



**BOLDRINI**  
DELIZIE DAL MONDO

dal 1973

Bollicine

Vini dal mondo

Spirits

Delicatessen



**MOUTON**  
ARON PHILIPPE DE  
*Réserve*

**TORRES**  
  
MURATTE



**BOLDRINI**



# Something wonderful is about to happen



  
**ANNA**  
Codorniu

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

Drink responsibly. 11,5°

Parafasando 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'Argentina, 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**  
DELIZIE DAL MONDO

BOLDRINI import-export s.r.l.

Viale Alexandre Gustave Eiffel, 100 - Commerc City P41 - 00148 Roma

Tel. 06.9110022 - Fax 06.65001791 - boldrini@boldrini.it

[www.boldrini.it](http://www.boldrini.it)

## BOLLICINE

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Champagne HENRI ABELÉ Francia | 3 |
| Cremant PIERRE SPARR Francia  | 5 |

## VINI DAL MONDO

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Francia  | 10 |
| GRANDI CHATEAUX Francia               | 14 |
| VINI BORGOGNA Francia                 | 16 |
| CHATEAU DU DUCLERAY-SAUVION Francia   | 18 |
| CHATEAUNEUF DU PAPE Francia           | 18 |
| PIERRE SPARR Francia                  | 19 |
| FAMILIA TORRES Spagna                 | 22 |
| PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES Spagna | 24 |
| PROPIEDAD DE BODEGAS TORRES Spagna    | 25 |
| VIÑA ESMERALDA Spagna                 | 27 |
| SANGRE DE TORO Spagna                 | 28 |
| JEAN LEON Spagna                      | 30 |
| BERBERANA Spagna                      | 32 |

## EXCLUSIVE SPIRITS COLLECTION

52

## DELICATESSEN

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Jamon Iberico SIMON MARTIN Spagna | 56 |
| Jamon Serrano MONTE NEVADO Spagna | 57 |
| QUESO ROCINANTE Spagna            | 58 |
| Conserve ALBO Spagna              | 59 |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Cava CODORNÍU Spagna           | 6 |
| Cava CASTELLBLANC Spagna       | 8 |
| Spumante VARDON KENNETT Spagna | 9 |

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| ROQUETA Spagna                    | 33 |
| BODEGAS MALAGA VIRGEN Spagna      | 34 |
| BODEGAS HIDALGO LA GITANA Spagna  | 34 |
| ESTEVEZ Spagna                    | 35 |
| PRESIDENTIAL PORTO Portogallo     | 36 |
| JUSTINO'S MADEIRA Portogallo      | 38 |
| ALIANÇA Portogallo                | 38 |
| MARIMAR ESTATE California         | 40 |
| MIGUEL TORRES Cile                | 41 |
| BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Cile | 42 |
| TRAPICHE Argentina                | 43 |
| SANTA ANA Argentina               | 48 |
| MONTY'S HILL Australia            | 50 |
| L'AVENIR Sudafrica                | 50 |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Olive LA ESPAÑOLA Spagna            | 60 |
| Olio e Aceto TORRES Spagna          | 61 |
| Sucedaneo Caviale EUROCAVIAR Spagna | 62 |
| Paellero CARMENCITA SPAGNA          | 63 |
| Riso SIVARIS SPAGNA                 | 63 |

Francia  
Reims

HENRI ABELÉ

*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 Premium 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 classée 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 Premium 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.



### Le Sourire de Reims Brut "Cuvée Prestige" Rosé

HENRI ABELÉ  
A.O.C.: Champagne

**CODICE: 01995**

Medaglia d'argento IWSC 2016

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.



### Le Sourire de Reims Brut "Cuvée Prestige" Rosé

HENRI ABELÉ  
A.O.C.: Champagne

**CODICE: 01994**

Medaglia di bronzo IWSC 2016

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 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.



### Blanc de Blancs HENRI ABELÉ

A.O.C.: Champagne

**CODICE: 01996**

Medaglia di bronzo IWSC 2016

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.



### Vintage 2009 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 2009 cuvée per celebrare la sua storia di 260 anni. Decorata con ricchi disegni stile Rococo combinati con i simboli e gli emblemi della Maison, questa edizione limitata mostra la capacità di Henri Abelé di coniugare eleganza, tradizione e creatività.

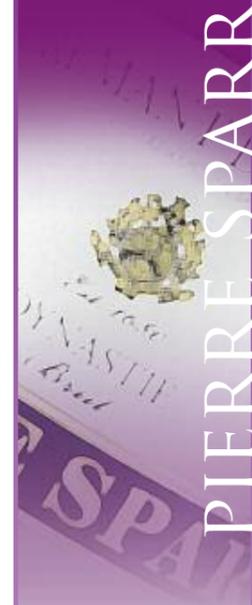
**Varietà delle uve:** 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir.

**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.

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  
PIÙ VENDUTO  
IN ITALIA  
ANCHE  
NEL 2018



### Cremant Brut Dynastie

PIERRE SPARR  
A.O.C.: Cremant d'Alsace

**CODICE: 02114**

Medaglia d'oro al  
Concours des  
Creamants 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.

Codorniu, 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 Codorniu 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.

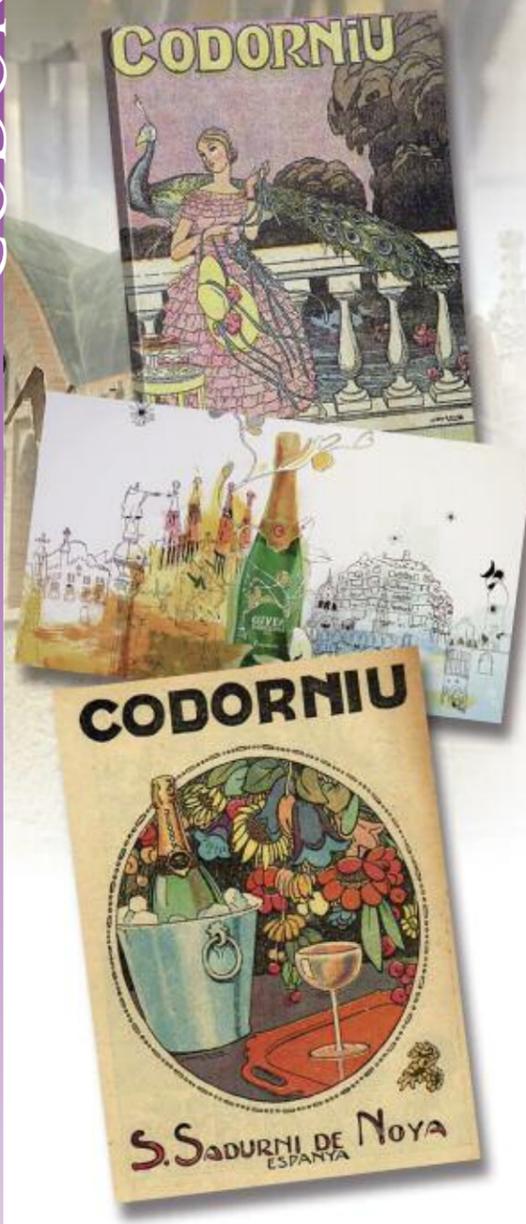
Codorniu sfrutta le particolarità delle diverse regioni del Cava per produrre spumanti unici, controllando l'intero processo di produzione, dalle uve fino all'imbottigliamento.

- I primi a coltivare le uve Macabeo, Xarel·lo e Parellada.

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

- I primi ad utilizzare i vitigni internazionali: nel 1984 il primo Cava Codorniu con uve Chardonnay, nel 2001 il primo Cava Codorniu rosato con Pinot Nero, e nel 2008 il primo Blanc de Noirs, un Cava bianco da uve Pinot Noir.

Lenologo di Codorniu, Bruno Colomer è considerato uno dei tre migliori winemaker di vino spumante di qualità del mondo.



**Clasico**  
Cava (Metodo Classico)  
CODORNIÚ  
CODICE: 01300

**Varietà delle uve:** Parellada, 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, canapè assortiti.  
Temperatura di servizio: 6-8 °C.  
**Residuo zuccherino:** 10 g/Lt  
**Formati disponibili:** 75 cl.



