in botti di rovere completa il retrogusto, finale pulito.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia, roast beef, agnello, prosciutto affumicato, stufati e formaggi. Servire a 18 °C.
Ulteriori note: ph: 3.74, acidità: 4.6 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 3.59 grs/l, tempo approssimativo di durata: 2 anni, durata del contatto mosto/bucce: 21 giorni.



**Santa Digna
Carmenère
Reserva**
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Valle Central
CODICE: 01511

Varietà delle uve: 85% Carmenère, 15% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Tipo di fermentazione: alcolica e malolattica. Temperatura di 28 °C. Fermentazione di 7 giorni.
Commenti: bel color ciliegia. Aromi di more e ribes, con note balsamiche di eucalipto, che culminano in una deliziosa nota di mandarino. Al palato è elegante, con tannini dolci e fruttati che esprime sfumature di cuoio e di spezie (liquirizia, pepe nero, chiodo di garofano). Il suo invecchiamento in botti di rovere gli ha conferito uno sfondo di vaniglia.
Suggerimenti di servizio: perfetto con carni bovine, nonché con spezzatino di pollo. Sorprendente anche con il pesce e con salse piccanti.
Ulteriori note: ph: 3.7, acidità: 4.7 grs/l (in tartarico).



**Cordillera
Reserva Especial**
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Valle Central
CODICE: 01478

Varietà delle uve: 54% Cariñena (vecchie vigne), 24% Merlot, 22% Syrah.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Data di vendemmia: Carinena dal 27 Marzo, Merlot dal 1 di Aprile, Syrah dal 19 Aprile.
Tipo di fermentazione: temperatura di 28 °C. Fermentazione di 7 giorni.
Invecchiamento: 9 mesi in barrique di rovere francese (300 lt), affinamento in bottiglia: 3 mesi.
Commenti: intenso colore rubino scuro, con riflessi porpora e mogano. Aromi caldi ed intensi con reminiscenze di spezie e sottobosco. Elegante sul palato, con tannini setosi e deliziose note di confetture di mirtillo e ribes nero su un fondo vegetale e speziato (chiodi di garofano, tabacco, pepe). La permanenza in barrique gli conferisce sfumature di vaniglia e fumo. Il particolare carattere varietale delle uve Cariñena (provenienti da vecchie vigne) è notevole nel lungo ed intenso retrogusto.
Suggerimenti di servizio: ideale con patè, arrostiti di carne, insaccati, stufati, agnello e verdure arrostiti. Servire a 17 °C.
Ulteriori note: ph: 3.69, acidità: 4.91 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 7-9 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



**Manso de Velasco
Cabernet
Sauvignon
Viejas Viñas**
MIGUEL TORRES
D.O.C.: Curicò
CODICE: 01465

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Età della vigna: 98 anni.
Tipo di fermentazione: alcolica e malolattica. Temperatura di 30 °C. Fermentazione di 7 giorni.
Invecchiamento: 18 mesi in botti nuove (300 litri) di rovere francese Nevers, affinamento in bottiglia: 6 mesi
Commenti: questo grande vino rosso, elaborato esclusivamente con uve Cabernet Sauvignon, proviene da un vecchio singolo vigneto, che gli dona un colore straordinariamente intenso con un ricco aroma di frutta matura. I tipici tannini del Cabernet gli conferiscono una struttura meravigliosamente elegante, supportata dal delicato contributo del rovere di Nevers, creando una piacevole finezza e un finale pieno e prolungato.
Suggerimenti di servizio: ottimo con la carne. Superbo con selvaggina e formaggi.
Ulteriori note: ph: 3.8, acidità: 4.9 grs/l (in tartarico), tempo approssimativo di durata: 10 anni, durata del contatto mosto/bucce: 1 mese. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



**Tormenta
Cabernet
Sauvignon
Reserva**
MIGUEL TORRES
VINO BIOLOGICO
D.O.C.: Curicò
CODICE: 01513

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vinificazione: durata di contatto mosto e bucce: 19 giorni. Durata della fermentazione: 8 giorni. Temperatura di fermentazione: 27 °C.
Invecchiamento: affinato per 6 mesi in rovere francese.
Commenti: dal colore rosso rubino intenso, esibisce aromi speziati, con sfumature di liquirizia e ribes nero caratteristici del vitigno. Il vino mostra un'ottima struttura e tannini morbidi, con un lungo ed elegante retrogusto.
Suggerimenti di servizio: è l'accompagnamento ideale per tutti i piatti a base di carne, in particolare per selvaggina e carni alla griglia o alla brace.
Ulteriori note: ph: 3.6. Acidità: 5.0 grs. /l (in tartarico)



**Tormenta
Viognier Reserva**
MIGUEL TORRES
VINO BIOLOGICO
D.O.C.: Valle Central
CODICE: 01512

Varietà delle uve: 100% Viognier.
Gradazione alcolica: 13.0% vol.
Vinificazione: durata di fermentazione: 22 giorni. Temperatura di Fermentazione: 18 °C
Commenti: dal bel colore giallo paglierino, questo vino mostra intensi aromi di frutta (pompele) e fiori (rose). In bocca è fresco, vellutato e presenta una buona acidità. Il finale è lungo e memorabile.
Ulteriori note: ph: 3.0, acidità: 6.0 grs/l, (in tartarico).

BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
ROJALE

Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile produce e commercializza vini cileni in tutto il mondo, combinando i migliori metodi di vinificazione di Bordeaux con un paradiso della viticoltura come il Chile. Nel 1999, nasce Escudo Rojo, un nuovo marchio di vino cileno degno del nome di Baron Philippe de Rothschild, sinonimo di grandi. La Cantina Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile si trova a Buin-Maipo, 45 chilometri a sud di Santiago nella famosa Maipo Valley, al centro dei suoi 63 ettari di vigneti di proprietà. La sua sobria ed elegante architettura in legno e acciaio riflette la perfetta combinazione della tecnologia più moderna con la grande tradizione francese della vinificazione. I suoi vini sono prodotti, maturati e imbottigliati nella Bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile, sotto la supervisione di un enologo francese.



**Escudo Rojo
Rosso**
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
D.O.C.: Valle Central
CODICE: 00948

92 punti dalla guida vini
Descorchados 2017

Varietà delle uve: 40% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc, 38% Carmenere, 20% Syrah.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Vinificazione: l'intero processo di vinificazione viene effettuato alla Bodega Baron Philippe de Rothschild Maipo (Chile), nel cuore della "Valle di Maipo". Combinando insieme legno e acciaio in uno stile caratteristico, la cantina vuole simboleggiare l'alleanza tra la tecnologia al suo culmine e la grande tradizione vinicola di Bordeaux. Le uve sono raccolte e selezionate a mano e poi portate alla Bodega. La vinificazione avviene alla maniera bordelese, a temperatura controllata, al fine di preservare l'aroma, il sapore e la freschezza del frutto.
Maturazione: la metà del vino viene fatto affinare in botti di rovere per 12 mesi.
Commenti: dall'attraente e profondo colore violaceo con riflessi rosso scuro, all'olfatto è ampio,



**Escudo Rojo
Chardonnay**
BARON PHILIPPE
DE ROTHSCHILD
D.O.C.: Valle de
Casablanca
CODICE: 00947

complesso e ricco, con intensi aromi di mora, amarena, fragole selvatiche, frutti di bosco, misti ad eleganti note di mandorla e caffè tostato. In bocca è potente, complesso e generoso, esibendo aromi di lampone, mora e mirtillo selvatico, sostenuti da tannini molto maturi. Il finale portento ed elegante rivela reminiscenze di pane tostato e caffè. Questo magnifico bouquet di aromi combina alla perfezione l'eleganza del Cabernet con la morbidezza e il carattere di Syrah e Carmenere.
Suggerimenti di servizio: petto d'anatra glassata con spezie e pepe di Sichuan, brasato di spalla d'agnello, torta al cioccolato, formaggi.
Temperatura di servizio: 16-17 °C.

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Vinificazione: raccolta a mano delle uve al fine di preservare tutte le loro freschezza e il potenziale aromatico. Tutte le fasi del processo di vinificazione sono effettuate a bassa temperatura al fine di preservare il potenziale aromatico e la freschezza delle uve.
Maturazione: la metà del vino viene fatto affinare in botti di rovere per circa nove mesi per ottenere un armonioso equilibrio tra le note legnose e la freschezza del frutto.
Temperatura di servizio: 12 °C.



La storia di questo marchio risale ai primi anni del XX secolo, da un piccolo vigneto chiamato "El Trapiche" situato nella località di Gordon Cruz in provincia di Mendoza. Oggi con i suoi oltre 1075 ettari coltivati a vigneto a 700 metri sopra il livello del mare, Trapiche offre alcuni tra i migliori vini dell'Argentina, grazie al sapiente uso di importanti vitigni tradizionali europei lavorati secondo metodi artigianali abbinati a moderne e sofisticate tecnologie. Attualmente i vini Trapiche, più volte premiati in esposizioni nazionali e internazionali, vengono esportati e apprezzati in oltre 50 paesi nel mondo. "L'unica Cantina Argentina premiata per ben 4 volte come "Produttore di vini Argentini dell'Anno"

"Trapiche, brand di vino Argentino più ammirato al mondo"
(Drink Business 2014)



Astica Torrontes
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02055

Varietà delle uve:
100% Torrontés

Gradazione alcolica: 13% vol.

Commenti: Astica significa fiore, nell'idioma degli indios aborigeni, e questo vino è stato elaborato in loro onore. Vino bianco prodotto con uva Torrontés, vitigno tipico argentino. Fresco al palato esibisce aromi floreali con delicati sentori di agrumi.

Suggerimenti di servizio: servire ad una temperatura compresa fra i 10-12 °C, ideale come aperitivo e con frutti di mare.



Astica Merlot Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02056

Varietà delle uve: Merlot, Malbec.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Commenti: Astica significa fiore, nell'idioma degli indios aborigeni, e questo vino è stato elaborato in loro onore. Dal bel colore rosso rubino, all'olfatto si distinguono note di frutti di bosco. Sul palato è rotondo, delizioso, con tannini morbidi e un buon finale.

Suggerimenti di servizio: servire ad una temperatura compresa fra i 17-19 °C, ideale per accompagnare carni e formaggi semi stagionati.



Astica Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02063

Varietà delle uve:
100% Malbec.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Commenti: Astica significa fiore, nell'idioma degli indios aborigeni, e questo vino è stato elaborato in loro onore. Dal bel colore rosso rubino, all'olfatto si distinguono note di frutti di bosco. Sul palato è rotondo, delizioso, con tannini morbidi e un buon finale.

Suggerimenti di servizio: servire ad una temperatura compresa fra i 17-19 °C, ideale per accompagnare carni e formaggi semi stagionati.



Astica Tempranillo
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02057

Varietà delle uve:
100% Tempranillo.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Commenti: Astica significa fiore, nell'idioma degli indios aborigeni, e questo vino è stato elaborato in loro onore. Questo Tempranillo è un vino giovane e fresco, con aromi di more e ciliegie.

Suggerimenti di servizio: temperatura ideale di servizio compresa fra i 15-17 °C. Un vino eccellente per accompagnare pasta con salsa rossa, e paella valenciana.



Astica Cabernet Sauvignon
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02058

Varietà delle uve:
100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Commenti: Astica significa fiore, nell'idioma degli indios aborigeni, e questo vino è stato elaborato in loro onore. Questo Cabernet Sauvignon mostra aromi di more mature, su di un palato soave, rotondo e fruttato.

Suggerimenti di servizio: temperatura ideale di servizio compresa fra i 17-19 °C. Un vino ideale per accompagnare carne arrosto e piatti speziati.



Chardonnay
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02050

Medaglia d'oro
China Wine Awards

Varietà delle uve:
100% Chardonnay.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vigneto: Finca Santa Rosa (Mendoza - Argentina).

Commenti: dal bel colore giallo paglierino con riflessi Verdi, questo delizioso Chardonnay abbonda di aromi fruttati, in particolare mele verdi e rosse. Buona acidità e finale delicato ma persistente.

Suggerimenti di servizio: si sposa egregiamente con tutti i piatti a base di pesce. Temperatura di servizio compresa fra i 10-12 °C



Cabernet Sauvignon
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02052

Varietà delle uve:
100% Cabernet Sauvignon.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vigneto: Finca Santa Rosa (Mendoza - Argentina).

Commenti: questo nobile Cabernet Sauvignon, dal bellissimo colore rosso rubino, evidenzia deliziosi aromi di frutta rossa e frutta secca. Vellutato sul palato, mostra un ottimo equilibrio acidità-morbidezza, con tannini delicati e di nobile struttura.

Suggerimenti di servizio: questo vino si sposa perfettamente con la carne. Ottimo con i formaggi mediamente stagionati. Temperatura di servizio compresa fra i 17-19 °C



Syrah
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02053

Varietà delle uve:
100% Syrah.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Commenti: Syrah dal profondo colore rosso, mostra aromi di frutti rossi e liquirizia, con tannini morbidi.

Suggerimenti di servizio: ideale per accompagnare la cucina tipica argentina (cotolette panate e carne arrosto), è perfetto anche con cibi speziati e piatti sofisticati della nouvelle cuisine. Temperatura di servizio compresa fra i 17-19 °C



Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02051

Varietà delle uve:
100% Malbec.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vigneto: Finca Santa Rosa (Mendoza - Argentina).

Commenti: un Malbec dal colore molto intenso, evidenzia aromi fruttati di prugne e ciliegie su di un fondo di cuoio. Persistente sul palato.

Suggerimenti di servizio: esprime il meglio con le carni alla brace. Temperatura di servizio compresa fra i 17-19 °C



Oak Cask Syrah
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02059

Varietà delle uve: 100% Syrah.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Commenti: dal colore rosso rubino, con aromi di liquirizia, cuoio, tabacco, cioccolato, fumo e frutta secca. Sul palato mostra aromi intensi di mora.
Passa nove mesi in barriques di rovere francese.
Suggerimenti di servizio: perfetto per godere della cucina mediterranea, o con formaggi a pasta semidura (gouda, groviera, edam), carne in umido o selvaggina.
Temperatura di servizio compresa fra i 17-19 °C



Oak Cask Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02061

Valutato 89 punti da
The Wine Advocate 2011

Medaglia d'oro
Mundus Vini

Varietà delle uve: 100% Malbec.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Invecchiamento: affinato per nove mesi in botti di rovere francese e americano
Commenti: dal colore rosso violaceo, presenta aromi deliziosi di more e prugne, su reminiscenze di vaniglia e di eleganti note affumicate.
Consistenza vellutata sul palato e finale armonioso e lungo.
Suggerimenti di servizio: ideale per accompagnare formaggi stagionati, carni rosse, funghi, stufati e con la tipica carne argentina.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.



Oak Cask Cabernet Sauvignon
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02047

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Provenienza delle uve: ai piedi delle ande, dove la combinazione di altitudine e sole abbondante producono frutta concentrata e aromatica, nascono le uve che danno origine alla linea trapiche robele. L'invecchiamento in barriques per nove mesi conferisce al vino delicatezza, armonia e complessità.
Commenti: dal colore rosso rubino, esibisce aromi di ciliegie, more, cedro e spezie. Di buon corpo e rotondo, sul palato mostra tannini vellutati e un finale con note di tabacco e fumo.
Suggerimenti di servizio: ideale per accompagnare formaggi saporiti, carni rosse speziate o agnello.



Broquel Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02060

Medaglia d'oro miglior
Malbec al mondo

Medaglia d'oro
Berliner Wein Trophy

Varietà delle uve: 100% Malbec.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Provenienza delle uve: da selezionati vigneti di oltre 25 anni di età, situati in terreni argillosi, ad altitudini tra i 900 e i 1.200 metri sul livello del mare.
Commenti: elaborato con uve vendemmiate a mano, con attenta selezione dei grappoli.
Affinato per 15 mesi in botti nuove di rovere francese e americano.
Suggerimenti di servizio: ottimo da abbinare a piatti a base di carne alla griglia e selvaggina.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.



Broquel Bonarda
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02049

Varietà delle uve: Bonarda.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Vigneti: dai nostri vigneti a Santa Rosa e Ugarteche, Luján de Cuyo nella provincia di Mendoza.
Commenti: dal profondo colore rosso rubino, questo vino esibisce aromi di prugne nere mature e more rivelando dolci note di spezie, fumo e caffè. Concentrato, lungo e succoso, questo vino rivela la Bonarda al suo culmine.
Suggerimenti di servizio: ideale da servire con piatti di carne rossa e pasta con sughi a base di pomodoro.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.



Broquel Cabernet Franc
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02048

Varietà delle uve: Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Provenienza delle uve: Broquel significa scudo e simboleggia l'eredità di una famiglia. In origine, le uve provenivano dai vigneti che circondavano la cantina, ma al giorno d'oggi, gli enologi scelgono i migliori "terroir" per ogni varietà di uva, al fine di produrre questi vini eccellenti. La gamma ultra-premium Broquel mostra la concentrazione di frutta al suo meglio.
Le uve sono state raccolte a mano da vigneti situati a Cruz de Piedra, Maipù, Mendoza.
Invecchiamento in botti di rovere francese e americano per 15 mesi.
Commenti: speziato all'olfatto, con note di peperone rosso, pepe verde e frutta nera. morbido sul palato, con tannini levigati e retrogusto persistente, con note affumicate e caramello.
Suggerimenti di servizio: ottimo da abbinare con selvaggina, vitello e con maiale alla griglia. Da consumare subito o nei prossimi 2 o 3 anni.



Medalla
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02054

Medaglia d'oro alla
Selezione Mondiale dei
Vini Canada 2011

Varietà delle uve: 100% Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Vigneto: Finca La Mascota (Mendoza - Argentina).
Commenti: il Medalla Cabernet Sauvignon viene elaborato esclusivamente con le uve migliori del vigneto "La Mascota" in Maipù. Questo vino passa 18 mesi in barrique di rovere francese. Mostra un intenso colore rosso con riflessi porpora, all'olfatto evidenzia una profusione di splendidi aromi, tra cui prugne, more, pepe verde e pepe nero.
Suggerimenti di servizio: sublime con la cacciagione e gradevole con i formaggi stagionati.
Temperatura di servizio compresa fra i 18-20 °C.



Gran Medalla
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02134

Varietà delle uve: Malbec.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vigneti: dal nostro vigneto Finca Los Arboles nella valle di Uco, Mendoza.
Commenti: scuro, rosso porpora di colore, questo Malbec mostra un bouquet di amarena, prugna, lavanda, lampone e spezie su di uno sfondo minerale. Fresco e ampio al palato, con note speziate e un'elegante personalità.
Suggerimenti di servizio: ideale da servire con piatti della cucina argentina tradizionale a base di carni rosse, anche con formaggi a pasta dura e salumi affumicati.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.



Estacion 1883 Cabernet Franc
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02065

"Trapiche è stata la prima cantina con una stazione ferroviaria in Argentina. Questo vino è un omaggio ai pionieri che hanno diffuso il gusto del territorio argentino in tutto il mondo".

Varietà delle uve: 100% Cabernet Franc
Gradazione alcolica: 14% Vol.
Commenti: un Cabernet Franc che esibisce splendidi aromi di frutti di bosco con note speziate. Dal buon equilibrio, con tannini morbidi con un finale lungo.
Suggerimenti di servizio: ottimo da abbinare a piatti a base di selvaggina, vitello e maiale alla griglia.



Estacion 1883 Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02064

"Trapiche è stata la prima cantina con una stazione ferroviaria in Argentina. Questo vino è un omaggio ai pionieri che hanno diffuso il gusto del territorio argentino in tutto il mondo".

Varietà delle uve: 100% Malbec.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Commenti: questo delizioso Malbec mostra gradevolissimi aromi di frutti di bosco freschi, con note floreali e sfumature minerali. Ricco e speziato sul palato, esibisce un finale lungo e piacevole.
Suggerimenti di servizio: ideale da abbinare a carni rosse alla griglia, formaggi, stufati, pasta ai funghi.



Manos
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02062
91 punti da Wine Enthusiast

Varietà delle uve: 100% Malbec.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Vigneti: Finca Altamira, San Carlos, Uco Valley.
Suolo: argilla sabbiosa.

Processo di elaborazione: raccolta manuale dei grappoli, selezione dei grappoli, diraspatura manuale e selezione degli acini, 1/3 delle uve: distacco delle bucce dalla polpa, eliminando i semi e la polpa. Solo le bucce vanno al processo di fermentazione. 2/3 delle uve: processo normale: selezione dei grappoli, diraspatura e selezione degli acini. Fermentazione e macerazione in vasche di rovere da 6000 litri durante un periodo di tempo di minimo 25 giorni a 23-25 °C, con lieviti indigeni. Fermentazione malolattica naturale in botti nuove di rovere francese.

Invecchiamento: invecchiato 18 mesi in barriques nuove di rovere francese. Imbottigliato e affinato per 24 mesi in silenziose cantine sotterranee.
Commenti: eccezionale Malbec dal profondo colore rosso rubino con intensi aromi fruttati di prugna e ciliegie. Delicato in bocca, esibisce un carattere vellutato con reminiscenze di moka e cassis. Ha un finale lungo e persistente.
Suggerimenti di servizio: da abbinare a piatti di alta cucina a base di carni rosse e selvaggina. Da decantare almeno 20 minuti prima di essere bevuto. Servire a 16-18°C



Iscay Malbec
Cabernet Franc
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02066

Medaglia d'oro Decanter World Wine Award

92 punti Wine Advocate

Varietà delle uve: 70% Malbec, 30% Cabernet Franc.
Gradazione alcolica: 15% vol.
Vigneti: dai nostri vigneti situati in Russell, Maipú e Los Arboles, Valle de Uco a Mendoza.

Commenti: questo Malbec mostra un profondo colore rosso violaceo, con sentori di viola, frutta matura, un pizzico di spezie e tannini generosi. Il Cabernet Franc aggiunge frutta scura, tannini e un tocco balsamico che si nota nella parte centrale della bocca. Ottima combinazione in un vino di grande concentrazione, eleganza, complessità e raffinatezza.

Suggerimenti di servizio: servire con arrostiti di agnello, selvaggina o stufati. Perfetto anche con piatti a base di funghi e formaggi a pasta dura. Temperatura di servizio 16-18 °C.



Iscay Syrah & Viognier
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02127

93 punti da Wine Advocate

Varietà delle uve: 97% Syrah, 3% Viognier.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Vigneti: dai nostri vigneti situati a Los Arboles, Uco Valley a 1.250 metri sul livello del mare.

Commenti: dal colore rosso intenso, questo vino mostra aromi fruttati di susine, pesche candite, cassis, unite a note speziate di pepe bianco su di un fondo floreale. Fresco e speziato. Sul palato è ampio e delicato con tannini eleganti. Un vino molto affascinante.

Suggerimenti di servizio: ideale con carni rosse alla griglia, selvaggina, agnello, stufati di manzo e formaggi a pasta semi-dura. Temperatura di servizio: 16-18 °C.