**Barcelona Cuvée 1872 Brut**  
Cava (Metodo Classico)  
CODORNIÚ  
CODICE: 01319

**Varietà delle uve:** Macabeo, Xarel·lo, Parellada.  
**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.  
**Commenti:** Cuvée Barcelona 1872 rende omaggio alle nostre origini, per commemorare l'anno nel quale Josep Raventós ha realizzato la prima bottiglia di Cava. Un aroma ricco di sfumature, cremosità ed espressione intensa. Avvolto in una bottiglia ispirata alla nostra storia, con le tipiche vetrate moderniste. Per questo cava abbiamo riprodotto le stesse tecniche utilizzate mezzo secolo fa nella nostra cantina, riadattandoli ad oggi. Vinificazione tradizionale. La temperatura di fermentazione dei mosti era rigorosamente controllata usando un sistema noto come "Capas" (strati). Il mosto è fermentato in vasche di cemento ricoperte di ceramica, piastrelle, e anche in botti di legno. Il vino passa almeno 9 mesi nelle cantine sotterranee.  
**Note d'assaggio:** colore giallo paglierino molto pallido. Al naso, predominanti aromi fruttati di frutta bianca (mela, pera), agrumi, e note di fiori bianchi. Espressivo ed equilibrato in bocca, cremoso e fresco.  
**Suggerimenti di servizio:** uno spumante da gustare in qualsiasi momento della giornata. Un perfetto abbinamento con antipasti freddi, aperitivi, salumi assortiti, formaggi, pane con pomodoro, sardine, carne bianca, piatti di riso con frutti di mare.  
Servire fresco (tra 6°-8°C).  
**Residuo zuccherino:** 11 gr/L.  
**Formati disponibili:** 75 cl.



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

**Varietà delle uve:** 70% Chardonnay, 15% Parellada, 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)  
CODORNIÚ  
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)  
CODORNIÚ  
CODICE: 01310

**Varietà delle uve:** 70% Chardonnay, 30% Macabeo, Xarel·lo, Parellada.  
**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 primaverile 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)  
CODORNIÚ  
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)  
CODORNIÚ  
CODICE: 01307

**Varietà delle uve:** 85% Pinot Noir, 15% Macabeo, Parellada, Xarel·lo.  
**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.

# CASTELLBLANC

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 Sadurni 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.



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



**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.



**Rosado Dolce**  
Cava (Metodo Classico)  
CASTELLBLANC  
CODICE: 01056

**Varietà delle uve:** Trepas, 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.



# VERDON 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.

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 pronipote 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 migliorare 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.P.: Bordeaux

CODICE: 00930

Wine Enthusiast  
Best Buy 2013

Medaglia d'oro Miami Challenge to the Best French Wines for the USA 2015

**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.



### Mouton Cadet Blanc

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Bordeaux

CODICE: 00931

Medaglia d'oro Word Value Wine Challenge

Medaglia d'oro Miami Challenge to the Best French Wines for the USA 2016

**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'elasticità 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:** colore giallo chiaro molto luminoso. All'olfatto mostra aromi agrumati ed eleganti note di frutti bianchi tipiche del Semillon. Caratteristiche reminiscenze di ginestra emergono arieggiando il vino, rendendo il bouquet più complesso. In bocca è elegante e sensuale, mostrando buona consistenza e aromi di frutta, in particolare pompelmo e pesca bianca, finale intensamente fruttato.  
**Suggerimenti di servizio:** scapole agli agrumi, ostriche, linguine ai frutti di mare.  
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



### Mouton Cadet Vintage Rouge

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Bordeaux

CODICE: 00933

Medaglia d'oro Concours Mondial de Bruxelles 2014

**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.  
**Commenti:** 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, 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.



### Mouton Cadet Bordeaux Rouge Reserve

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Bordeaux

CODICE: 00936

Medaglia d'oro Concours Mondial de Bruxelles 2015

**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 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.  
**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.



### Mouton Cadet Bordeaux Blanc Reserve

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Bordeaux

CODICE: 00937

Medaglia d'oro Challenge International du Vin 2014

**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 vengono macerate a bassa temperatura prima della fermentazione per favorire l'espressione del frutto.  
**Maturazione:** prodotto in quantità limitate, questo vino viene affinato nella cantina di Saint-Laurent-Medoc, preservando tutti i suoi aromi, il sapore e lo stile tipico del Médoc.  
**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 setosa e ricca, con note lievi di spezie e vaniglia, finale seducente e morbido.  
**Suggerimenti di servizio:** perfetto con frutti di mare, grigliate di pesce, pasta con le vongole, scaloppine al burro, risotto ai gamberi.  
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



### Mouton Cadet Medoc Reserve

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Médoc

CODICE: 00934

Medaglia d'oro Challenge International du Vin 2014

**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.  
**Maturazione:** prodotto in quantità limitate, questo vino viene affinato nella cantina di Saint-Laurent-Medoc, preservando tutti i suoi aromi, il sapore e lo stile tipico del Médoc.  
**Commenti:** 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. Sul finale si gustano splendidi aromi di frutta, tostato 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.P.: 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:** 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.  
**Suggerimenti di servizio:** ottimo con il foie gras, la crostata agli agrumi, il formaggio erborinato.  
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



### Mouton Cadet Ryder Cup 2018 Limited Edition

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Bordeaux

CODICE: 00953

**Varietà delle uve:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Concetto:** Nato nel 1927, il Ryder Cup è diventato uno dei più grandi eventi sportivi. Il Ryder Cup quest'anno si è svolto in Francia dal 28 al 30 Settembre 2018 e si sono scontrati i migliori giocatori Statunitensi con i migliori giocatori Europei. La vittoria quest'anno è stata degli Europei, con il contributo fondamentale del grande golfista italiano Francesco Molinari! La ricerca dell'eccellenza, lo spirito di squadra, e l'amore per la tradizione sono i valori condivisi che hanno permesso una partnership a lungo termine tra Mouton Cadet e la Ryder Cup. Da sempre Baron Philippe de Rothschild è sponsor ufficiale di questo importante evento sportivo dedicato al Golf, e ha creato una bottiglia in Edizione Limitata appositamente per questa manifestazione. Come i due capitani, uno Europeo e uno Americano, che hanno selezionato il team di 12 giocatori per la Ryder Cup, i due enologi Chiara Mondavi e Pierre Lambert hanno composto un blend unico con i 12 migliori terroir di Bordeaux per creare il Mouton Cadet Limited Edition.  
**Commenti:** colore rosso granato con riflessi viola. Il profumo iniziale di spezie e aromi tostati lascia il posto a ribes nero e mora, con un accenno di caffè. Al palato combina aromi di ciliegia con spezie e un elegante stato di vaniglia. Offre potenza e rotondità dovute alla perfetta maturità dei grappoli durante la vendemmia del 2016. I tannini morbidi donano un finale setoso.  
**Suggerimenti di servizio:** perfetto con tutto ciò che è passione, eleganza, prestigio.  
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



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



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

**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.

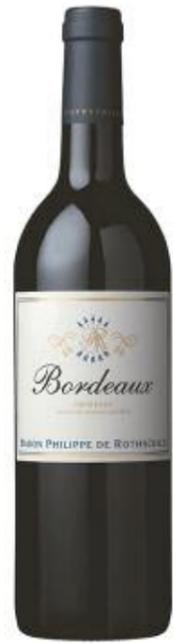
**Varietà delle uve:** 100% Semillon.

**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, e 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.

**Suggerimenti di servizio:** costata di maiale, arrosto di maiale con prugne secche, spezzatino di manzo con verdure.  
Temperatura di servizio: 18-19 °C.



**Bordeaux Rouge**  
BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: 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 Rosé**  
BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Bordeaux  
**CODICE: 00954**

**Varietà delle uve:** 54% Merlot, 28% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec.

**Gradazione alcolica:** 12% vol. **Vinificazione:** Per ottenere questo rosé bordelose vengono utilizzate due tecniche di vinificazione: alcuni vini vengono pressati direttamente, altri vengono prodotti con il metodo del "saignée" (l'uva macera in vasche e il succo viene poi estratto dalle bucce, conferendo maggior colore e densità al palato con un pronunciato aroma di frutta rispetto ai rosati pressati direttamente).

**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:** Dal colore rosa pallido caramellato. Al naso mostra un'armoniosa combinazione di aromi di frutta rossa come lampone, ribes rosso e fragola, successivamente emergono sottili note erbacee di timo e rosmarino. Al palato, decisamente fresco, mostra aromi di frutta rossa fresca.

**Suggerimenti di servizio:** Insalate estive, barbecue, o semplicemente come aperitivo.  
Temperatura di servizio: 10-11 °C.

**Suggerimenti di servizio:** tartare di salmone, frutti di mare, crostate di frutta.  
Temperatura di servizio: 10-11 °C.



**Bordeaux Blanc**  
BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: 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 morbido 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 nuove 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.

**Suggerimenti di servizio:** pesce, cozze, lasagne, costolette di vitello.  
Temperatura di servizio: 10-11 °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 imbottigliati 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.

**Suggerimenti di servizio:** ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti strutturati.  
Temperatura di servizio: 16-18 °C.



**Le Petit Mouton De Mouton Rothschild**  
BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Pauillac  
Annata 2016  
**CODICE: 00952**

**Varietà delle uve:** 62% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc.

**Gradazione alcolica:** 13,5% **Condizioni climatiche:** nel 2016, ci sono state un inverno e una primavera molto umidi, un'estate e un autunno estremamente secchi. Le alte temperature in agosto e settembre hanno permesso una maturazione lenta e un'eccellente maturità. Queste condizioni climatiche hanno reso l'annata 2016 la più fine del secolo.

**Vinificazione:** Le uve provenienti da ogni vigneto vengono vinificate separatamente per preservare la diversità e la personalità di ogni terroir e di ogni varietà dell'uva. Successivamente i vini vengono miscelati, offrendo un colore straordinario, aromi intensi di frutta e spezie e una trama densa di tannini molto ricchi e ben arrotondati.

**Commenti:** il vino mostra un bel colore rosso carminio scuro con riflessi violacei. Al naso esibisce interessanti note di frutta nera e mirtillo con un tocco di fava di cacao. Al palato è fresco e corposo, la trama densa di tannini eleganti, sostenuto da note di grafite e spezie, porta ad un finale equilibrato, fresco e piacevolmente lungo.

**Suggerimenti di servizio:** Ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti strutturati.  
Temperatura di servizio: 16-18 °C.

**Suggerimenti di servizio:** ideale con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti strutturati.  
Temperatura di servizio: 16-18 °C.



**Chateau Mouton Rothschild**  
BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD  
A.O.P.: Pauillac Premier  
Grand cru Classé  
Annata 2016  
**CODICE: 00951**

**Varietà delle uve:** 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 1% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot.

**Gradazione alcolica:** 13,5% **Condizioni climatiche:** nel 2016, ci sono stati un inverno e una primavera molto umidi, un'estate e un autunno estremamente secchi. Come conseguenza della siccità estiva, le uve sono rimaste piuttosto piccole, con notevole densità e concentrazione. Le alte temperature in agosto e settembre hanno permesso una maturazione lenta e un'eccellente maturità. Proprio queste condizioni climatiche hanno reso l'annata 2016 la più fine del secolo.

**Vinificazione:** Le uve vengono vinificate separatamente per preservare la diversità e la personalità di ogni terroir e di ogni varietà dell'uva. Successivamente i vini vengono miscelati, offrendo un colore straordinario, aromi intensi di frutta e spezie e una trama densa di tannini molto ricchi e ben arrotondati.

**Commenti:** Di un bel color rosso ciliegia scura e intensa rivela un naso fine e un ampio bouquet aromatico che sprigiona aromi di frutta nera matura (mirtillo, Cassis) legati a note floreali. Una volta decantato, si possono riconoscere aromi speziati e di pepe, ai quali si aggiungono note eleganti di grafite e di tabacco. Nobile e seducente, il naso lascia spazio a una bocca piena e densa. I tannini sono soffici e incredibilmente avvolgenti. Mostra ampiezza e ricchezza, offrendo tocchi di frutta nera, di cacao e di biscotti. Nel finale, il vino è rotondo e rivela una formidabile persistenza aromatica.

**Suggerimenti di servizio:** 16-18 °C. Parker: 100/100  
J. Suckling: 100/100

**Suggerimenti di servizio:** 16-18 °C. Parker: 100/100  
J. Suckling: 100/100

**Les Grands Chais de France (GCF)**, il Gruppo fondato da Joseph Helfrich nel 1979, è oggi il primo esportatore francese di vino e alcolici in più di 173 Paesi nel mondo. Partner privilegiato dei produttori in Francia, è allo stesso tempo viticoltore e produttore e lavora su più di 3.000 ettari vitati. È l'attore privilegiato nelle regioni francesi di Jura, Dôis, Languedoc, Bordolese, Val de Loire, Borgogna, e Provenza.

Qualità delle materie prime, passione per il proprio lavoro, perfezione dei processi produttivi e rispetto sono le basi della filosofia del Gruppo condivisa da più di 2.200 collaboratori, dai viticoltori e partner. Un savoir-faire di alto livello caratterizza gli enologi del Gruppo che hanno l'obiettivo di creare dei vini di carattere e rappresentativi di ciascuna regione francese rappresentata.

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.



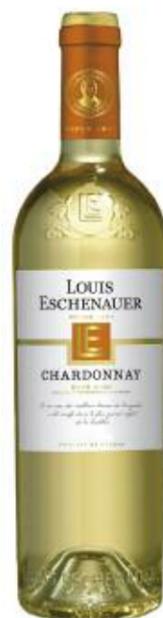
**Prince de Saint-Aubin**  
YVON MAU  
A.O.P.: Sauternes  
CODICE: 01728

**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.



**Cabernet Sauvignon**  
LOUIS ESCHENAUER  
Vin de Pays d'Oc  
Languedoc-Roussillon  
CODICE: 00922

**Varietà delle uve:** 100% Cabernet Sauvignon.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Denominazione:** Vin de Pays d'Oc Languedoc-Roussillon.  
**Caratteristiche del terreno:** questa cuvée è stata selezionata principalmente sui terreni argilla e calcare. Uve raccolte a perfetta maturità, in fermentazione da 6 a 12 giorni a temperatura controllata (massimo 32 °C) e pressatura delicata. Gli enologi hanno selezionato le migliori cuvées per preservare gli aromi specifici del vitigno.  
**Area di produzione:** il vigneto Vin de Pays d'Oc si trova a sud dalla Francia e principalmente in Languedoc-Roussillon. Si estende dal sud del Côtes du Rhône a Carcassonne.  
**Commenti:** dal bellissimo colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso si presenta fruttato, con aromi di fragola, lampone 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.



**Chardonnay**  
LOUIS ESCHENAUER  
Vin de Pays d'Oc  
de l'Aude  
CODICE: 00921

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Denominazione:** Vin de Pays d'Oc de l'Aude, Languedoc.  
**Caratteristiche del terreno:** argilla calcarea.  
**Area di produzione:** Languedoc, dipartimenti Aude, Hérault, Gard.  
**Fermentazione:** le uve vengono raccolte a piena maturazione e pressate rapidamente a bassa temperatura. Fermentazione a bassa temperatura (15-17 °C). La fermentazione alcolica dura una settimana. Il vino viene quindi chiarificato e conservato sotto gas inerte a bassa temperatura.  
**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.



**Chateau Laussac**  
GRANDI CHATEAUX  
A.O.P.: Bordeaux  
CODICE: 00915

Medaglia d'oro  
Concours Grands Vins  
de France 2018

**Varietà delle uve:** 50% Merlot, 40% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet Franc.  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.  
**Denominazione di Origine:** vigneto di proprietà della famiglia Meynaud dal 1998. Premiato al Concours Agricole de Paris nel 1999 e regolarmente premiato in tutte le successive competizioni nazionali e internazionali.  
**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 La Roche**  
(Biologico-Vegano)  
GRANDI CHATEAUX  
A.O.P.: Bordeaux  
Superieur  
CODICE: 00916

**Proprietà:** famiglia Pallard.  
**Zona di produzione:** Landerrouat region, a est di Entre Deux Mers, vicino al villaggio di Caplong.  
**Estensione vigneto:** 56 ettari.  
**Vitigno:** 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Commento:** colore rosso ciliegia. Profumo di frutta rossa e nera, impreziosita dalle note di liquirizia e legno di cedro. Accento 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 La Haute Brande**  
GRANDI CHATEAUX  
A.O.P.: 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 Cusseau**  
GRANDI CHATEAUX  
A.O.P.: Margaux  
CODICE: 01800

**Varietà delle uve:** 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot.  
**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.  
**Proprietario:** Francis 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 lilla 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 abina 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.P.: Sauternes  
Premier Cru Superieur  
CODICE: 01733



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



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



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

**François Martenot**

Grande specialista dei vini della Borgogna, Maison François Martenot si trova a Vignoles vicino a Beaune. Storicamente saldamente radicato in una delle più prestigiose regioni vinicole del mondo, beneficia della sua eccellente reputazione e del suo impeccabile know-how. Solidamente radicati nella regione e sostenuti dalla solida esperienza i viticoltori e gli enologi di François Martenot affrontano con successo la frammentazione e la complessità delle denominazioni e della produzione in questa regione.

**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.



**Chablis**  
Les Marouettes  
FRANÇOIS  
MARTENOT  
A.O.P.: Chablis

**CODICE: 00899**

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Vigneti:** regione della Borgogna settentrionale.

**Vinificazione:** tradizionale con pressatura pneumatica, svinatura del mosto, poi fermentazione alcolica con controllo della temperatura. Lo Chardonnay rilascia tutto il suo potenziale durante la seconda fermentazione chiamata "malolattica".

**Terreno:** sassoso

**Commenti:** Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso mostra aromi di fiori e drupacee leggermente affumicati. Buona intensità. In bocca gusto equilibrato e morbido, delicate note di burro. Un finale vivace porta freschezza.