Terroir Series Ambrosia Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02067

94 punti da Wine Advocate

Varietà delle uve: Malbec.
Gradazione alcolica: 15% vol.
Vigneti: Gualtallary, Tupungato, Mendoza.

Altitudine: 1307 metri sul livello del mare. Latitudine: 33° 24' sud.
Commenti: dal colore rosso-violaceo intenso e profondo, con aromi di frutti rossi, prugne, ciliegie nere e frutti di bosco, come more e mirtillo. Fresco e ricco, in bocca esibisce tannini morbidi e succosi, e un finale molto elegante.

Suggerimenti di servizio: ideale da servire con carni rosse e selvaggina, formaggi a pasta dura e salumi affumicati. Temperatura di servizio: 16-18 °C.



Terroir Series Orellana Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02128

92 punti da Wine Advocate

Varietà delle uve: Malbec.
Gradazione alcolica: 15% vol.
Vigneti: La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza.
Altitudine: a 990 metri sul livello del mare. Latitudine: 33° 49' 134" Sud.

Commenti: un malbec dal profondo colore rosso granato, mostra aromi di frutti rossi come ciliegie e amarene, intense note balsamiche, e reminiscenze di menta ed erbe fresche. Sul palato è ampio, con grande concentrazione di frutta e tannini morbidi, maturi. Lungo, persistente ed elegante finale.

Suggerimenti di servizio: ideale da servire con piatti di carni rosse e selvaggina, formaggi a pasta dura e salumi affumicati.



Extravaganza Syrah-Malbec
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02045

Varietà delle uve: Malbec, Bonarda, Syrah.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vigneti: situati ad un'altezza tra 750 e 1100 metri sul livello del mare.

Vendemmia: 2013
Produzione: raccolta a mano. Diraspatura. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione a 23-26 °C per 12 giorni. Pressatura pneumatica. Fermentazione malolattica controllata naturale. Contatto delicato con il rovere. Mescolamento. Stabilizzazione. Filtraggio. Imbottigliamento.

Commenti: Trapiche Extravaganza blend rosso è una combinazione esuberante di Malbec, Bonarda e Syrah che esibisce freschi aromi di frutti rossi e neri, viola e note speziate. Fruttato e succoso, con un finale rinfrescante. Un vino tutto da gustare!

Suggerimenti di servizio: si abbina benissimo con carni alla griglia. Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Ulteriori note: Acidità totale: 5,63 g/l
PH: 3,63. Zuccheri: 13 g/l



Tardio Chardonnay
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02136

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vigneti: Santa Rosa, Mendoza.

Commenti: vino elegante con aromi di mele rosse, ananas e miele unite a note di vaniglia. Dolce al palato con una buona acidità che esalta la freschezza.

Suggerimenti di servizio: ideale da abbinare a piatti a base di foie gras. Bene anche con formaggi a pasta molle, desserts e torta di mele.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.
Formato disponibile: 50 cl.

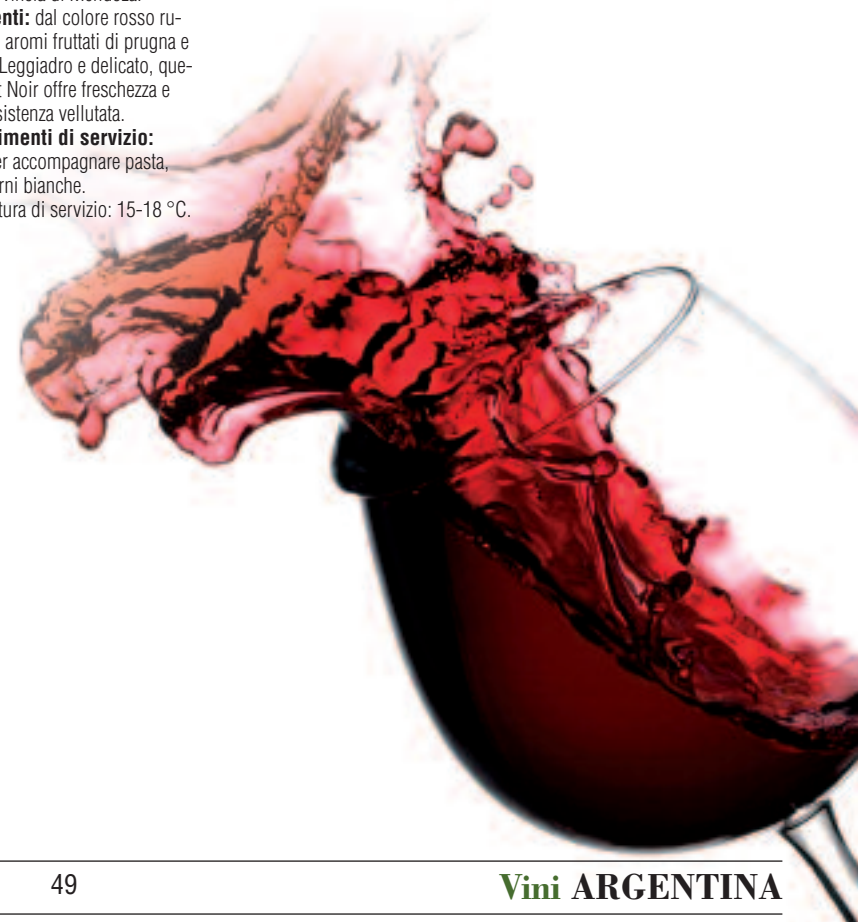


Melodias Pinot Noir
TRAPICHE
D.O.C.: Mendoza
CODICE: 02133

Varietà delle uve: Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vigneti: proveniente da vigne selezionate nella zona alta del fiume Mendoza e nella regione orientale della Provincia di Mendoza.

Commenti: dal colore rosso rubino con aromi fruttati di prugna e ciliegia. Leggiadro e delicato, questo Pinot Noir offre freschezza e una consistenza vellutata.

Suggerimenti di servizio: ideale per accompagnare pasta, riso e carni bianche. Temperatura di servizio: 15-18 °C.



I vini Monty's Hill provengono dallo stato di Victoria, in Australia. Questa regione è attualmente una delle più dinamiche nel settore vitivinicolo. Le pratiche di coltivazione usate sono tutte mirate ad ottenere la più alta qualità dell'uva, rese basse, eccellente esposizione alla luce solare, cura dell'irrigazione, tutto contribuisce a dare grande concentrazione di aromi ai grappoli. I vini Monty's Hill sono facili da bere e adatti a tutte le occasioni della giornata.



Chardonnay
MONTHY'S HILL
D.O.C.: Victoria
CODICE: 02020

Varietà delle uve: Chardonnay.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Commenti: vino bianco di color giallo dorato, all'olfatto è molto complesso con sentori di aromi tostati. Di grande struttura sul palato, retrogusto di pane tostato e di frutta secca.
Suggerimenti di servizio: ideale per accompagnare pesce, pasta e carni bianche.



Shiraz Cabernet Sauvignon
MONTHY'S HILL
D.O.C.: Victoria
CODICE: 02021

Varietà delle uve: Shiraz, Cabernet Sauvignon.
Gradazione alcolica: 13,7% vol.
Commenti: color rosso porpora intenso, all'olfatto sentori di frutti di bosco con un sottile aroma di pepe. Di grande intensità sul palato, nel suo retrogusto si sentono sapori di ciliegia e prugna.
Suggerimenti di servizio: ottimo con carni alla griglia e stufate, carpacci e formaggi.



L'Avenir è una prestigiosa cantina situata nella vallata di Stellenbosch. Stellenbosch è la regione vinicola più rinomata del Sudafrica. Si trova nelle vicinanze di Città del Capo, all'estremo sud del continente. Qui il clima è temperato, con estati calde e inverni miti, e le brezze provenienti dall'oceano influenzano positivamente la coltura della vite. L'Avenir si estende su 70 ettari, di cui 54 vitati, concentrando soprattutto sulla produzione dello Chenin Blanc e del Pinotage, due tipici vini sudafricani dal fascino francese. Attraverso un attento e preciso lavoro nei vigneti durante tutto l'anno, e un uso limitato del rovere, sono stati creati vini eleganti ed espressivi del loro "terroir". La cantina L'Avenir, dalla sua fondazione, è salita rapidamente a status di icona - infatti nel 1997 L'Avenir Chenin Blanc è stato classificato il migliore vino del paese in quell'anno, alla Chenin Blanc Challenge e dal 2004, non c'è stato Pinotage più frequentemente nominato nella Top Ten Pinotage Competition.



Chenin Blanc
L'AVENIR
D.O.C.: Stellenbosch
CODICE: 01811

Varietà delle uve: Chenin Blanc.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Provenienza: da un appezzamento selezionato di Chenin Blanc, situato sulle colline occidentali della proprietà, ai piedi delle montagne Simonsberg.
Lieviti: selezionati ceppi di Saccharomyces Cerevisiae (NT 166/Vin13).
Durata della fermentazione: dai 14 ai 20 giorni a 14 °C.
Commenti: dal colore verde-oro chiaro, all'olfatto esibisce seducenti sentori di frutta tropicale. Uno Chenin Blanc rinfrescante con eccitanti aromi fruttati sul palato (litchi, pera e ananas). Finale di vibrante freschezza.
Suggerimenti di servizio: ideale con piatti asiatici, frutti di mare e pollo piccante leggermente affumicato.
Ulteriori note: acidità (tartarico): 5,6 g/L - Ph: 3,37 - Zuccheri residui: 1,6 g/L.
Recenti Premi Vinti: annata 2013 - Platter's Wine Guide 2016 - Punteggio: 3,5 Stelle.



Pinotage
L'AVENIR
D.O.C.: Stellenbosch
CODICE: 01812
Medaglia d'oro
come eccellente rapporto
Prezzo/Qualità 2016

Varietà delle uve: Pinotage.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Provenienza: L'Avenir Vineyards, Stellenbosch. L'irrigazione supplementare è praticata solo durante i caldi e secchi mesi estivi, quando la falda acquifera si può asciugare. L'Oceano Indiano è a meno di 20 km, e una leggera brezza marina spira sulla fattoria e rinfresca nel tardo pomeriggio la temperatura dell'aria.
Lieviti: selezionati ceppi di Saccharomyces Cerevisiae (D80, NT202).
Fermentazione: in vasche di acciaio inossidabile. La temperatura è tra i 25 °C e i 28 °C.
Macerazione: dopo la diraspatura e una spremitura molto leggera, le uve sono mantenute a 15 °C per 3 giorni in immersione.

Fermentazione malolattica: un inoculo con batteri malolattici coltivati (Oenococcus oeni) assicura la conversione desiderata di acido malico in acido lattico in vasche di acciaio inox.
Maturazione: in vasche di acciaio inossidabile.
Commenti: un vino rosso fruttato, succulento e delicato nello stile, ideale da bere senza ulteriore maturazione. La componente floreale del Pinot Noir si esprime molto delicatamente, senza nulla togliere al carattere unico sudafricano di questa affascinante varietà.
All'olfatto è ricco di aromi di frutta matura, come ciliegie rosse, lamponi, prugne, su un accenno di cioccolato fondente. Sul palato esibisce tannini morbidi e un finale lungo con reminiscenze di frutta rossa.
Suggerimenti di servizio: Ideale con selvaggina, agnello e formaggi stagionati.
Ulteriori note: Acidità (tartarico): 5,8 g/L - Ph: 3,44 - Zuccheri residui: 2,26 g/L.
Recenti Premi Vinti: annata 2012 - Platter's Guida dei Vini 2013 - Punteggio: 3 Stelle.

COGNAC CHOLLET FRANCIA

Molto tempo fa, nel 1952, Jeannine e Jacques Chollet, sposati da poco, acquistarono una piccola fattoria vicino a Cognac, nel comune di Boutiers St-Trojan. La proprietà comprendeva circa 10 ettari di vigneti. Jacques, uno spirito combattivo e ottimista, decise di rischiare e investire tutti i suoi risparmi per sviluppare il business. Molto rapidamente questi investimenti cominciarono a pagare. Nuovi terreni e vigneti si resero disponibili e nel 1971, decisero di dare la svolta e costruirono la loro distilleria di proprietà e iniziarono a produrre il loro Cognac. Nel 1977 è stata lanciata anche l'attività di imbottigliamento e la gamma dei Cognac si è allargata. Nel 1995, Christophe Chollet, uno dei figli della coppia, assume la guida della Distilleria e continua l'opera di espansione dell'azienda di famiglia.

**Cognac V.S.
CHOLLET**
40% vol. - CODICE: 02012

È il risultato della elegante unione di Cognac giovani con 2 o 3 anni di invecchiamento. Raffinato e profumato, questo Cognac Vs si può degustare in molti modi diversi: come aperitivo, liscio, con ghiaccio o mescolato in eleganti cocktails, tutto è possibile. Infatti il cognac Chollet VS può piacevolmente sorprendervi mescolato ad acqua tonica (2 cl di cognac + 10 cl di tonica classica o all'arancia), ed ecco che la festa può cominciare!

Formato: 70 cl.

**Cognac V.S.O.P.
CHOLLET**
40% vol. - CODICE: 02013

Invecchiato per 4 anni in botti di rovere francese. Morbido ed equilibrato, Chollet VSOP è ottimo per essere degustato in molti modi diversi: liscio, con ghiaccio, come digestivo o perfino miscelato in cocktails di grande classe! Dal colore mogano molto luminoso, al naso è ricco, generoso, con aromi di prugna e castagna su di uno fondo speziato. Decisamente un cognac dalla grande intensità. Sul palato è armonioso, con splendide reminiscenze di tabacco e spezie. Finale di grande lunghezza e persistenza.

Formato: 70 cl.



Cognac XO Extra Altesse
Appellation Cognac Grande Champagne Contrôlée
CHOLLET
40% vol. - CODICE: 02015

Questo Cognac proviene da un blend di acquaviti molto, molto vecchie (40 anni), attentamente selezionate nella famosa area del Cognac: la Grande Champagne. Invecchiato in botti di rovere francese, il cognac "Altesse" offre i magnifici frutti della sua saggezza: morbido, elegante, dal bouquet potente e raffinato, ti farà sognare. Dal colore dorato con riflessi ramati, all'olfatto è molto elegante, dai magnifici ed intensi aromi e dall'ottima persistenza. Sul palato è ricco, vibrante, con note di prugne caramellate, frutta secca, vaniglia. Deve essere consumato a temperatura ambiente. Da provare con la pasticceria salata. Formato della bottiglia: Decanter "Yogi" da 70 cl. con Astuccio di legno. Tappo: interamente in vetro con sughero naturale di alta qualità.
Formato: 70 cl.



**Cognac XO Extra
CHOLLET**
40% vol. - CODICE: 02014

Prodotto da acquaviti selezionate dai migliori vigneti, invecchiate per 20 anni in botti di rovere. È equilibrato e armonioso, seducente e delizioso. Dal luminoso colore ramato con riflessi mogano, all'olfatto è raffinato ed elegante, con splendidi aromi di frutta secca, frutta candita, spezie e pan di zenzero. Sul palato è ampio, complesso, morbido e seducente, con notevoli reminiscenze speziate. Il finale è lungo, persistente, di grande intensità. Qualità eccezionale. Da degustare a temperatura ambiente, da soli o in compagnia. Formato della bottiglia: Decanter "Liszt" cl. 70 serigrafato. Tappo: tappo "Zamack" (metallo molto duro), con borchia viola e sughero naturale di alta qualità.
Formato: 70 cl.



TORRES SPAGNA

La famiglia Torres è proprietaria di vigneti nel Penedès (Catalogna) fin dal secolo XVII e nel 1870 i vini prodotti nelle loro vigne si esportavano già in Europa, Cuba e Messico. Con 1600 ettari di proprietà piantati con i migliori vitigni nobili spagnoli ed europei, Torres è attualmente il più grande esportatore di vini Doc di Spagna, presente in oltre 150 paesi in tutto il mondo. La famiglia Torres è altresì proprietaria di 350 ettari di vigneti in Curicò (Cile) e di 60 ettari in Sonoma (California), dove vengono prodotti vini di altissima qualità e di prestigio internazionale. Grazie all'eccezionale rapporto qualità-prezzo che li rende veramente unici, i vini Torres sono attualmente presenti nei più prestigiosi ristoranti di tutto il mondo, garanzia di qualità di una grande azienda che ha saputo combinare le più recenti scoperte enologiche e tradizioni centenarie.



**Torres 5
Brandy
TORRES**
CODICE: 01442

Varietà delle uve: Xarel.lo, Macabeo e Parellada.
Gradazione alcolica: 38% vol.
Commenti: colore topazio con bei riflessi verdi e dorati. Profondo e denso, esibisce aromi di grande ricchezza, con note di frutta secca e noci. Presenta calde reminiscenze di spezie (vaniglia e cannella) nel retrogusto. Questo brandy viene invecchiato con il sistema "Soleras" in piccole botti di rovere americano.
Ulteriori note: PH: 3.4, acidità: 0.7 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 12 grs/l., tempo approssimativo di durata: > 20 anni.
Formati disponibili: 70 cl.



**Torres 10
Gran Reserva
Brandy
TORRES**
CODICE: 01439
ASTUCCIATO
CODICE: 01432

Varietà delle uve: Xarel.lo, Macabeo e Parellada.
Gradazione alcolica: 38% vol.
Commenti: colore topazio scuro con bellissime sfumature oro. Di aroma forte, presenta un intenso bouquet con calde note di spezie (cannella, vaniglia). Sul palato è rotondo e ricco in tannini, evolvendosi in un lussureggiante e persistente retrogusto, in cui si svelano le nobili sfumature del rovere.
Ulteriori note: PH: 3.0, acidità: 0.6 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 12 grs/l., tempo approssimativo di durata: > 20 anni.
Formati disponibili: 70 cl. Mignon 5 cl.



**Miguel Torres 20
Brandy
TORRES**
CODICE: 01434

Migliore
Brandy del mondo
all'International
Wine & Spirit
Competition

Varietà delle uve: Parellada, Ugni Blanc.
Gradazione alcolica: 40% vol.
Commenti: bellissimo colore ambra scuro. Aroma profondo, caldo, con tracce di frutta secca e nocciole, unite ad eleganti note speziate (vaniglia, cannella, noce moscata). Rotondo, intensamente vellutato e lussureggiante sul palato, con un retrogusto prolungato tipico delle sue nobili origini e del suo aristocratico invecchiamento. Questo magnifico brandy viene ottenuto da una doppia distillazione di vini selezionati (caratterizzati da alta acidità e basso contenuto alcolico). Invecchiato in barrique di rovere francese.
Ulteriori note: PH: 3.5, acidità: 0.9 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 10.6 grs/l., tempo approssimativo di durata: > 20 anni.
Medaglia d'oro come miglior brandy del mondo all'International Wine & Spirits Competition, Ockley, Surrey.
Formati disponibili: 70 cl. Mignon 5 cl.



**Torres
Jaime I - 30
Brandy
TORRES**
CODICE: 01461

Varietà delle uve: Parellada, Folle Blanche.
Gradazione alcolica: 38% vol.
Commenti: Jaime I brandy si ottiene con le "soleras" più vecchie, alcune delle quali risalgono a 30 anni fa, opportunamente preservate nelle cantine Torres per creare riserve di grande valore e pregio. Jaime I presenta un colore ambra scuro, ricco e profondo. Esibisce un bouquet concentrato e complesso, con marcate reminiscenze di cocco, frutta secca e spezie, tipiche del suo lunghissimo invecchiamento. Jaime I è complesso, maestoso, con un finale persistente che lascia un'impronta vellutata sul palato.
Ulteriori note: PH: 3.1, acidità: 1 grs/l (in tartarico), zuccheri residui: 14 grs/l., tempo approssimativo di durata: oltre 20 anni.
In omaggio alla figura di Gaudí e allo spirito innovativo di quel periodo, la Casa Torres ha creato questo vecchio e nobile brandy che porta il nome del suo fondatore. La bottiglia, disegnata dal famoso architetto giapponese Hiroya Tanaka, riprende la forma di una delle ciminiere dell'edificio Pedrera.
Formati disponibili: 70 cl. - Mignon 5 cl.



**Rum Leyenda
Bianco**
CARAIBI
37,5% vol.
CODICE: 01322

Rum prodotto con acquavite di canna da zucchero di grande purezza, prodotto in colonne di distillazione continua. Dal colore trasparente e limpido, è morbido e gustoso. Reminisce di melassa e vaniglia. Un rum di media intensità. Un rum ideale per cocktails o in combinazione con bevande analcoliche (Rum & Cola).
Formato: 100 cl.



**Rum Leyenda
Anejo 3 anni**
CARAIBI
37,5% vol.
CODICE: 01323

Una selezione di rum blended dei Caraibi, invecchiato in botti di rovere americano per tre anni. Dal colore ambrato, ricco di aromi speziati, seducente sul palato e con un finale morbido. Ideale con ghiaccio o cocktails. Ottimo anche mescolato ai soft drinks (Rum&Cola).
Formato: 70 cl.



**Rum Leyenda
Viejo 5 anni**
CARAIBI
38% vol.
CODICE: 01324

Prodotto con i migliori rum Caraibici da zucchero di canna, invecchiato in botti di rovere americano per almeno 5 anni. Dal colore ambrato scuro, esibisce aromi complessi e intensi di spezie dolci e rovere. Ricco ed elegante sul palato, finale molto lungo e di grande morbidezza. Ottimo con ghiaccio in un bicchiere da Brandy o cocktails sofisticati.
Formato: 70 cl.



Rum Miel
CANARIE
20% vol.
CODICE: 01114

Accurato processo di lavorazione, e ingredienti di altissima qualità, ne fanno un liquore di grandissimo gusto e finezza.
Formato: 70 cl.



Wolny Vodka (Artisan Pure Vodka)
Ultra-Premium
POLONIA
40% vol. - CODICE: 01321

Autentica e naturale, è la più alta espressione del gusto nella vodka. Essa onora la sua genealogia, frutto di secoli di esperienza e tradizione della distillazione in Polonia. Personalità unica, risultato della eccellente qualità delle sue materie prime. Il suo spirito è nel cuore della patata, distillata artigianalmente in 5 fasi. La sua morbidezza e neutralità le conferiscono una grande libertà, ottima liscia, molto fredda, o mescolata con succhi di frutta, acqua tonica e soft drinks, o nei migliori cocktails internazionali. Colore puro e pulito, cristallino, di sobria eleganza, aromi delicati, amidacei, freschi ed equilibrati. Sul palato è vellutata, morbida e seducente.
Formato: 70 cl.



Kravna Vodka
Premium
POLONIA
37,5% vol.
CODICE: 01320

Ottenuta da una doppia distillazione di cereali, orzo e segale bianca. Colore limpido e trasparente, all'olfatto si mostra molto raffinata. Secca, seducente e calda sul palato. Perfetta da bere liscia, con ghiaccio o per fare i cocktails
Formato: 70 cl.



Vodka Axelvar
Premium
SVEZIA
40% vol.
CODICE: 01164

Medaglia d'argento a The Spirits Business Competition 2011.