**Suggerimenti di servizio:** perfetto come aperitivo, si sposa con piatti di capesante e pesce in salsa. Temperatura di servizio: 10-12 °C



**Chablis 1er Cru**  
Les Pommiers  
FRANÇOIS  
MARTENOT  
A.O.P.: Chablis 1er Cru  
**CODICE: 00898**

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Vigneti:** Situati nel nord della Borgogna nei pressi di Auxerre, i vigneti dello Chablis sono affiancati da un piccolo fiume chiamato apposta: il Serein ("Seren").

**Vinificazione:** vinificazione tradizionale. Le uve vengono pigiate all'arrivo in cantina con presse pneumatiche. La fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio inox termo-regolati a 16 °C. I vini sono affinati su fece fini per 10 mesi in acciaio.

**Suolo:** la regione di Chablis è un altipiano calcareo tagliato da valli. Il Premier Crus giace su uno strato risalente al Kimmeridgian (155 milioni anni a.C.) con alternanza di marna e calcare e piccoli depositi di ostriche nelle rocce.

**Commenti:** colore giallo oro con riflessi verdi. All'olfatto si scopre una bella tipicità aromatica con piccole note di frutta secca, come ribes nero e uva spina. Al palato è maturo con tannini ricchi e aromi di spezie e note tostate. Un vino gourmet, tipico della sua denominazione.

**Suggerimenti di servizio:** vino rotondo, ideale per carni bianche come il coniglio ma anche agnello e anatra e carne alla griglia, manzo e vitello brasati o salumi. Va bene con piatti vegetariani come gratin di verdure. Formaggi semi-stagionati. Temperatura di servizio: 10-11 °C



**Bourgogne Pinot Noir**  
Parfums de Vigne  
FRANÇOIS  
MARTENOT  
A.O.P.: Bourgogne Pinot Noir  
**CODICE: 00895**

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Noir.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Vigneti:** da tutta la Borgogna.

**Vinificazione:** vinificazione tradizionale in acciaio termo-regolato. Pre-fermentazione, freddo a temperatura controllata, macerazione. Fermentazione lunga durante la quale il pompaggio viene eseguito.

**Terreno:** il terreno è costituito da calcare contenente marna e argilla.

**Commenti:** Colore rosso rubino. All'olfatto si scopre una bella tipicità aromatica con piccole note di frutta secca, come ribes nero e uva spina. Al palato è maturo con tannini ricchi e aromi di spezie e note tostate. Un vino gourmet, tipico della sua denominazione.

**Suggerimenti di servizio:** vino rotondo, ideale per carni bianche come il coniglio ma anche agnello e anatra e carne alla griglia, manzo e vitello brasati o salumi. Va bene con piatti vegetariani come gratin di verdure. Formaggi semi-stagionati. Temperatura di servizio: 14-15 °C



**Bourgogne Chardonnay**  
Parfums de Vigne  
FRANÇOIS  
MARTENOT  
A.O.P.: Bourgogne  
**CODICE: 00896**

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Vigneti:** nel cuore della Borgogna.

**Vinificazione:** processo tradizionale comprendente spremitura pneumatica, e fermentazione alcolica con controllo della temperatura. Lo chardonnay rivela il suo potenziale durante la seconda fermentazione malolattica.

**Terreno:** calcareo e argillo-calcareo.

**Commenti:** bel colore giallo oro chiaro con riflessi smeraldo. Al naso sprigiona un profumo di bouquet complesso, floreale e fruttato con note di frutta secca. In bocca è generoso e rotondo con un pizzico di minerali. Il finale vivace offre una raffica di freschezza.

**Suggerimenti di servizio:** l'accompagnamento ideale per pesce o crostacei, così come per risotti elaborati e formaggi a pasta molle.

**Terreno:** calcareo e argillo-calcareo.



**Pouilly Fuissé Blanc**  
Les Ruchers  
FRANÇOIS  
MARTENOT  
A.O.P.: Pouilly-Fuissé  
**CODICE: 00897**

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Vigneti:** vigneto Maconnais, nel sud della Borgogna vicino alla città di Macon.

**Vinificazione:** tradizionale. Le uve vengono pressate dopo la raccolta, e la fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (circa 20 °C). Il vino viene rapidamente travasato, filtrato e imbottigliato.

**Terreno:** gessoso e argilla-gessoso.

**Commenti:** colore giallo dorato con riflessi smeraldo. Al naso è complesso, con note fruttate e nocciola.

**Suggerimenti di servizio:** Al palato il gusto è caratterizzato da una calda armonia che unisce ricchezza, vivacità e persistenza aromatica.

**Suggerimenti di servizio:** vino pregiato, da servire con pesce, frutti di mare, pasta, e carni bianche. Temperatura di servizio: 10-12 °C



**Vosne Romanée**  
MOILLARD  
A.O.P.: 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 favolosi 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 lampone). 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 pol-lame o con selvaggina arrosto, brasata o glassata. Ottimo con formaggi come Camembert, San Paulin, Morbier, Reblochon... Temperatura di servizio: 14-16 °C.



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

**Varietà delle uve:** 100% Gamay.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Caratteristiche del terreno:** granitico con venature di argilla scistosa.

**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 con formaggi a pasta molle (Camembert, Brie...) o a formaggi di capra.



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

**Varietà delle uve:** 70% Viognier, 30% Ruvassane.

**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 sono raccolte a mano e le viti hanno da 30 a 50 anni di età. Vinificazione tradizionale a temperatura controllata: macerazione mosto/bucce 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.



**Côtes du Rhône Rouge Cuvée Spécial**  
(biologico)  
CLOS DES MIRAN  
A.O.P.: 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/bucce 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.

# CHATEAU DU DUCLIERAY-SAUVIGNON

Nato nel 1935 a Vallet, si trova il nostro Château du Cleray dove nascono i vini Sauvignon. La proprietà si estende su circa 40 ettari di vigna con terreni argilloso-calcarei cretacei a nord e ad est, invece Giurassico a sud e ovest (terre di groies) e quotidianamente attraversati dai venti oceanici. Qui produciamo queste 2 appellazioni 100% Sauvignon: Blanc Sancerre, Pouilly Fumé, vini Bianchi per eccellenza rinomati per la loro eleganza e finezza.



**Sancerre Blanc**  
LES FONDETTES  
A.O.P.: Sancerre

**CODICE: 00890**

**Varietà delle uve:** Sauvignon Blanc.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Suolo:** selce

**Vinificazione:** questo è un Sancerre di grande qualità, proveniente da vecchie vigne di Sauvignon Blanc piantate sulle famose colline della Loire. Vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, matura sui suoi lieviti per più di 6 mesi.  
**Commenti:** questo magnifico vino esibisce uno 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 pollame farcito al tartufo.



**Pouilly-Fumé**  
LES OMBELLES  
A.O.P.: 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.

# CHATEAU NEUF DU PAPE



**Couvée Des Antiques**  
CHATEAUNEUF  
DU PAPE  
A.O.P.: Château-neuf  
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 Château-neuf-du-Pape e 4 villaggi vicini. Suolo: ciottoli con argilla rossa sabbiosa. Il dipartimento di Vaucluse, dove si trova Château-neuf-du-Pape, ha un clima mediterraneo.

**Area:** 3153 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 vellutati.

**Suggerimenti di servizio:** ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi. Servire a 16-18 °C. Aprire un'ora prima del servizio.

*Dal 1859, La cantina Ogier brilla a Château-neuf-du-Pape sia per il suo sviluppo di 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 Sofres 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.*

# PIERRE SPARR

Tra passione ed emozione. L'avventura Sparr inizia al tempo di Luigi XIV, nel 1680. Oggi, già nove generazioni di vignaioli si sono succedute 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 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 2018



**Sylvaner Grande Réserve**  
PIERRE SPARR  
A.O.P.: 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. Servire alla temperatura di 10-12 °C.

**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.P.: 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. Servire alla temperatura di 12-14 °C.

**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.P.: 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, crostate di frutta, cibo asiatico e formaggi saporiti; ottimo anche come aperitivo. Servire alla temperatura di 12-14 °C.

**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.P.: 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:** evidenzia superbi aromi di pera, pesca, mela cotta e miele 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.P.: 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.P.: 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 cucine 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.