Vodka premium svedese, nata per sfidare il gusto esigente del consumatore internazionale per la vodka di lusso e i palati più raffinati. Distillata cinque volte, realizzata con il miglior grano invernale di qualità e con acqua pura delle sorgenti profonde situate a Västra-Götaland county, in Svezia. Il suo retrogusto decisamente pulito e la sua morbidezza fanno la differenza.
Formato: 70 cl.



**Voortrekker
Gin**
OLANDA
40% vol.
CODICE: 01315

Voortrekker Gin è un gin che viene elaborato a seguito di una complessa combinazione di distillazione, erbe e macerazioni che lo rendono unico al mondo. La sua base è fatta di grano selezionato e esso viene distillato tre volte in alambicchi di rame di 200 litri fatti a mano. Formulato con 8 vegetali (ginepro olandese, vaniglia, zenzero, liquirizia, coriandolo, radice di angelica, un po' di scorza di limone e il succo di arance sudafricane naturali), Voortrekker Gin ottiene questo carattere personale che lo caratterizza. Al termine del processo di distillazione, il Voortrekker Gin viene lasciato a macerare per 10 ore con le bucce delle arance sudafricane che gli conferiscono la sua freschezza, l'aroma, il sapore amaro e, soprattutto, un colore arancione del tutto naturale.
Formato: 70 cl.



Linton Hill - London Dry Gin Premium
INGHILTERRA
40,6% vol.
CODICE: 01325

Ottenuto da una tripla distillazione di bacche di ginepro, coriandolo, radici di angelica e scorze di agrumi, e altre erbe. Un Dry Gin classico di qualità premium. Colore limpido e trasparente, all'olfatto mostra piacevoli e delicati aromi di ginepro. Speziato e floreale sul palato, con reminiscenze agrumate. Perfetto per un elegante Gin Tonic o un delizioso Dry Martini, mescolato ai soft drinks o da solo, con ghiaccio e limone.
Formato: 70 cl.



**Tequila Silver
Ranchitos**
MESSICO
35% vol.
CODICE: 01167

Il Tequila è la bevanda alcolica Messicana per eccellenza. Silver Tequila viene prodotta a partire da un'attenta selezione delle migliori piante di Tequilana Weber Agave Blue.
Formato: 70 cl.



**Tequila Gold
Ranchitos**
MESSICO
35% vol.
CODICE: 01163

Il Tequila è la bevanda alcolica Messicana per eccellenza. Gold Tequila è una combinazione di Tequila Silver con Tequila Reposado e Añejo (invecchiata), il risultato è una Tequila Joven (giovane).
Formato: 70 cl.



**Tequila Alentador
Blanco Premium**
MESSICO
35% vol.
CODICE: 01166

Viene prodotta a partire da un'attenta selezione delle migliori piante di Tequilana Weber Agave Blue. Grazie a un processo produttivo meticoloso, è una eccellente tequila di qualità Premium, ideale per deliziare i palati più esigenti.
Formato: 70 cl.



Tequila Reposado
100% AGAVE
MESSICO
38% vol. - CODICE: 01558

Tequila Reposado Rocado è fatto in Jalisco, in Messico con le migliori Agavi blu accuratamente selezionate. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al palato risulta leggermente dolce con aromi floreali e fruttati. Persistenza lunga e piacevole con sentori di vaniglia e legno. Invecchiamento: Per 9 mesi in botti di rovere pregiati. Elegantemente strutturato ed equilibrato, ideale se bevuto liscio ed eccellente per la preparazione di cocktails. Presentato in un elegante astuccio.
Formato: 70 cl.



Always Whisky
blended scotch whisky
SCOZIA
40% vol.
CODICE: 01326



Fire Water Bourbon
Kentucky straight bourbon whiskey
USA
40% vol.
CODICE: 01327



Blue Curacao Campeny
BRASILE
16% vol.
CODICE: 01153



Cachaca 091
BRASILE
38% vol.
CODICE: 01165

Prodotto con un blend di cereali e malto di alta qualità, distillato e invecchiato in Scozia, matura per tre anni in botti di rovere americano. Dal gusto molto piacevole, morbido e deciso sul palato, con note di vaniglia e rovere e finale lungo e speziato. Da gustarsi da solo, nei cocktails, o con ghiaccio e acqua
Formato: 70 cl.

Distillato di mais, prodotto negli Stati Uniti, principalmente in Kentucky. Il whiskey finale matura in botti di rovere bianco americano per almeno tre anni prima di essere imbottigliato. I barili sono nuovi e vengono bruciati (tostati) al fine di conferire al prodotto le sue note specifiche. Ambrato di grande intensità, con profondi aromi affumicati di vaniglia. Morbido e delizioso in bocca, con note speziate e di caramello. Da gustarsi da solo, nei cocktails, o con ghiaccio e acqua
Formato: 70 cl.

Liquore a base di scorze di arance amare dell'isola di Curaçao, ai Caraibi, essiccate e fatte macerare nell'alcool, con aggiunta di altre spezie. La sua colorazione blue, lo rende adatto alla preparazione di fantasiosi ed esotici cocktails.
Formato: 70 cl.

la Cachaca 091 è un prodotto ottenuto dalle migliori varietà di canna da zucchero del Brasile, selezionate e prodotte secondo un rigoroso processo di alta qualità.
Formato: 70 cl.



**DESTILERIA
SIDERIT
SPAGNA**



London Dry Gin
DESTILERIA SIDERIT
43% vol.
CODICE: 01211

Medaglia d'Oro Eccezionale per il Miglior Gin Tonic all'International Wine & Spirit Competition 2015

Medaglia d'Oro al Concours Mondial Bruxelles



Vodka Lactée
Ultra-Premium
DESTILERIA SIDERIT
40% vol.
CODICE: 01210

Medaglia d'Oro allo Spirits Awards Competition of San Francisco 2014

Il Gin Siderit è un Dry Gin prodotto artigianalmente in Cantabria, distillato da alcol di segale. La distillazione viene fatta con macerazione delle sue dodici specie botaniche ed è distillato due volte per mezzo di una colonna frazionata. L'intera apparecchiatura è fatta di vetro per evitare odori o sapori estranei al distillato. Ogni distillazione in questa apparecchiatura speciale equivale a cinque distillazioni di un alambicco tradizionale.

Tra le erbe utilizzate si trova il Syderitis Hissopifolia o rock tea (tè della roccia) che dà il suo nome al Gin e ne fa un prodotto unico ed ineguagliabile. Un'altra delle erbe è il fiore della Giamaica (Ibisco) con un aroma floreale e un retrogusto fresco. Il Mandarino e il pepe rosa avvolgono il palato con un pizzico di piacevole dolcezza. Radice di angelica, coriandolo e cannella forniscono una serie di ricche sensazioni sul palato. La radice di Iris, aggiunge profumi e aromi, mentre la buccia d'arancia amara controbilancia la dolcezza del mandarino e del pepe rosa. Usando acqua minerale naturale con il più basso contenuto di minerali della penisola Iberica, proveniente da Ortigosa del Monte, sul versante nord della Sierra de Guadarrama, nasce un London Dry Gin in grado di soddisfare pienamente anche i palati più esigenti.
Formato: 70 cl.

Siderit Vodka Lactée è una vodka Ultra-Premium, delicatamente prodotta, a partire dall'alcool ottenuto dalla fermentazione degli zuccheri del latte. Dopo cinque distillazioni per mezzo di una colonna di frazionamento, si ottiene un alcool purissimo con vari aromi. Per chiudere il processo, il distillato viene diluito con un'acqua minerale particolare, con il contenuto minerale più basso della Penisola Iberica, proveniente da Ortigosa del Monte sul versante settentrionale delle montagne di Guadarrama. La quadrupla filtrazione avviene con un'apparecchiatura all'avanguardia, con materiali filtranti naturali, che rimuovono qualsiasi impurità nell'arco di oltre 24 ore. Infine, la vodka viene affinata in una vasca per un minimo di due mesi per raggiungere il suo massimo splendore. Dalla cura e dalla dedizione dei suoi creatori, Leivas & Prieto, è nata una vodka Ultra-Premium, in grado di impressionare anche il degustatore più esperto.
Formato: 70 cl.



Destilerias Campeny, è stata fondata nel 1970 da Amadeo Campeny Pons, un imprenditore catalano, che con grande dedizione, impegno ed entusiasmo, ha reso questa azienda uno dei leader nel settore dei liquori in Spagna. Da sempre Campeny ha optato per la qualità eccellente in tutti i suoi prodotti e si distingue per un desiderio di miglioramento ed innovazione. Attualmente l'azienda esporta la sua vasta gamma di distillati in oltre 15 paesi.



Assenzio

DESTILERIAS CAMPENY

Assenzio Rosso 50% vol. - CODICE: 01101 - Assenzio Azzurro 80% vol. - CODICE: 01102
Assenzio Verde 70% vol. - CODICE: 01103 - Assenzio Nero 85% vol. - CODICE: 01104

Da Verlain a Baudeaire, da Oscar Wilde a Ernest Hemingway, da Van Gogh a Picasso, è infinita la lista di artisti che si sono lasciati ammaliare dall'assenzio. L'assenzio è ottenuto dall'infuso di foglie di artemisia e miscelato, secondo la formula tradizionale, con anice e coriandolo. Il liquore maledetto, che ha sedotto intere generazioni, ieri come oggi la presenza agli "Absinthe Parties" nelle più grandi metropoli è considerata in tutto il mondo un'esclusiva riservata a pochi eletti.

Suggerimento di servizio: assoluto o per preparazione di fantastici cocktails: Assenzio Mojito: 1 shot di assenzio, 1 shot di lime fresco spremuto, zucchero di canna, foglie di menta e soda.

Formato: 70 cl



Beverly

DESTILERIAS
CAMPENY

Schnapps Mela Verde
16% vol.
CODICE: 01148

Delizioso distillato alla frutta con bassa gradazione alcolica.

Formato: 70 cl.



Licor de Hierbas Morey

DESTILERIAS CAMPENY

38% vol. - Secco - CODICE: 01111
28% vol. - Semi Secco - CODICE: 01112
22% vol. - Dolce - CODICE: 01110

A base di selezionate erbe provenienti dalla rinomata isola di Mallorca.

Formato: 70 cl.

Melody

DESTILERIAS
CAMPENY

17% vol.
CODICE: 01100

Liquore alla crema catalana con ingredienti naturali a base di uova, zucchero, limone e cannella, vera squisitezza per il palati più raffinati.

Formato: 70 cl.



Xubileo

DESTILERIAS
CAMPENY

Liquore a base di erbe
30% vol.
CODICE: 01105

Liquore alle erbe distillato nella città di "La Coruña" (Galizia)
Formato: 70 cl.



**Xubileo
Aguardente
de Orujo**

DESTILERIAS
CAMPENY

40% vol.
CODICE: 01113

Acquavite di uve Albariño, distillata nella città di "La Coruña" (Galizia).
Formato: 70 cl.



**Aguardente
Antiqua**

V.S.O.P.

ALIANÇA

CODICE: 01684

Elaborazione: distillata in alambicco continuo fino a raggiungere una gradazione alcolica di 80%. Si procede poi alla riduzione del grado alcolico a 40%.

Gradazione alcolica: 40% vol.
Invecchiamento: viene invecchiata 5 anni in botti piccole (260 lt.) di rovere francese, americano e portoghese.

Commenti: colore ambrato. Aromi di mandorla tostata e uva passa si armonizzano con una chiara nota alcolica. Sul palato è soave, persistente, esibendo reminiscenze fruttate. Finale lungo e deciso.

Formato disponibile: 70 cl.

ALIANÇA, fondata nel 1927, produce vini di altissima qualità elaborati secondo le più moderne tecniche di vinificazione in tutte le più importanti regioni vitivinicole del Portogallo (Alentejo, Dão, Douro, Bairrada, Palmela, Beiras e Estremadura) con una produzione di circa 5 milioni di litri annui, avvalendosi della collaborazione di Michel Rolland, enologo francese di fama internazionale. Dalla Caves ALIANÇA nascono vini di grande potenziale internazionale esportati in più di 60 Paesi, confermandosi come una delle aziende leader più dinamiche e proiettate nel futuro del Portogallo. Premiata con più di 150 medaglie in concorsi nazionali e internazionali di elevato prestigio, i suoi prodotti sono stati apprezzati da molti giornali e riviste specializzate come "Wine Spectator", "Wine Enthusiast", "Wine and Spirit", "Decanter" e molte altre.



**Grappe
CASA TAIT
Moscato**

40% vol. - CODICE: 04082

Müller Thurgau

40% vol. - CODICE: 04086

Chardonnay

40% vol. - CODICE: 04084

Teroldego

40% vol. - CODICE: 04085

Barricata

Teroldego, Chardonnay,

Cabernet

40% vol. - CODICE: 04099

Cuvée

Teroldego, Pinot Bianco,

Müller Thurgau

40% vol. - CODICE: 04080

Formato: 70 cl.

Gocciabianca

Grappa di vinacce

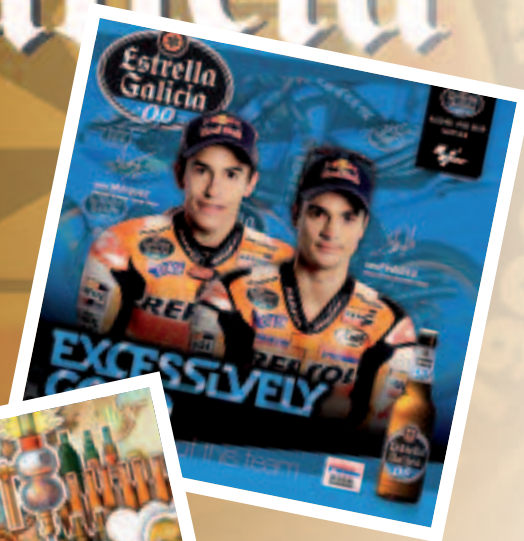
Teroldego, Marzemino,

Cabernet

40% vol. - CODICE: 04096

Formato: 1 L.

D. José M^a Rivera Corral fonda nel 1906 la fabbrica "la stella della Galizia" nella città di La Coruña, dedicata alla fabbricazione di birre e di ghiaccio. Durante gli anni 20 comincia il processo della meccanizzazione della fabbrica per mano del figlio del fondatore, che dopo i suoi studi sulle scienze commerciali a Amburgo è uno dei primi Spaniards nell'ottenere il diploma di esperto in fermentazione. Nel 1950 inizia un profondo cambiamento dei processi di produzione, dall'elaborazione all'imbotigliamento, dando un addio all'era artigianale. La crescente produzione porta, nel 1970, ad un ingrandimento logistico dell'azienda trasformata ormai in una emblematica fabbrica di birra. Nel 1990 si aprono i mercati americani e sud americani, europei e africani che decretano il successo del marchio Estrella De Galicia.



Estrella Galicia



Estrella Galicia Especial
ESTRELLA
CODICE: 01855

Gradazione alcolica: 5,5% vol.
Commenti: la sua ricetta a base di acqua purissima, malto di orzo, mais e luppolo è da sempre sinonimo di qualità e di genuinità in Spagna e nel mondo. La Estrella Galicia è prodotta attualmente dalla quarta generazione della famiglia Rivera, discendenti diretti di Don José M. Rivera, fondatore della prima fabbrica all'inizio del '900.
Formato: 33 cl.



Estrella Galicia 0,0
ESTRELLA
CODICE: 01868

Gradazione alcolica: 0,04% vol.
Commenti: mediamente amara, ma molto raffinata, senza essere troppo astringente. Dal colore dorato brillante, e dal profumo fresco di cereali e luppolo. Gusto rinfrescante e dissetante, con un gradevole tono dolce.
Commenti: Non rinunciare a tutto il gusto della birra, se sei in stato interessante, se sei di religione musulmana e se devi guidare.
Formato: 25 cl.



Estrella Galicia Gluten Free
ESTRELLA
CODICE: 01872

Gradazione alcolica: 5,5% vol..
Formato: 33 cl



Birra de Navidad
ESTRELLA
CODICE: 01860

Gradazione alcolica: 5,5% vol..
Commenti: birra speciale prodotta con solo luppolo della Galizia
Formato: 75 cl

Edizione limitata
disponibile solo a Natale



Estrella Galicia Shandy
ESTRELLA
CODICE: 01853

Gradazione alcolica: 0,9% vol.
Commenti: è una birra aromatizzata al gusto di limone a ridotto contenuto di alcol. Leggera e dissetante, particolarmente adatta per l'estate.
Formato: 25 cl.



1906 Reserva Especial
ESTRELLA
CODICE: 01856

Eletta
Miglior Birra al Mondo
al prestigioso concorso
World Beer Challenge 2012

Gradazione alcolica: 6,5% vol.
Commenti: la sua preparazione ha inizio a partire da malti tostati e luppoli aromatizzati raggiungendo il suo equilibrio mediante una osservazione continua sino al momento in cui vengono alla luce il suo colore, il suo aroma e il suo sapore così speciale.
Formato: 33 cl.



1906 Red Vintage
ESTRELLA
CODICE: 01860

Gradazione alcolica: 8% vol.
Commenti: leggendaria birra prodotta da Estrella Galicia sulla base della vecchia ricetta Extra Special, conosciuta come La Colorada. Si tratta di una birra dal gusto intenso ed equilibrato con un caratteristico aroma di malto tostato e cremoso, dal design retrò e con il tappo rosso di facile apertura.
Formato: 33 cl.



1906 Black Coupage
ESTRELLA
CODICE: 01866

Gradazione alcolica: 7,2% vol.
Commenti: la Pecora nera della Famiglia in quanto si tratta di una birra anticonformista nella sua essenza e sorprendentemente innovativa nel suo gusto. Solo una birra così trasgressiva poteva osare una propria e particolare tecnica di bland, cioè mescolare 4 malti tostati selezionati e 2 luppoli nobili (Nugget e Sladek) diventando una lager nera diversa, dal sapore intenso, una birra unica! Deliziosi aromi di malto con note di caramello e di luppolo floreale proveniente sia dalla varietà aromatica Sladek e sia da una buona base amara Nugget. Dal bel colore nero con una schiuma voluminosa dai toni del caffè chiaro. Al palato presenta morbide note di cioccolato, caffè e liquirizia.
Formato: 33 cl.



Acqua Minerale Naturale Liscia Cabreiroà
CODICE: 01900



Acqua Minerale Naturale Gassata Magma de Cabreiroà
CODICE: 01902



Acqua Minerale Effervescente Naturale Magma
CODICE: 01890

CABREIROÁ

magma
de Cabreiroà

TRA LE ACQUE MIGLIORI DEL MONDO

Cabreiroà tra le migliori acque del mondo. Premiata nella recente edizione del premio "Monde Selection" nelle categorie di acqua minerale naturale non gassata e acqua minerale gassata. Cabreiroà trionfa ai premi di "Monde Selection" 2014, vincendo due importanti riconoscimenti in occasione della recente edizione del prestigioso evento organizzato dall'Istituto Internazionale di Qualità, Monde Selection. Cabreiroà è un'acqua bicarbonato sodica che contiene anche litio. I vantaggi di bere acqua Cabreiroà sono stati analizzati da un grande numero di specialisti nel corso degli anni. Tra le sue caratteristiche più importanti possiamo evidenziare le sue proprietà digestive, diuretiche e rilassanti sul sistema nervoso, derivanti dalla sua equilibrata e varia composizione chimica.

Formato: 75 cl. in speciale bottiglia in vetro

L'ACQUA CHE NON HA MAI VISTO LA LUCE DEL SOLE

Tutto è cominciato quando il nostro pianeta si è formato, e la crosta terrestre raffreddandosi ha catturato all'interno il magma incandescente. Da allora, il gas di combustione, si è mescolato con l'acqua. Il massiccio granitico di Verin l'ha protetta dalla luce per centinaia di anni, in attesa solo di essere aperta e versata, affinché tu possa godere di tutti i suoi sapori, e della sua "naturale differenza". L'acqua Magma ha fatto il viaggio dalla sorgente alla bottiglia al buio, e la bottiglia in alluminio la preserva. Così nasce Magma, un'acqua che non avete mai bevuto prima. Magma non è una semplice acqua minerale, la caratteristica sono le bollicine fini naturali che sono talmente delicate che è difficile percepirne la presenza sul palato; infatti Magma è catalogata come acqua "semi-frizzante".

Formato: 50 cl. in speciale bottiglia in alluminio

Medaglia d'Oro su Monde Selection (Istituto Internazionale per Selezione Qualità)

Premio "Water Innovation Award" come "Miglior Nuova Acqua Con o Senza Gas" e come "Miglior Nuovo Packaging Innovatore"

Presente nella maggior parte dei ristoranti "Stelle Michelin"

Collabora con la prima Università della Cucina "Basque Culinary Center"



Simon Martin, fondò nel 1907 una fabbrica di salumi in Guijuelo a cui diede il suo nome. Decise di commercializzare il prodotto in molti paesi di tutto il mondo. La fabbrica attuale, conserva il tradizionale spirito che ha creato il fondatore. Simon Martin è uno dei membri fondatori della denominazione di origine "Jamon de Guijuelo", un sigillo che certifica e garantisce la qualità dei prodotti. Con quasi un secolo di esperienza, la famiglia Simon Martin è riuscita a sviluppare il suo prodotto di punta, il Jamon Iberico Bellota "Gourmet Oro" che richiede un processo di stagionatura di circa 36/48 mesi. Nel 2010 il Jamon Di Guijuelo Simon Martin è stato eletto come migliore Jamon di Spagna, nella prima gara gastronomica Ufficiale di Jamon Iberici DOC. L'evento ha avuto luogo nel Museo Provinciale del vino nel Castello di Penafiel (Valladolid). Simon Martin è stato insignito del Premio Gusto Crystal, il premio internazionale "Taste Awards Superior 2014". Degli oltre 900 prodotti presentati, soltanto 37 hanno vinto il Crystal Awards, si tratta di una qualifica che viene assegnata ai prodotti che ottengono il marchio "eccezionale" per tre anni consecutivi.

Il Jamon Iberico

Il Jamon dal caratteristico colore scuro dello zampetto, deriva dalle cosce del maiale iberico, una razza suina a pelo scuro autoctona della Spagna, con caratteristiche fisiologiche e morfologiche uniche. Vive al pascolo allo stato brado negli estesi boschi mediterranei di lecci e querce da sughero delle regioni sud-occidentali, nutrendosi abbondantemente di erba fresca, piante aromatiche e soprattutto di ghiande (le bellotas), la cui materia grassa, infiltrandosi finemente nel magro delle carni del suino, conferisce poi al prosciutto il tipico aspetto marmoreo, grande morbidezza, e un sapore inimitabile. Una volta salate, le cosce vengono sottoposte ad una stagionatura naturale della durata che va dai 20 fino ai 36 mesi, secondo le caratteristiche climatiche del luogo. Gli Jamones hanno un aroma molto persistente, e un sapore e un bouquet inconfondibili.