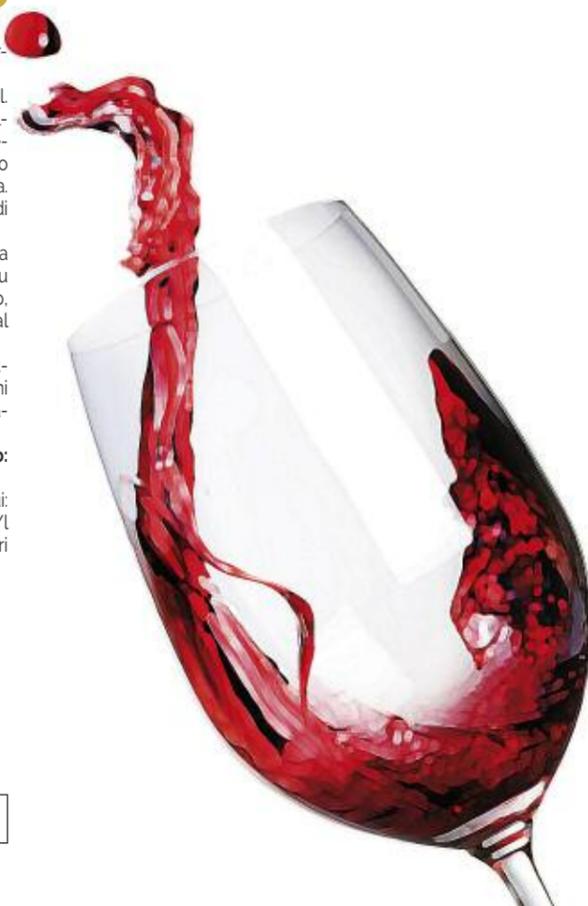


**Grand Cru**  
**Gewürztraminer**  
**Mambourg**  
 PIERRE SPARR  
 A.O.P.: Alsace

**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.



*Viña Esmeralda*®



MEDITERRANEAN  
 CLASSIC  
*Viña Esmeralda*

La famiglia Torres è stata profondamente devota alla coltivazione del vino per più di 140 anni, senza mai allontanarsi dalle sue radici spagnole.

Tutto ciò che fanno lo hanno imparato dai loro antenati, e da questo si può contemplare come porteranno avanti la tradizione di produrre vini di fama mondiale per le generazioni a venire.



**Mas La Plana**  
TORRES  
PRESTIGE  
D.O.C.: Penedès

**CODICE: 01424**

Valutato 90/100 punti  
da Wine Spectator

Medaglia d'oro  
Mundus Vini

**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.



**Milmanda**  
TORRES  
PRESTIGE  
D.O.C.: Conca de Barberà

**CODICE: 01425**

**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.



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

**CODICE: 01459**

Medaglia d'oro  
Mundus Vini

Medaglia d'oro al  
International Wine  
Challenge

**Varietà delle uve:** Monastrell, Garnacha Tinta, Garrò, 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.

**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.

**Altri formati disponibili:** 150 cl.



**Purgatori**  
TORRES  
SELECTIVE  
D.O.C.: Costers del Segre

**CODICE: 01396**

Medaglia d'oro  
Mundus Vini

Medaglia d'oro al  
International Wine  
Challenge

**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 Destrats 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.

**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.

**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.

**Altri formati disponibili:** 150 cl.



**Perpetual**  
TORRES  
PRESTIGE  
D.O.C.: Priorat

**CODICE: 01400**

Medaglia d'oro  
Mundus Vini

Medaglia d'oro al  
International Wine  
Challenge

**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.

**Ulteriori note:** ph: 3,44, acidità: 5,8 grs/l. Appropriateamente conservato, questo vino migliorerà per i prossimi 8-10 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.

**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. Appropriateamente conservato, questo vino migliorerà per i prossimi 8-10 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



**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; Cariñena dalla terza 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 barriques 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. Appropriateamente conservato, questo vino migliorerà per i prossimi 8-10 anni. Questo vino non è stato trattato con pesticidi.



**Sons de Prades**  
TORRES  
SELECTIVE  
D.O.C.: Conca de Barberà

**CODICE: 01397**

Medaglia d'oro  
Chardonnay du Monde

Medaglia d'oro al  
International Wine  
Challenge

**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 campane 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 (ginestra) 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.

**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 Expo-vina '99.

**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 Expo-vina '99.

**Altri formati disponibili:** 150 cl.



**Fransola**  
TORRES  
SELECTIVE  
D.O.C.: Penedès

**CODICE: 01452**

Medaglia d'oro al  
International Wine  
Challenge

**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 Expo-vina '99.

**Altri formati disponibili:** 150 cl.



**Waltraud**  
TORRES  
SELECTIVE  
D.O.C.: Penedès

**CODICE: 01464**

Medaglia d'oro al  
International Wine  
Challenge

**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 cotogna 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.

**Altri formati disponibili:** 150 cl.



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

Valutato 90/100 punti  
da Wine Spectator

**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).



**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).



**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 ambrato 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.

LA MARCA  
DE VINO  
MÁS  
ADMIRADA  
DEL MUNDO  
2018

FAMILIA  
TORRES  
Bodega 1870



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

**Varietà delle uve:** 100% Parelada.

**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:** 375 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, caratteristiche della varietà verdejo.

**Suggerimenti di servizio:** è perfetto come aperitivo; inoltre si accompagna egregiamente a molluschi e pesce fresco.



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

**Varietà delle uve:** 100% Parelada.

**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, stracotti 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



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



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



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



**Natureo**  
TORRES  
VINO SENZA ALCOL  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 01520



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



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



**Viña Esmeralda Sparkling**  
TORRES  
ESSENTIALS  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 01385

**Varietà delle uve:** 100% Parelada.  
**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.

**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.

**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).

**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 velutati 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.

**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.

Spagna

VIÑA ESMERALDA  
MEDITERRANEAN CLASSIC

Viña Esmeralda

Da quando Viña Esmeralda è nata nel 1973, è un piacere che vale essere condiviso e che evoca la bellezza mediterranea, i suoi aromi floreali e straordinari. Ispirato al colore delle Coste mediterranee, è una gamma di vini seducenti ed eleganti con un'anima femminile che incarnano lo stile di vita glamour.

**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 gamberetti, così come per tutti i tipi di pesce, prosciutto e melone, patè, 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.

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


**Sangre de Toro**

Dal 1954, Sangre de Toro è l'ambasciatore della "Via del Vino Spagnolo" in tutto il mondo. Un riflesso della terra, delle tradizioni e della gente. Questo vino mantiene la sua presenza globale in 117 Paesi adattando il suo carattere autentico alle attuali tendenze, in modo che il consumatore possa apprezzarne il gusto e le sfumature.



**Sangre de Toro Original**  
TORRES  
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, Seawind Cruise Line.

**Altri formati disponibili:** 375 cl - 150 cl.



**Sangre de Toro Rosé**  
TORRES  
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.



**Sangre de Toro Blanco Clásico**  
TORRES  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 1519

**Varietà delle uve:** Parellada, Garnacha Blanca.  
**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.  
**Data di vendemmia:** Parellada: a partire dal 20 settembre. Garnacha blanca: 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 Tempranillo**  
TORRES  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 01393

**Varietà delle uve:** 86% Tempranillo, 14% Cabernet Sauvignon.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Data di vendemmia:** Cabernet Sauvignon dal 22 settembre. 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.



**Sangre de Toro Reserva**  
TORRES  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 01390

**Varietà delle uve:** 60% Garnacha Rossa, 25% Cariñena, 15% Syrah.

**Gradazione alcolica:** 14% 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. Sensori 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.



**Sangre de Toro Chardonnay Selection**  
TORRES  
D.O.C.: Penedès  
CODICE: 01389

**Varietà delle uve:** Chardonnay.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% 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 sensori 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.



**Sangre de Toro Cabernet Sauvignon Reserva**  
TORRES  
D.O.C.: Penedès  
CODICE: 01388

**Varietà delle uve:** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo.

**Gradazione alcolica:** 14% 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 ocre. Aroma sensuale e profondo, con sensori di frutti di bosco su uno sfondo vegetale (funghi e liquirizia) e pane tostato. Delicato sul palato, con una eccellente struttura di tannini, presenta sensuali note di tartufo e pelle, acquisite durante la sua permanenza in barriques. Il finale è lungo e complesso, con reminiscenze di frutta e spezie.

**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.



**Sangre de Toro Special Selection**  
TORRES  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 01387

**Varietà delle uve:** Garnacha, Cariñena.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
La Selezione Speciale di Sangre de Toro si distingue per la sua inconfondibile personalità e per il carattere mediterraneo. Gli enologi hanno selezionato i migliori barili per questo vino in edizione limitata.

**Data raccolta:** Garnacha dal 1 settembre, Cariñena dal 20 settembre.

**Fermentazione:** in acciaio inossidabile a temperatura controllata.

Numero di giorni di fermentazione: 1 settimana  
Temperatura di fermentazione: 26 °C

**Invecchiamento:** In rovere americano e francese per 10 mesi. Conservato nelle giuste condizioni, il vino manterrà il suo potenziale per i prossimi 5-8 anni.

**Note di degustazione:** Brillante color rosso ciliegia, con aromi fini di frutta rossa (prugna), con sfumature delicate che ricordano la scorza d'arancia. Setoso, raffinato, elegante.

**Suggerimenti di servizio:** perfetto con stufati, selvaggina, pasta di carne.

**Ulteriori note:** pH: 3,54, Acidità totale: 5 g / L (tartarico a.), Zuccheri residui: 0,7 g / L

**Formati disponibili:** 75 cl



**Sangre de Toro Limited Edition**  
TORRES  
D.O.C.: Catalunya  
CODICE: 01386

*"Edizione Limitatissima da collezione di un vino che ha fatto storia!"*

**Varietà delle uve:** 65% Garnacha Rossa, 35% Cariñena.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

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 abbinano 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 abbinano 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: tra 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, Vintaly 2004 (Italy)

1994 vintage:  
•Gold Medal, Challenge International du Vin 2003 (France)  
•92 points, Wine Enthusiast 2003 (USA)

BERBERANA

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.



**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



**Tapas Viura Sauvignon Blanc**  
MARQUÉS DE LA  
CONCORDIA  
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**  
MARQUÉS DE LA  
CONCORDIA  
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.



**Viña Alarde Crianza**  
MARQUÉS DE LA  
CONCORDIA  
D.O.C.: Rioja

**CODICE: 01697**

**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 Reserva**  
MARQUÉS DE LA  
CONCORDIA  
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**  
MARQUÉS DE LA  
CONCORDIA  
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**  
MARQUÉS DE LA  
CONCORDIA  
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.

ROQUETA



**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.

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.



**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 bland 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 reallizzato 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  
20 Years V.O.S.**  
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.



**La Guita  
Manzanilla**  
HIJOS DE RAINERA  
PEREZ MARIN  
D.O.C.: Manzanilla  
Sanlucar de Barrameda

**CODICE: 01329**



**Varietà delle uve:** Palomino Fino.

**Gradazione alcolica:** 15% vol.

**Fermentazione:** in vasche di acciaio inox. Il sistema di invecchiamento è di tipo soleras y criaderas, in cui il vino viene periodicamente travasato dalle botti poste più in alto (le criaderas, che contengono il vino più giovane) a quelle poste al livello inferiore, fino ad arrivare a quelle che si trovano a contatto col suolo (le soleras, appunto, che contengono il vino nella sua ultima fase di invecchiamento. Il vino matura sotto un velo protettivo di lieviti chiamato "La Flor" che lo proteggono dall'aria e gli conferiscono un aroma particolare.

**Commenti:** dal colore giallo paglierino, brillante, profumo fresco, delicato, leggermente sapido, con note floreali e di agrumi. Al palato l'ingresso è morbido, con una buona mineralità. Molto fresco e persistente.

**Suggerimenti di servizio:** ottimo con gli antipasti, da servire con le olive, prosciutto e formaggi. Compagno perfetto con il pesce, per via del suo gusto sapido e la sua eccezionale acidità.

**Formato disponibile:** 75 cl.  
**Residuo zuccherino:** < 1g/l  
**Totale acidità:** 4,5 g/l (in Tartarico)



**Sherry El Candado  
VALDESPINO**  
D.O.C.: Sherry

**CODICE: 01341**

Valutato 90/100 punti  
da Wine Advocate

**Varietà delle uve:** Pedro Ximenez.

**Gradazione alcolica:** 17% vol.

**Storia:** El Candado che tradotto indica "il lucchetto". È infatti prassi comune tenere i vini migliori sotto chiave. L'origine del nome è ben visibile anche osservando la bottiglia che viene commercializzata con un lucchetto posto a preservare il vino contenuto all'interno. **Tipo di invecchiamento:** ossidativo in botti di rovere. **Potenziale di invecchiamento:** 10 anni.

**Commenti:** dal color mogano con riflessi tendenti al rosso rubino. Al naso, si apre con un profondo sentore di caramello, seguito da un dolce sentore vanigliato, prugne secche e fichi. Al palato, molto denso, si avverte nitidamente la presenza di prugne concentrate e si evolve con fichi e datteri secchi, con una delicata presenza di uvetta mista a cannella. Finale Molto lungo, dolce e cremoso.

El Candado è un Pedro Ximenez perfettamente riuscito. Dolce come dovrebbe essere un esponente di questa categoria ma anche complesso e delicato con le sue molteplici sfaccettature.

**Suggerimenti di servizio:** consigliato in abbinamento al dessert, preferibilmente semifreddi o in abbinamento a del cioccolato fondente 90-99% di cacao che vi garantirà un piacevole contrasto "dolce-amaro" consentendovi di cogliere ulteriori sfumature di questo nobile Sherry.

**Formato disponibile:** 75 cl.

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.



**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.



**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.



**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 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.



**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.



**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 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 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).

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 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.

**Età delle vigne:** 26 anni.



**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:** 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

**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. Ogiogiorno, 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 lavoro 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. **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 lamponi 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 abbinano a carni bianche, salumi e pesce in salse elaborate.



**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 lamponi 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 abbinano 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 una maggiore concentrazione e finezza, insieme ad aromi eccezionalmente eleganti. **Vinificazione:** le uve vengono fermentate a temperatura controllata in acciaio inox. Dopo aver completato la prima fermentazione, il vino fa la fermentazione malolattica nella stessa vasca. **Commenti:** questo vino esibisce splendidi aromi fruttati, con reminiscenze di pera asiatica e mele appena colte. È fresco e vibrante sul palato, con grande equilibrio, aromi intensi e un finale lungo. **Suggerimenti di servizio:** facile da bere e perfetto da abbinare ad alimenti come tapas e piatti leggeri.



**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 una maggiore 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 mosto 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

Double Gold Medal  
Japan Women's Wine  
Awards 2016

Best Rosé of the year  
Magazine International  
Viini Finland

**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

91 Points Mesa de Cata  
LA CAV 2017 - Chile

**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.



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

95 Points Guia Descorchados 2017 - Chile

90 Points James Suckling, 2017 - USA

92 Points Tim Atkin 2017 - UK

**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.



**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).

Cile  
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

*Baron Philippe de Rothschild Maipo Cile produce e commercializza vini cileni in tutto il mondo, combinando i migliori metodi di vinificazione di Bordeaux con un paradiso della viticoltura come il Cile. 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 Cile 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 Cile, 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% Carmenère, 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 bordolese, 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 ri-



flessi rosso scuro, all'olfatto è ampio, 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 portentoso 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 Carmenère.  
**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.



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



**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.  
**Commenti:** dal bel colore giallo dorato limpido. All'olfatto è complesso, con aromi di pesca gialla con note di pane tostato, unite a delicate reminiscenze floreali e di vaniglia. Sul palato è elegante, con note di ananas, mango e mandorle tostate. Morbido, potente, sprigiona aromi di mango e pesca su note di frutta secca tostata. Il finale lungo, dalla piacevole sapidità, riflette una selezione dei migliori terroir della Casablanca Valley.  
**Suggerimenti di servizio:** ottimo come aperitivo. Pollo in salsa cremosa di funghi. Sogliola al burro con erbe tritate.  
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)

Argentina

TRAPICHE



**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. 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 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

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

Medaglia d'oro  
China Wine Awards



**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 Cabernet Franc

TRAPICHE  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02048**



### Impuro Malbec

TRAPICHE  
D.O.C.: Uco Valley,  
Mendoza

**CODICE: 02043**



### Medalla

TRAPICHE  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02054**

Medaglia d'oro alla  
Selezione Mondiale dei  
Vini Canada 2011



### Gran Medalla

TRAPICHE  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02134**



### 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 prugne 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 da  
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 arrosti 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 semidura.

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 mirtilli. 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 malo lattica 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.

Alcune caratteristiche distintive definiscono chi sei. Scopri l'identità unica di Bodega Santa Ana nei suoi Vini. Santa Ana rappresenta la tradizione e la cultura Argentina. La cantina classica argentina dal 1891. Santa Ana è rimasta coerente e si è evoluta mostrando il suo spirito innovativo e visionario nel corso degli anni. Più di 125 anni di tradizione argentina e savoir faire.

Santa Ana Homage nasce come omaggio agli anni di esperienza di chi, lavorando giorno dopo giorno in umile silenzio, contribuisce alla creazione di questi vini. La top line prende il nome di Luis Tirasso in onore del fondatore e visionario di Santa Ana. Ovunque, in ogni occasione, ci sarà sempre un Santa Ana per te!



**El Clasico Chardonnay**  
SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02042**

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Vigneti:** da vigneti selezionati nella zona alta del fiume Mendoza.

**Terreno:** terreno sabbioso con livelli molto bassi di materia organica.

**Vinificazione:** raccolta manuale - Diraspatura e pigiatura - Macerazione delle bucce a 10 °C per 5 ore - Pressatura e spremitura pneumatica - Decantazione a freddo (48 ore) - Aggiunta di lieviti selezionati - Fermentazione controllata a 15 °C per 21 giorni - Stabilizzazione - Filtrazione - Imbottigliamento

**Commenti:** Santa Ana El Clasico Chardonnay è di colore giallo brillante con riflessi verdi. Profumato, a base di erbe, e rinfrescante con note di frutta tropicale al palato. Il suo finale è equilibrato.