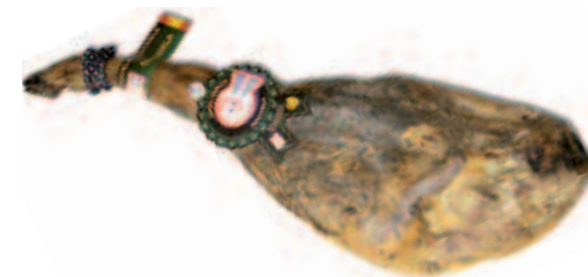
La Specie: maiale unico, facilmente riconoscibile per la zampa nera, "patanegra".

La Vita: il maiale viene lasciato pascolare libero nella natura, favorendo l'infiltrazione di lipidi all'interno della carne.

L'Alimentazione: maiale nutrito esclusivamente con "bellota", ghiande di quercia, per i prodotti con denominazione "Bellota"; mista di cereali, per i prodotti con denominazione "Iberico de Cebo".

L'Unicità del gusto: i tempi di stagionatura dai 20 ai 36 mesi, i luoghi in cui vengono stagionati, il clima e altre particolarità ne donano un gusto unico ed un aroma inconfondibile.

Benefici Nutrizionali: Recenti studi hanno dimostrato che il jamon iberico di Bellota contiene poche calorie e molte vitamine; il suo grasso, ricco di acidi grassi monoinsaturi e acido oleico, contribuisce alla diminuzione di colesterolo totale e Ldl.



Jamon Iberico De Cebo intero
SIMON MARTIN
Peso: Kg.7/8 - CODICE: 08320
disossato
Peso: Kg.4 circa - CODICE: 08324



Jamon Iberico Bellota intero
SIMON MARTIN
Peso: Kg.7 circa - CODICE: 08321
disossato
Peso: Kg.4 circa - CODICE: 08329



Jamon Iberico Bellota "Gourmet Oro" intero
SIMON MARTIN
Peso: Kg.7 circa - CODICE: 08322



Paleta Bellota intera
SIMON MARTIN
Peso: Kg.5 circa - CODICE: 08331
disossata
Peso: Kg.2 circa - CODICE: 08326



Chorizo Iberico De Cebo intero

SIMON MARTIN
Peso: Kg.1 circa - CODICE: 08327



Salchichon Iberico De Cebo intero

SIMON MARTIN
Peso: Kg.1 circa - CODICE: 08330



Lomo Iberico De Cebo intero

SIMON MARTIN
Peso: gr.500 circa - CODICE: 08328



Jabon Iberico Bellota tagliato a coltello

SIMON MARTIN
Peso: gr.100 - CODICE: 08336



Jabon Iberico Cebo tagliato a coltello

SIMON MARTIN
Peso: gr.100 - CODICE: 08337



SIMON MARTIN
Chorizo Iberico De Cebo
Peso: gr.100 - CODICE: 08338
Salchichon Iberico De Cebo
Peso: gr.100 - CODICE: 08339
Lomo Iberico De Cebo
Peso: gr.100 - CODICE: 08340



SIMON MARTIN
supporto standard - CODICE: 96004
supporto professionale inox - CODICE: 96002
set coltelli - CODICE: 96003.

MONTE NEVADO SPAGNA

La storia di Monte Nevado risale alla fine del XIX secolo, esattamente dal 1898 attraversando 4 generazioni di maestri Jamoneros. Con l'apertura della fabbrica nella località Carbonero el Mayor, nel 1987, si è avviata una nuova fase, uno dei primi impianti in Spagna autorizzati per gli scambi intracomunitari. Attualmente Monte Nevado è tra i principali produttori di Jamon nel mondo. Ed è una delle prime aziende ad ottenere la certificazione ISO 9001 Marchi di Qualità e certificazioni, come il Consorzio Serrano e Iberico Prodotti Standard. È stato anche il primo ad ottenere la Certificazione ETG (Specialità Tradizionale Garantita). Il 40 % delle vendite è destinato al mercato estero.



Jamon Serrano Legado De Ledos

MONTE NEVADO
Peso: Kg.7 circa - CODICE: 08352

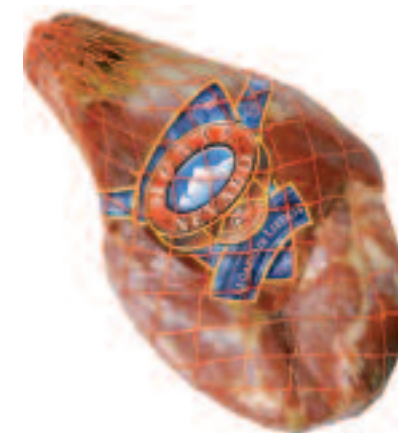
Stagionato in modo naturale all'aria di montagna Per produrre un prosciutto di qualità è necessario che questo si stagioni lentamente con poco sale. Rispettando questo principio, il prosciutto Legado de Liedo è il più piccolo e meno grasso fra quelli di Monte Nevado, per cui è necessario meno tempo di stagionatura: minimo 12 mesi, ma la media è di oltre 15 mesi, in base all'esatta grandezza del prosciutto. Infatti ad ogni prosciutto noi diamo il suo giusto tempo di stagionatura
Ingredienti: prosciutto di maiale, sale del mar Mediterraneo, nitrato di potassio, nitrato di sodio, ascorbato di sodio, zucchero.



Jamon Serrano Trivium

MONTE NEVADO
Peso: Kg.7 circa - CODICE: 08350

Stagionato naturalmente all'aria delle montagne Un Jamon Serrano così speciale e saporito si ottiene solo con un'ottima materia prima, grandi prosciutti, basso contenuto di sale e con un giusto tempo di stagionatura all'aria fresca e secca della montagna. Un tale processo naturale necessita che ogni singolo prosciutto abbia un suo proprio tempo di stagionatura. Trivium viene stagionato per un minimo di 15 mesi, ma la media di stagionatura dei prosciutti supera i 2 anni.
Ingredienti: prosciutto di maiale, sale del mar Mediterraneo, nitrato di potassio, nitrato di sodio, ascorbato di sodio, zucchero.



Jamon Serrano Legado De Ledos disossato

MONTE NEVADO
Peso: Kg.5 circa - CODICE: 08353



Jamon Serrano preaffettato

MONTE NEVADO
Peso: gr.85 - CODICE: 08354

Eccellente preaffettato che mantiene il sapore originale del Jamon Serrano classico. Fette sottili, aromatiche e gustose con un tocco morbido di sale. Confezione sottovuoto con facile apertura.

Nel cuore della più grande regione naturale della Spagna, La Mancha, nasce il formaggio Cuquerella S.L. Il formaggio Rocinante con oltre mezzo secolo, è una delle aziende leader internazionali nella produzione di formaggio, acquisendo la competenza e l'esperienza tramandati da generazione in generazione, di padre in figlio e grazie ad un perfetto equilibrio tra processi tradizionali, la tecnologia più recente e sempre con la migliore materia prima, ottenendo eccellenti livelli di qualità, per mostrare così ai clienti in ogni momento, i benefici del prodotto.



Queso Manchego Dop
sottovuoto
QUESO ROCINANTE
Peso: Kg.1 circa- CODICE: 08722

Il Manchego è indubbiamente il formaggio più famoso della Spagna. Si consuma da tempo memorabile in tutta la regione della Mancha, dove si è sviluppata un'importante industria casearia che mantiene il processo artigianale di elaborazione del formaggio. Il formaggio Manchego è un formaggio prodotto con latte pastorizzato, delle pecore di razza manchega. Di consistenza compatta, ha un colore variabile dal bianco all'avorio, con sapore intenso, particolare e leggermente salato. Possiede la Denominazione di Origine dal 1991.



Queso Tetilla Dop
sottovuoto
QUESO ROCINANTE
Peso: Kg.1 circa- CODICE: 08724

La Tetilla Tipico della Galizia, si elabora con latte di mucca della zona, fondamentalmente vacche delle razze Frisona, Pardo Alpina e Rubia Gallega. Ha un sapore dolce, cremoso e leggermente salato, una pasta fina color avorio, anche se senza dubbio la sua peculiarità è la singolare forma di mammella (teta) da cui prende il nome. È a Denominazione d'Origine dal 1992.



Queso Valdeon Dop
QUESO ROCINANTE
Peso: Kg. 2,5 circa- CODICE: 08726

Il Valdeon è un formaggio erborinato prodotto nella Posada de Valdeón, una profonda fossa tettonica alle pendici meridionali dei Picos de Europa, nella provincia di León. Viene elaborato con latte pastorizzato di mucca e capra. È un formaggio che al palato ha un sapore persistente, piccante e aromatico.



Queso Mahon Dop
sottovuoto
QUESO ROCINANTE
Peso: gr.750 circa- CODICE: 08723

Il Mahón viene elaborato con latte di mucca, di razza Frisona. È un formaggio semi stagionato. È consistente, facile da tagliare ed è il più conosciuto di tutti. Si presta molto bene ad essere servito con frutta secca e/o con frutta fresca; con l'uva incontra un'ottima armonia. La Denominazione d'Origine è stata ottenuta nel 1985.



Queso Cabrales Dop
QUESO ROCINANTE
Peso: gr.500 circa- CODICE: 08725

Il Cabrales è un formaggio a pasta erborinata molle che viene elaborato nelle Asturie con latte di mucca, capra e pecora. Quando è maturo ha un colore verde-bluastro e la massa è cremosa, con un odore persistente. Dal 1981 i produttori di questo formaggio sottostanno al "Regolamento de la Denominación de Origen del Queso Cabrales", e si devono adattare ad alcune norme quali usare solo latte autoctono o seguire tecniche artigianali nella produzione.



**Cosa è il BRC
(British Retail Consortium)**

Il BRC Global Standard for Food Safety è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. È uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare riconosciuto dal Global Food Safety Initiative (GFSI), un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura. L'applicazione del BRC è dunque un presupposto necessario per poter esportare i propri prodotti, ed è uno strumento di garanzia riconosciuto circa l'affidabilità aziendale.

Esperienza, tradizione e garanzia di qualità sono le caratteristiche fondamentali di una delle più prestigiose industrie di trattamento e conservazione di prodotti ittici della Spagna: "La Hijos de Carlos Albo". Fondata nel 1869 a Santona, uno dei porti di pesca di maggior tradizione del litorale cantabrico, ebbe dapprima le dimensioni di un'azienda artigianale che produceva solitamente acciughe sotto sale o marinate, poi con il passare degli anni, e con l'adozione delle più moderne tecnologie, è diventata un punto di riferimento sicuro per i consumatori più esigenti. Attualmente la Hijos de Carlos Albo con i suoi cinque stabilimenti occupa più di 500 dipendenti, ed elabora oltre 100 diversi generi, sotto i più rigorosi controlli di qualità, certificati da ISO 9002 utilizzando le migliori materie prime e condimenti naturali, ottenendo così prodotti di altissima qualità, autenticamente selezionati e apprezzati dal grande mercato dei consumatori, che conosce e riconosce la bontà dei prodotti Albo.



Calamari Ripieni
ALBO - PRONTI IN TAVOLA
Peso: gr.115 - CODICE: 08671

Piccoli e saporiti, ripieni del loro inchiostro, sono ai vertici della gastronomia Albo.



Capesante in Salsa
ALBO - PRONTI IN TAVOLA
Peso: gr.115 - CODICE: 08683

Tipici frutti di mare pronti da servire in tavola.