**Suggerimenti di servizio:** ideale come aperitivo o abbinato a carni bianche, piatti di mare e formaggi.

Temperatura di servizio: 9-11 °C



**El Clasico Malbec**

SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02041**

**Varietà delle uve:** 100% Malbec.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Vigneti:** da vigneti selezionati nella zona alta del fiume Mendoza.

**Terreno:** terreno sabbioso con livelli molto bassi di materia organica.

**Vinificazione:** raccolta manuale - Diraspatura e pigiatura - Aggiunta di lieviti selezionati - Fermentazione alcolica controllata - Drenaggio - Pressatura e spremitura pneumatica - Fermentazione malolattica naturale controllata - Stabilizzazione - Filtrazione - Imbottigliamento.

**Commenti:** Santa Ana El Clasico Malbec ha un colore vivace in cui i riflessi violacei sono notevoli. Al naso si percepiscono intensi aromi di frutta come prugne e ciliegie. In bocca presenta un buon equilibrio. È un vino morbido con un finale molto piacevole.

**Suggerimenti di servizio:** Il vino ideale per carne alla griglia. Inoltre, si abbina molto bene con la pasta al pomodoro, la cucina piccante e i formaggi semiduri.

Temperatura di servizio: 15-17 °C



**Homage Shiraz**

SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02039**

**Varietà delle uve:** 100% Shiraz.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Terreno:** vigneti selezionati a Maipu. Provincia di Mendoza. Suolo profondo e pietroso.

**Vinificazione:** raccolta a mano. Diraspatura e pigiatura. Fermentazione controllata a 24-26 °C durante 14 giorni.

**Commenti:** Homage Shiraz è un vino dal colore rosso rubino intenso, con intensi aromi di frutta rossa e liquirizia all'olfatto. Al palato mostra tannini morbidi e un carattere speziato, questo varietale offre una finale lungo e setoso.

**Suggerimenti di servizio:** il vino ideale per accompagnare selvaggina, agnello e piatti ben conditi.

Temperatura di servizio: 15-17 °C



**Homage Malbec**

SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02040**

**Varietà delle uve:** 100% Malbec.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Terreno:** vigneti selezionati a Maipu. Provincia di Mendoza. Suolo profondo e pietroso.

**Vinificazione:** raccolta manuale - Selezione del grappolo - Diraspatura e pigiatura - Fermentazione e macerazione con lieviti selezionati - Pressatura e travaso pneumatici - Fermentazione malolattica naturale - 6 mesi in botti di rovere francese e americano - Filtrazione - Imbottigliamento.

**Commenti:** bel colore viola. Al naso si scoprono prugne e note di frutti rossi. Un Malbec al palato morbido e con un finale lungo e rinfrescante.

**Suggerimenti di servizio:** ideale da gustare con una bistecca, roastbeef, e pasta con salsa ai funghi.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



**Reserve Malbec**

SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02038**

**Varietà delle uve:** 100% Malbec.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Terreno:** vigneti situati tra 750 - 1100 m.a.s.l. Suoli alluvionali su massi rocciosi.

**Vinificazione:** raccolta a mano - Selezione del grappolo - Diraspatura - Selezione degli acini - Fermentazione e macerazione per oltre 25 giorni - Pressatura pneumatica - Fermentazione malolattica naturale - Invecchiamento per 6 mesi in botti di rovere francese e americano - Filtrazione - Imbottigliamento.

**Informazioni tecniche:** residuo zuccherino: 4,5 g/L Acidità totale: 5,30 g/L.

**Commenti:** vino di colore viola intenso. Al naso offre note minerali, prugne e amarene con un tocco di pepe nero. Al palato è morbido e rotondo, con aromi di bacche rosse mature. Mostra un finale speziato pieno, con tannini densi ed eleganti.

**Suggerimenti di servizio:** ideale per accompagnare formaggi, carni rosse, funghi, stufati e con il tipico 'Asado' argentino.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



**1891 Malbec**  
SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02037**

**Varietà delle uve:** 100% Malbec.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.  
**Terreno:** Maipú 500 m.a.s.l. - Agrelo 750 m.a.s.l.

**Storia:** Santa Ana 1891 è stato creato in onore dell'anno di fondazione della cantina.

Santa Ana è rimasta coerente e si è evoluta mostrando il suo spirito innovativo e visionario nel corso degli anni. Il 1891 rappresenta più di 125 anni di tradizione argentina.

**Vinificazione:** raccolta a mano. Diraspatura. Macerazione a freddo delle bucce. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione a 23 °C - 26 °C durante 15 giorni. Pressatura pneumatica.

Fermentazione malolattica naturale controllata. Blending. Stabilizzazione. Affinamento in botti di rovere francese per 15 mesi. Filtrazione. Imbottigliamento.

**Informazioni tecniche:** residuo zuccherino: 2,53 g / L - Acidità totale: 4,72 g / L - pH: 3,6

**Commenti:** colore rosso-viola-aceo intenso. Profumo ricco con grande concentrazione di aromi di prugne e ciliegie. Succoso in bocca, con strati di frutta rossa matura, caffè e sapori tostati. Tannini dolci con retrogusto lungo e fruttato.

**Suggerimenti di servizio:** il vino ideale per carne alla griglia. Si abbina anche molto bene con la pasta al ragù di carne, cucina piccante e formaggi stagionati.



**Tirasso Red Blend**

SANTA ANA  
D.O.C.: Mendoza

**CODICE: 02036**

**Varietà delle uve:** 60% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 15% Cabernet Franc.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.  
**Terreno:** Uco Valley, Mendoza. Profondo e pietroso.

**Vinificazione:** selezione dei grappoli. Diraspatura e pigiatura. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox per 19 giorni a 23-25 °C. Fermentazione malolattica naturale 20 mesi in barriques nuove di rovere francese. Filtrazione. Imbottigliamento.

**Informazioni tecniche:** acidità totale: 5,70 g - Residuo zuccherino: 3,42 g - pH: 3,72

**Commenti:** colore ciliegia profondo, mostra al naso note delicate di cioccolato fondente e tabacco con una nota molto sottile di pepe nero. Vino corposo al palato con tannini rotondi perfettamente amalgamati con una fresca e buona acidità.

**Suggerimenti di servizio:** aprire la bottiglia 1 ora prima di servire per apprezzare appieno le sue qualità. Eccellente con cacciagione, carni rosse, e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



Certain distinctive features  
define who you are.

Discover Bodega Santa  
Ana's unique identity in its  
wines.



BODEGAS  
SANTA ANA  
DESDE 1891

# MONTY'S HILL

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**  
MONTY'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**  
MONTY'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



**Pinotage**  
L'AVENIR  
D.O.C.: Stellenbosch

**CODICE: 01812**

Medaglia d'oro come eccellente rapporto Prezzo/Qualità 2016

L'Avénir 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'Avénir 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'Avénir, dalla sua fondazione, è salita rapidamente a status di icona - infatti nel 1997 L'Avénir 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.

**Varietà delle uve:** Pinotage.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Provenienza:** L'Avénir 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.  
**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.  
**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.



# EXCLUSIVE SPIRITS COLLECTION

BRANDY



**Torres 10  
Gran Reserva Brandy**  
TORRES - SPAGNA  
COD: 01439



**Torres 15  
Reserva Privada**  
TORRES - SPAGNA  
COD: 01557



**Torres 20 Hors D'Age**  
TORRES - SPAGNA  
COD: 01542



**Torres Jaime I - 30**  
TORRES - SPAGNA  
COD: 01461



**Torres  
Reserva del Mamut**  
TORRES - SPAGNA  
COD: 01459



**Torres  
Spiced Infusion**  
TORRES - SPAGNA  
COD: 01562



**Pisco El Gobernador**  
TORRES - CILE  
COD: 01445

GIN



**London Dry Gin  
Super Premium**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01211



**Ginger Lime Gin  
Super Premium**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01219



**Hibiscus Gin  
Super Premium**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01225



**Cool Tankard Gin  
Super Premium**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01227



**Sherry Cask Gin Reserve  
Super Premium**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01229



**London Dry Gin Bleu  
D'Argent Premium**  
FRANCIA  
COD: 04140



**Gin Rose D'Argent**  
FRANCIA  
COD: 04141



**Normidia Gin**  
DOMAINE DU COQUEREL  
FRANCIA  
COD: 01317



**London Dry Gin**  
LINTON HILL  
INGHILTERRA  
COD: 01325



**Gin**  
VOORTREKKER  
OLANDA  
COD: 01315

VODKA



**Vodka Lactée  
Ultra Premium**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01210



**Vodka  
Ultra Premium**  
WOLNY - POLONIA  
COD: 01321



**Vodka Premium**  
AXELVÄR - SVEZIA  
COD: 01164



**Vodka  
Kravna**  
POLONIA  
COD: 01320



**Vodka Yiluk**  
RUSSIA  
COD: 01338

# EXCLUSIVE SPIRITS COLLECTION

TEQUILA



**Tequila Reposado  
100% Agave Blu**  
ROCADOR - MESSICO  
COD: 01558



**Tequila Reposado  
DE PLATA** - MESSICO  
COD: 01167



**Tequila Blanco  
Premium**  
ALENTADOR - MESSICO  
COD: 01166



**Tequila Silver**  
RANCHITOS - MESSICO  
COD: 01167



**Tequila Gold**  
RANCHITOS - MESSICO  
COD: 01163

RUM



**Rum Bianco**  
LEYENDA - CARAIBI  
COD: 01322



**Rum Anejo 3 anni**  
LEYENDA - CARAIBI  
COD: 01323



**Rum Viejo 5 anni**  
LEYENDA - CARAIBI  
COD: 01324



**Rum Miel**  
MOREY & CO - MALLORCA  
COD: 01114



**Wine Barrel  
Reserva Rhum**  
SISTER ISLES - WEST INDIES  
COD: 01707



**Dark Moscatel  
Rhum**  
SISTER ISLES - WEST INDIES  
COD: 01709



**Dark Px  
Rhum**  
SISTER ISLES - WEST INDIES  
COD: 01710



**Sister Isles  
Rhum 15 anni**  
SISTER ISLES - WEST INDIES  
COD: 01711

COGNAC



**Cognac V.S.**  
COMTE JOSEPH - FRANCIA  
COD: 04142



**Cognac V.S.O.P.**  
COMTE JOSEPH - FRANCIA  
COD: 04143



**Cognac Hors D'Age  
Grande - Champagne**  
COMTE JOSEPH - FRANCIA  
COD: 04145



**Cognac XO**  
COMTE JOSEPH - FRANCIA  
COD: 04144



**Cognac V.S.**  
CHOLLET - FRANCIA  
COD: 02012



**Cognac V.S.O.P.**  
CHOLLET - FRANCIA  
COD: 02013



**Cognac XO Extra Altesse  
Grande - Champagne**  
CHOLLET - FRANCIA  
COD: 02015



**Cognac XO Extra**  
CHOLLET - FRANCIA  
COD: 02014

# EXCLUSIVE SPIRITS COLLECTION

CALVADOS



**Calvados Pays D'Age 12 anni**  
CHOLLET - FRANCIA  
COD: 02017

ARMAGNAC



**Armagnac V.S.**  
PRINCE D'ARIGNAC  
FRANCIA  
COD: 04146



**Armagnac XO**  
PRINCE D'ARIGNAC  
FRANCIA  
COD: 04147



**Bas Armagnac Millesimè 1998**  
CHOLLET - FRANCIA  
COD: 02016

PORTO



**Porto White**  
PRESIDENTIAL  
PORTOGALLO  
COD: 01612



**Porto Ruby**  
PRESIDENTIAL  
PORTOGALLO  
COD: 01611

VERMUT



**Vermut**  
SIDERIT - SPAGNA  
COD: 01223

SHERRY



**Sherry Cream Real Tesoro**  
JEREZ - SPAGNA  
COD: 01340



**Sherry Fino Seco Real Tesoro**  
JEREZ - SPAGNA  
COD: 01339

LICOR



**La Guita - Manzanilla**  
HIJOS DE RAINERA  
PEREZ MARIN - SPAGNA  
COD: 01329



**Melody**  
DISTILERIAS CAMPENY  
SPAGNA  
COD: 01100



**Licor de Hierbas Morey**  
DISTILERIAS CAMPENY  
SPAGNA  
COD: 01112

AGUARDENTE



**Aguardente Antiqua V.S.O.P.**  
ALIANÇA - PORTOGALLO  
COD: 01684



**Xubileo Aguardente de Orujo**  
DISTILERIAS CAMPENY - SPAGNA  
COD: 01113



**Aguardente de cana**  
CACHAÇA 091 - BRASILE  
COD: 01165

SCHNAPPS



**Beverly Schnapps Mela Verde**  
DISTILERIAS CAMPENY - SPAGNA  
COD: 01148

ASSENZIO



**Assenzio Le Diable Rouge**  
DISTILERIAS CAMPENY - SPAGNA  
COD: 01101



**Assenzio Le Diable Vert**  
DISTILERIAS CAMPENY - SPAGNA  
COD: 01103



**Assenzio Le Diable Bleu**  
DISTILERIAS CAMPENY - SPAGNA  
COD: 01102



**Assenzio Le Diable Noir**  
DISTILERIAS CAMPENY - SPAGNA  
COD: 01104

# EXCLUSIVE SPIRITS COLLECTION

THE LONDON ESSENCE



**Tonic Water Classic London**  
INGHILTERRA  
COD: 00750



**Tonic Water Grapefruit & Rosemary**  
INGHILTERRA  
COD: 00751



**Tonic Water Bitter Orange & Elderflower**  
INGHILTERRA  
COD: 00752



**Ginger Ale Delicate**  
INGHILTERRA  
COD: 00753



**Ginger Beer Perfectly Spiced**  
INGHILTERRA  
COD: 00754



**Soda Water**  
INGHILTERRA  
COD: 00755

THE ENGLISH WHISKY COMPANY



**Original Single Malt**  
INGHILTERRA  
COD: 01260



**Smokey Single Malt**  
INGHILTERRA  
COD: 01261



**Chapter 14 Single Malt**  
INGHILTERRA  
COD: 01262



**Chapter 15 Single Malt**  
INGHILTERRA  
COD: 01263



**Single Malt "Single Cask"**  
INGHILTERRA  
COD: 01264

HYDE IRISH WHISKEY



**N.3 Single Grain Bourbon Matured**  
IRLANDA  
COD: 01230



**N.4 Single Malt Rum Cask Finish**  
IRLANDA  
COD: 01231



**N.5 Single Grain Burgundy Cask Finish**  
IRLANDA  
COD: 01232



**N.6 Special Reserve 18 + 8 Years**  
IRLANDA  
COD: 01233



**N.7 Single Malt Sherry Cask**  
IRLANDA  
COD: 01235

SCOTCH WHISKY



**Single Minded Glengoyne 8y**  
SCOZIA  
COD: 01240



**Single Minded Bunnahabhain 8y**  
SCOZIA  
COD: 01241



**SmokeStack Blended Malt**  
SCOZIA  
COD: 01250



**Always Blended**  
SCOZIA  
COD: 01326



**Fire Water Bourbon Kentucky Straight**  
USA  
COD: 01327

AMERICAN WHISKEY

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 "Jamón 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 Jamón Iberico Bellota "Gourmet Oro" che richiede un processo di stagionatura di circa 36/48 mesi. Nel 2010 il Jamón Di Guijuelo Simon Martin è stato eletto come migliore Jamón di Spagna, nella prima gara gastronomica Ufficiale di Jamón Iberico DOC. L'evento ha avuto luogo nel Museo Provinciale del vino nel Castello di Peña-fiel (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 estesissimi 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 marmorato, 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



SIMON MARTIN

Supporto standard - CODICE: 96004

Supporto professional inox - CODICE: 96002

set coltelli - CODICE: 96003



**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

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.

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 immemorabile 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.



**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.



**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 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.

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 solatanto 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 preparazioni 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 Nere  
Cacerena  
snocciolate  
LA ESPAÑOLA

Peso: Gr.300  
CODICE: 08646



Olive ripiene di Acciughe "Oro"  
LA ESPAÑOLA

Peso: Gr.1500 - CODICE: 08610



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'eccellente 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.



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 orientato 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



**Salmon Shikran**  
EURO CAVIAR

**Gr.340**  
CODICE: 08685



**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, arrosti, 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 de 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.



**ALIMENTOS DE ESPAÑA**  
2018

#alimentosdespaña



**Paeller**  
CARMENCITA

30 porzioni  
5 sacchetti da Gr.4

**Gr.20**  
CODICE: 08555

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.



**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.



**Riso Bomba per Paella**  
SIVARIS

In busta carta da Kg.1

**CODICE: 08708**

il riso Sushi è una varietà Japonica di riso a grani medi di aspetto rotondo. È 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.”



# Purgatori



MADE BY MAN  
DESIRED BY ANGELS



92 points  
Vintage 2014  
Wine Spectator  
2018

WINE MODERATION  
100%  
ALC. 14.5% VOL.  
WINE ONLY APPLICABLE IN WISCONSIN

Purgatori Estate

FAMILIA  
TORRES  
1852

In tribute to its creator,  
Baron Philippe de Rothschild



Since 1930, Mouton Cadet  
has been renowned for boldness  
and the highest standards.  
This bottle bears its iconic  
original label.



**MOUTON CADET**