Filetti di Acciughe stesi del Mar Cantabrico
ALBO - PRONTI IN TAVOLA
Peso: gr.48 - CODICE: 08692

"Pregiati filetti di Acciughe del mar Cantabrico. Il Mar Cantabrico, mare aperto e pulito a Nord della Spagna, è famoso per la sua fauna ittica. Si adattano per la preparazione di sfiziosi antipasti, nella preparazione di gustosi primi, oppure si possono assaporare con un piccolo ricciolo di burro accompagnando il tutto con olive verdi dolci.



Polpo alla Marinara
ALBO - PRONTI IN TAVOLA
Peso: gr.118 - CODICE: 08673

Dalle insenature galiziane, trattato con cura, tenero e gustoso, condito alla marinara.



Sardine in Salsa Piccante
ALBO - PRONTI IN TAVOLA
Peso: gr.120 - CODICE: 08693

"Sardina Pilchardus" dal dorso azzurro e ventre argentato di alto livello per struttura e sapore.



Tonno Chiaro
ALBO - DAI MARI DI SPAGNA
Peso: gr.112 - CODICE: 08660

Pregiato tonno chiaro all'olio di oliva, adatto nelle preparazione di squisiti primi piatti



Tonno Bianco Bonito del Norte
ALBO - DAI MARI DI SPAGNA
Peso: gr.112 - CODICE: 08675

Caratteristico del mare Cantabrico il tonno bianco o "Bonito del Norte" dalla carne bianca e consistenza morbida nel tradizionale olio di oliva.

Mezzo secolo d'esperienza, dedicato esclusivamente all'elaborazione dell'oliva, con accurati controlli di qualità lungo tutto il processo, hanno fatto di La Española la marca leader nella sua specialità. Qualità totale ed efficacia nel servizio sono i concetti che ispirano il fare quotidiano di questa grande azienda. Maestra nell'arte di conciare le olive, La Española unisce la tradizionale selezione manuale effettuata da esperti operai specializzati, ad un'alta tecnologia all'avanguardia nel settore, offrendo così un'oliva di altissima qualità e d'assoluta fiducia.



**Tris Olive ripiene di Acciughe
"Clasicas" Mini Bar**
LA ESPAÑOLA

Peso: gr.120 - CODICE: 08611



**Olive ripiene
di Acciughe
"Clasicas"**
LA ESPAÑOLA

Peso: gr.300
CODICE: 08615



**Olive ripiene
di Acciughe
"Oro"**
LA ESPAÑOLA

Peso: gr.1500
CODICE: 08610



Olive Nere Cacerena snocciate
LA ESPAÑOLA

Peso: gr.300 - CODICE: 08646



La famiglia Torres è proprietaria di vigneti nel Penedès (Catalogna) fin dal secolo XVII e nel 1870 i vini prodotti nelle loro vigne si esportavano già in Europa, Cuba e Messico. Con 1600 ettari di proprietà piantati con i migliori vitigni nobili spagnoli ed europei, Torres è attualmente il più grande esportatore di vini Doc di Spagna, presente in oltre 150 paesi in tutto il mondo. La famiglia Torres è altresì proprietaria di 350 ettari di vigneti in Curicò (Cile) e di 60 ettari in Sonoma (California), dove vengono prodotti vini di altissima qualità e di prestigio internazionale. Grazie all'eccezionale rapporto qualità-prezzo che li rende veramente unici, i vini Torres sono attualmente presenti nei più prestigiosi ristoranti di tutto il mondo, garanzia di qualità di una grande azienda che ha saputo combinare le più recenti scoperte enologiche e tradizioni centenarie.



**El Silencio
Olio Extra
Vergine di Oliva
Arbequina**
TORRES
CODICE: 01470

Varietà delle olive: Si elabora con le olive della varietà Arbequina provenienti da ulivi di più di 500 anni della proprietà Aranyo, nel cuore della zona di Les Garrigues.

Acidità oleica: inferiore a 0,2°. Elaborazione: l'olio si estrae mediante pressione a freddo, selezionando esclusivamente la prima parte del pressato.

Commenti: Colore giallo oro dai riflessi verdi, profumo fruttato di media intensità, dalle connotazioni erbacee e dai sentori vegetali con un lieve richiamo al pomodoro. Al gusto ha buona fluidità ed eleganza, armonia e finezza.

Abbinamenti: Perfetto con crudité, zuppe di legumi, creme di verdura, carni bianche ai ferri.

Formati disponibili: 50 cl. Con innovativo ed igienico tappo antirabbocco.



**La Oscuridad
Aceto di Vino
Cabernet
Sauvignon**
TORRES
CODICE: 01471

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon.

Acidità: 6°.

Elaborazione: questo specialissimo aceto si ottiene da vini rossi Cabernet Sauvignon di eccezionale qualità, maturati nelle nostre soleras.

Formati disponibili: 50 cl. Con innovativo ed igienico tappo antirabbocco.



EUROCAVIAR SPAGNA

La Eurocaviar ha sede nella Aljucer-Murcia, regione spagnola situata tra Comunità valenciana e l'Andalusia, conosciuta come Costa Calida, con un litorale di 250 km. Nel Mar Menor, che lungo il versante orientale a levante, è un'estesa laguna salata, viene pescato il mujjol, pesce tipico del Mediterraneo, le cui uova sono l'elemento base per la lavorazione del "caviale" murciano. Grazie ad una tecnologia esclusiva, Eurocaviar ha lanciato un prodotto unico e del tutto naturale: il mujjol shikran. Una miscela unica di due varietà di uova: muggine e aringa preventivamente selezionate e trattate con tecniche all'avanguardia. Una pasta uniforme che, perfettamente mescolata e attraverso un processo di "riduzione", viene trasformata nelle famose perline nere assolutamente identiche a quelle dello storione.



Delicias d'Anchoa
EURO CAVIAR
gr.340 - CODICE: 08686

L'azienda Euro Caviar ha prodotto un nuovo succedaneo, "Delicias d'Anchoa", deliziose micro perline a base di eccellenti acciughe sotto sale. Frutto di una costante ricerca mirata ad offrire ai clienti una gamma sempre più completa e variegata. Suggestivi di servizio: Ideale per preparare gustose tartine, e per condire diversi primi piatti. Prodotto senza glutine



Salmon Shikran
EURO CAVIAR
gr. 340 - CODICE: 08685

Realizzato con il miglior salmone affumicato Norvegese. Un prodotto unico, veramente eccezionale. Micro perline di salmone affumicato precedentemente impastato che sostituiscono perfettamente le tradizionali uova di salmone. Molto versatile in cucina, perché resiste alle alte temperature senza alterare il gusto, la consistenza e la qualità. Ideale per preparare squisite tartine e per cucinare svariati primi piatti. Prodotto senza glutine.



Perlas di Aceto Balsamico di Modena IGP
EURO CAVIAR
gr.50 - CODICE: 08687

Le Perle sono realizzate con gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP selezionato e di altissima qualità. Per mezzo di una brillante tecnica, le gocce vengono trasformate in piccole sfere pronte a "scoppiare" in bocca rilasciando il prezioso contenuto. Sono ideali per accompagnare e decorare molti piatti, rendendoli unici. Deliziose per arricchire antipasti, bruschette, pesce alla griglia, arrostiti, o frutti di mare. Favolose da abbinare a salmone affumicato, uova, insalate, caprese, ideali anche per decorare gelati alla crema e alla frutta. Temperatura di conservazione: In frigorifero e una volta aperto conservare entro 2°C e 12°C.

INNOVAL AWARD
per il miglior prodotto innovativo 2016
è stato premiato il prodotto:
Perlas di Aceto Balsamico - EUROCAVIAR
nella categoria di oli, aceti e condimenti.



Mujjol Shikran
EURO CAVIAR
gr.550 - CODICE: 08682
gr.50 - CODICE: 08688

Il vantaggio del Mujjol Shikran confrontato con altri prodotti simili, è che gli altri succedanei del caviale sono basati su forfettarie uova o alghe marine e aromi di pesce, mentre i prodotti Eurocaviar sono elaborati con uova di Aringa e Muggine, hanno piacevole struttura e sapore simili al caviale di Storione, ed elevata resistenza ad alte temperature senza perdere consistenza, colore e sapore. Entrambe le uova vengono impastate omogeneamente permettendo di produrre con macchinari all'avanguardia, delle micro perline perfettamente identiche al caviale. La somma di tutte queste caratteristiche pone l'azienda Eurocaviar, come leader di mercato in Spagna, con esportazioni del 45% della sua produzione totale in tutti i mercati internazionali.



CARMENCITA SPAGNA



Paellero
CARMENCITA
gr.20- CODICE: 08555
(30 porzioni - 5 sacchetti da gr.4)

Condimento appositamente progettato per la Paella.
Ingredienti: Aglio, sale, paprika, farina di mais, colorante (E-102), pepe nero, chiodi di garofano e zafferano (2,5%).
Modo d'uso: prima di aggiungere il riso, versare il contenuto di una bustina ogni sei porzioni di paella (600/700 gr. di riso) nella padella. Non aggiungere altre spezie, controllare solo il sale. Utilizzare il quantitativo minimo richiesto per ottenere il miglior risultato. Senza Glutine
Non contiene OGM
Non contiene materie prime di origine animale.

L'Azienda Carmencita prende il nome dalla figlia di Jesus Navarro Jover che iniziò la sua carriera professionale nel 1920 in Novelda, dove c'era un commercio crescente con lo zafferano. L'Azienda Carmencita è situata nella regione del Medio Vinalopó nella città di Novelda (Alicante). L'attività principale è la produzione, la selezione e il confezionamento di spezie, condimenti e dolci in polvere, dolcificanti, preparati per bevande rinfrescanti e lievitazione. Attualmente Carmencita esporta in quasi tutto il mondo, offrendo prodotti di qualità che rappresentano il sapore e la filosofia della cucina spagnola.



SIVARIS SPAGNA



Riso Bomba per Paella
sottovuoto
SIVARIS
Cilindro da Kg 1
CODICE: 08707

Le caratteristiche che rendono speciale il riso Bomba si manifestano nel sapore e nella consistenza. Si tratta di un tipo di riso che richiede una maggior quantità d'acqua e un tempo di cottura più lungo rispetto al consueto, consentendo così al chicco di gonfiarsi e impregnarsi meglio degli altri sapori. Mantiene la cottura molto più a lungo di altre qualità, senza ammassarsi e senza perdere le proprie qualità culinarie.

Sivaris è un'azienda familiare che coltiva il riso nel parco naturale di Albufera a Valencia, che è cresciuta di generazione in generazione e che segue l'intero processo, dalla coltivazione all'impacchettamento.



Riso Bomba per Paella
SIVARIS
in busta carta da 1 Kg - CODICE: 08708
Riso Sushi
SIVARIS
in busta carta da 1 Kg - CODICE:08710

Il riso Sushi è una varietà Japonica di riso a grani medi di aspetto rotondo. E' il riso più adatto per preparare il sushi, dal momento che dopo la cottura diventa molto morbido, di consistenza omogenea.



“Confezioniamo per voi eleganti cassette in legno e cesti regalo con le nostre prelibatezze, totalmente personalizzabili secondo i vostri desideri.

Le nostre confezioni natalizie, per la loro sfiziosità e per il loro ottimo rapporto prezzo-qualità, trovano spazio non solo nei negozi gastronomici specializzati e nelle enoteche, ma anche presso tutte quelle aziende che hanno il piacere di omaggiare dipendenti, conoscenti e amici.”


BOLDRINI
DELIZIE DAL MONDO



The best of the best

2015 · Gold Medal
World Brandy Awards

2015 · Gold Medal
San Francisco World Spirits Competition



Enjoy responsibly. 40°

www.clubtorres.es



MOUTON CADET

OFFICIAL WINE OF
THE 35TH AMERICA'S CUP



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD