

ANGELO ROCCA & FIGLI WWW.ROCCAVINI.COM**“PODERE DON
CATALDO”
NEGROAMARO
SALENTO IGT**

Podere Don Cataldo: la prima linea interamente dedicata all'Azienda Agricola Rocca, un centinaio di ettari che si estendono nel cuore del Salento a Leverano.

Il simbolo della passione per l'arte della viticoltura di Ernesto Rocca e della Sua Famiglia, volto a riscoprire gli eleganti ed affascinanti profumi e sapori non solo degli autoctoni e tradizionali vitigni di Puglia, ma anche dei rinomati internazionali. Questo Negroamaro incarna il fascino di questa terra, a tratti misteriosa, e ne esalta il fiero carattere in un'armonicità di aromi e sapori davvero unici.

Ottimo abbinato a piatti saporiti, quali pasta con sughi ricchi, brasati, grigliate di carne rossa e formaggi stagionati.

ASTORIA WINES WWW.ASTORIA.IT**VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
DOCG***Vino Spumante
millesimato*

Nasce In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. sui vigneti di Glera denominati "Costa del Sol" orientati a est-ovest con circa 4.000 ceppi per ettaro.

La vendemmia avviene manualmente in settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organoleptico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C con lieviti selezionati autoctoni; prima che questa abbia termine, si trasferisce il vino nuovo, ancora con un alto residuo zuccherino, nell'autoclave per la presa di spuma che avviene senza interruzione della fermentazione primaria. La sua durata è di 20/25 giorni a cui fa seguito un periodo di circa 15 giorni di permanenza sui lieviti. Questa tecnica assicura uno spumane più fruttato e caratteristico nel suo aroma. Il perlage è continuo e a grana sottilissima. Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, al naso è intenso, fruttato di pesca e melone, tipico. Il sapore è morbido, pieno, armonico e aromatico per tipicità.



**“CASA
VITTORINO”
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
DOCG
Vino Spumante
Brut**



Nasce in tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. sui vigneti di Glera orientati a est-ovest con circa 4.000 ceppi per ettaro. Per questa Cuvée vengono selezionati solo i grappoli migliori raccolti manualmente in ceste a settembre, in giusta maturazione; fanno seguito la diraspatura e la macerazione dell'uva a 8/10 °C per qualche ora (criomacerazione) direttamente in pressa in ambiente iperriduttivo. Si procede quindi alla pressatura soffice e alla decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo, privato della feccia più grossolana, viene mantenuto con residuo zuccherino e lasciato sui lieviti per 2/3 settimane; dopo averlo reso limpido viene travasato in autoclave dove avviene la presa di spuma a 16 °C che dura circa 20/25 giorni a cui fa seguito un ulteriore affinamento sui lieviti di qualche settimana. L'imbottigliamento e il riposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne concludono il ciclo. Il risultato è un perlage fine, elegante e persistente. Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso è intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale. Il sapore è asciutto, pieno, sapido, armonico.

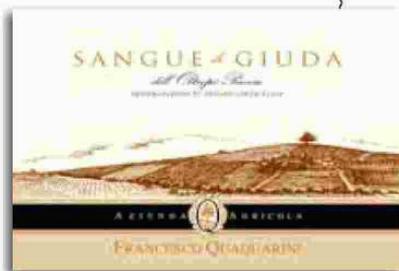
**“CORDERÍE”
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
DOCG
Vino Spumante
Extra Dry**



Nasce in tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m. Sui vigneti di Glera orientati a est-ovest e nord-sud con circa 3.000/4.000 ceppi per ettaro. La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19 °C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18 °C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana. Il perlage è minuto e persistente. Il colore giallo paglierino chiaro, ed al naso è elegante, netto, fruttato per tipico aroma. Il sapore è caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUAQUARINI WWW.QUAQUARINIFRANCESCO.IT

**SANGUE
DI GIUDA DOC
Dolce frizzante**



Nasce da una percentuale importante di Croatina (65%) , in unione a Barbera e Ughetta di Canneto ed è proprio questa unione a dar vita a un vino sorprendente, "quel" rosso dolce per eccellenza, caratteristico della zona di produzione, l'Oltrepò Pavese che proprio in Canneto, in queste vigne, ha il suo vertice qualitativo. Il colore, inconfondibile, è proprio il rosso del più puro dei rubini, brillante, gioioso; il profumo ricorda fiori e frutta rossa, è fine, di grande intensità e stupisce. Ma anche il palato ne è subito coinvolto: si notano morbidezza ma struttura e persistenza immediate, armonia, rotondità e una dolcezza di grande impatto emotivo. È vino vivace, compagno ideale di salumi giovani, di formaggi non troppo stagionati anche serviti a scaglie come Grana Padano, Parmigiano o Rospaduro, dei dolci della tradizione. Si accompagna alla perfezione alla frutta secca dando vita a una insolita combinazione di sapori e alla frutta fresca nelle macedonie, speciale con le fragole. Una sfida è abbinarlo a piatti a base di carciofi; i due gusti così peculiari si affronteranno in un gioco molto intrigante.

AZIENDA VINICOLA RIVERA WWW.RIVERA.IT**“IL FALCONE”
CASTEL
DEL MONTE
DOC RISERVA**

“Il Falcone” è uno dei più prestigiosi vini rossi pugliesi con il quale Rivera ha voluto ricordare l'imperatore Federico II di Svevia, umanista e grande appassionato della nobile arte della falconeria, che fece costruire nei pressi di Andria il famoso e misterioso “Castel del Monte”. Sette secoli dopo il castello ha dato il suo nome alla circostante zona Doc. “Il Falcone” è ottenuto da una rigorosa selezione di uve dai vigneti più vecchi delle varietà autoctone Nero di Troia, che conferisce al vino tutto il suo carattere e struttura, e Montepulciano che contribuisce alla sua armonicità. La maturazione per 14 mesi in legni pregiati e almeno per un ulteriore anno in bottiglia permettono a “Il Falcone” di affinare l'importante struttura e sviluppare il carattere e l'eleganza che lo hanno reso famoso. La stoffa consistente ed elegante lo rendono adatto a cibi particolarmente saporosi quali i grandi arrosti di carni rosse, la selvaggina da pelo, le carni a base di salse forti e i formaggi stagionati.



CANTINA DI SOAVE

WWW.CANTINASOAVE.IT**“ROCCA SVEVA”
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
2009**

Fondata nel 1898 Cantina di Soave ha selezionato, in più di un secolo di storia, un mosaico diversificato di vigneti dove le uve delle migliori parcelle vengono destinate alla produzione dei vini a marchio Rocca Sveva. Le uve Corvina, Molinara e Rondinella provenienti da vigneti situati prevalentemente nella zona di Mezzane sono vendemmiate a mano e selezionate grappolo per grappolo. La maniacale ricerca della qualità impone che le uve messe a riposo siano meno della metà del potenziale di uve Valpolicella. Dal colore rosso rubino con bagliori porpora si apre su toni fruttati intensi di ciliegia, amarena, sottobosco con note di alloro e liquirizia. L'assaggio è ampio e caldo, setoso, morbido, con un tannino armonico molto vellutato e una piacevole persistenza. 24 mesi in rovere di Slavonia e minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia ne fanno un gioiello perfetto in abbinamento a carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati. Sublime anche da solo, come dopo pasto o vino da conversazione.

CANTINA ENOTRIA AZ. VITIV. PRO. AGR. ASS. WWW.CANTINAENOTRIA.COM**“PIANA DELLE
FATE” CIRÒ DOC
ROSSO CLASSICO
SUPERIORE
RISERVA**

Nel suggestivo paesaggio dell'antica Crimisa, VII-VI secolo a.C., oggi Cirò Marina, sono ubicati i vigneti dei soci della Cantina Enotria che con secolare esperienza si dedicano con amore e passione alla coltura della vite varietà “Gaglioppo”, vitigno autoctono a bacca nera considerato il Principe dei vini rossi Doc di Calabria.

L'accurata razionalità e l'attenta cura caratterizzano le operazioni di vendemmia che vengono effettuate a mano in conformità alla tradizione locale, uve accuratamente selezionate e vendemmiate quando la calda estate di Calabria si stempera nella dolcezza del primo autunno. Pigiatura soffice, accurata pulizia dei mosti, uso del freddo per il controllo delle temperature, rappresentano un credo produttivo irrinunciabile per i dirigenti della Cantina Enotria. Il vino ottenuto dalla vinificazione delle uve autoctone varietà Gaglioppo si presenta al consumatore con un colore caldo e maturo, trasparente. In bocca provoca il piacere della condivisione, sa coinvolgere con la corposità piena, con quella pregnante persistenza che arriva dritta da una annata solare e matura, sa essere amorevole, duttile, i tannini sono quieti e lo sviluppo del sapore sa crescere senza sosta; un'ottima base per creare abbinamenti con il cibo fatto di sostanza ed economia, sa aspettare piatti di carne salsati e speziati.



CANTINA SOCIALE DI GONZAGA WWW.CANTINAGONZAGA.IT

**“MANTÉ ROSSO”
LAMBRUSCO
MANTOVANO
DOP**
Vino frizzante rosso

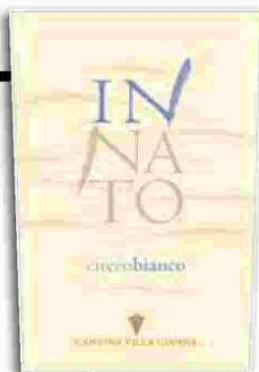
Vino frizzante secco 11°, colore rosso rubino intenso con perlage fine e persistente. Al naso delicati sono i sentori floreali e di frutta a bacca rossa molto fresca; in bocca è sapido e armonico, piacevolmente fruttato, fresco e brioso. È il risultato di un'accurata scelta delle uve, ottenute con sistemi di lotta integrata, in particolare Lambrusco Salamino, Ruberti e Ancellotta. Ideale accompagnatore dei prodotti del territorio ma grazie alla sua delicata struttura ideale anche con piatti delicati e ricercati, come arrosto di vitello con crema al latte. Servire a 10° - 12° di temperatura.



CANTINA VILLA GIANNA

WWW.VILLAGIANNA.IT

**“INNATO”
CIRCEO DOP
BIANCO 2013**



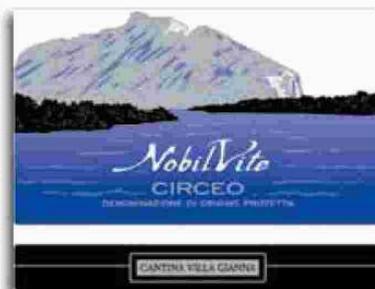
Dorato come il sole d'estate, suadente come la sabbia finissima, l'Innato è l'equilibrio di frutta tropicale, pompelmo rosa e fiori gialli. In sé è aromatico dagli echi sapidi. Uve raccolte all'apice della maturazione nell'ultima decade di settembre: Trebbiano, Malvasia e Chardonnay come da Disciplinare Dop Circeo. Tre diverse note per un'unica intensa armonia.

**MOSCATO DI
TERRACINA DOP
VENDEMMIA
2013
Secco**

Il Moscato di Terracina è il vitigno autoctono tra i più antichi della Riviera di Ulisse. Viene trasformato con passione utilizzando le più moderne tecniche di vinificazione per esaltarne le caratteristiche. Vino di color giallo paglierino con riflessi dorati, profumo aromatico inconfondibile dell'uva da cui proviene, esprime sensazione di frutta a polpa gialla, esotica, di agrumi e di miele. Il sapore è seducente, asciutto che mantiene quella sapidità tipica del luogo d'origine, vicino al mare. È di facile abbinamento ai primi di pesce e frittiture. La Cantina consiglia di gustarlo fresco a una temperatura di 8-10 °C.

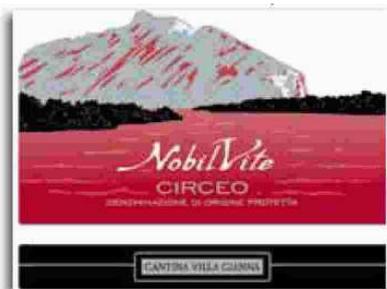


**“NOBILVITE”
CIRCEO DOP
BIANCO
VENDEMMIA
2013**



Questo vino prende il nome dalla terra dei miti, Nobile come la dea Circe che si servi del prezioso nettare della vite per ammaliare e legare a sé Ulisse e i suoi marinai. Blend di uve Trebbiano, Chardonnay e Malvasia come da Disciplinare Dop. Si ottiene dai vigneti soleggiati nel

comprendorio del Circeo allevati a filare con limitata produzione per ettaro. Vino dal colore giallo paglierino brillante, profumo pieno di fresche sensazioni floreali; gusto delicato che manifesta la sua vivacità in una persistente sapidità. Adatto ad accompagnare antipasti e primi piatti di mare, pesce azzurro e frittiture di calamari. La Cantina consiglia di gustarlo fresco a una temperatura di 8-10 °C.



“NOBILVITE” CIRCEO DOP ROSSO VENDEMMIA 2013

Questo vino prende il nome dalla terra dei miti, Nobile come la dea Circe che si servì del prezioso nettare della vite per ammaliare e legare a sé Ulisse e i suoi marinai. Blend di uve Merlot e Cabernet Sauvignon come Disciplinare Dop.

Si ottiene dai vigneti soleggiati nel comprensorio del Circeo, allevati a filare con limitata produzione per ettaro. Vino dal colore rosso rubino lucente, profumo varietale di frutta sotto spirito, mora e prugna; gusto delicato e morbido con un tannino gentile di buona persistenza. Accompagna pasta all'uovo con funghi o ragù; arrosto e tagliata, e trova una punta d'eccellenza con formaggi stagionati. La Cantina consiglia di servirlo a una temperatura di 14-16 °C.

CANTINE DUE PALME WWW.CANTINEDUEPALME.IT

“SELVAROSSA” SALICE SALENTINO DOP RISERVA

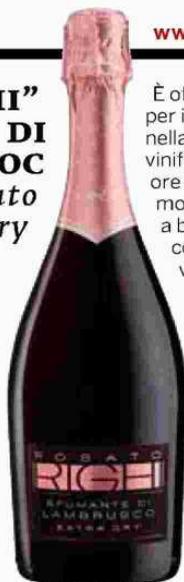
Il Salice Salentino Riserva Dop è ottenuto da uve Negroamaro (85%) e Malvasia Nera (15%) raccolte manualmente in cassette e ulteriormente selezionate su un nastro trasportatore, una volta giunte in cantina. La macerazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi da 500 ettolitri. Durante questo periodo (14 giorni), il vino ha completato anche la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore ai 20 °C, per essere poi introdotto in barriques nuove, dove completa la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene travasato e riposto in barriques, dove rimane per nove mesi, al termine dei quali si è proceduto all'imbottigliamento. Prima dell'immissione sul mercato, fa un affinamento in bottiglia. Il Selvarossa si presenta di colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi amaranto. Al naso presenta profumi accattivanti di confettura di ciliegie e datteri, note di vaniglia e liquirizia. Il palato è marcato da sentori di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno. Caldo, di buona fragranza, con tannini vigorosi tuttavia delicati. Finale persistente. Il nostro consiglio è di servirlo a circa 18-20 °C e di abbinarlo a primi piatti robusti, grigliata, selvaggina, agnello, formaggi fermentati e stagionati.



CANTINE RIUNITE & CIV

WWW.RIUNITECIV.IT

“RIGHI” LAMBRUSCO DI MODENA DOC Spumante Rosato Extra Dry



È ottenuto per il 60% da uve Lambrusco Grasparossa e per il 40% da Lambrusco Sorbara. La vendemmia avviene nella seconda metà di settembre e le uve sono sottoposte a vinificazione in rosato con macerazione notturna in pressa di 12 ore e pressatura nelle prime ore del mattino. Se ne ottiene un mosto fiore con resa del 60% massimo che viene fermentato a bassa temperatura (18-20 °C) e in parte conservato a freddo come filtrato dolce. In fase di spumantizzazione il filtrato dolce viene riunito al vino nuovo e sottoposto a rifermentazione in autoclave dove diviene vino spumante a bassa temperatura (14-18 °C) con una lenta rifermentazione di circa 30 giorni, il che ne accentua i profumi e le caratteristiche della spuma. Ne deriva un vino spumante con un perlage fine e persistente e una spuma di colore rosato poco intenso. Particolarmente brillante è il colore, rosato mediamente intenso, caratterizzato dal tipico odore floreale di viola e rosa conferito dal vitigno Sorbara arricchito da note fruttate di ciliegia mora e mirtillo. Un'acidità percepibile esalta il gusto secco e la sapidità del vino a cui la personalità del Grasparossa conferisce il nerbo di un grande spumante. Ideale come aperitivo e da tutto pasto: antipasti leggeri e di pesce, piatti freddi, risotti, carni bianche, pesce e crostacei. Va servito a 8-10 °C

CASA VINICOLA CALDIROLA WWW.CALDIROLA.IT**“LA CACCIATORA”
MONTEPULCIANO
D’ABRUZZO DOC**

Casa Vinicola Caldirola interpreta con tutti i suoi brand il pay off che sottolinea anche il suo nuovo logo: L'Italia dei vini. È questo un posizionamento che identifica la mission dell'azienda orientata all'italianità enologica, al contatto diretto col territorio dove scegliere e selezionare le cantine e i consorzi che producono i vini più rappresentativi delle nostre regioni. A marchio La Cacciatora, la regionalità entra quotidianamente nelle case dei consumatori per incontrare i loro gusti e un'esigenza di consumo attualmente più diversificata e più esigente. Nella gamma del brand spicca per notorietà e diffusione commerciale in Italia e all'estero, il Montepulciano d'Abruzzo Doc, un vino dal forte carattere, austero e deciso, che si plasma sulla personalità del territorio di provenienza. Sulle colline della provincia di Chieti alloggiano grandi estensioni di vigneti curati con dedizione e passione dai viticoltori che fanno riferimento a cantine scelte con accurate selezioni dagli enologi Caldirola affinché il vino La Cacciatora possa rappresentare la qualità improntata dall'azienda.

CASTELLO D'ALBOLA (CASA VINICOLA ZONIN) WWW.ALBOLA.IT (WWW.CASAVINICOLAZONIN.IT)**“IL SOLATIO”
CHIANTI
CLASSICO
DOCG GRAN
SELEZIONE**

Tra queste le colline toscane è nata la Lingua Italiana. E il nome di questo vino sembra ricordarlo con poche sillabe. Solatio, termine che sembra collocarsi tra il latino e lo slang dei nostri tempi. Di un "solatio vigneto" parla anche Giovanni Pascoli in una poesia. Parola che indica ciò che più è esposto al sole, come il vigneto da cui nasce questo selezionato vino, sui colli che si affacciano a Siena. Creazione ricercata di Castello d'Albola che rappresenta l'eleganza assoluta del Sangiovese in purezza coltivato a Radda in Chianti, a oltre 500 m sul livello del mare. Esuberanza, voglia di far discutere, talento innato. Espressione eccellente del cru aziendale, che ha origine in una piccola vigna di meno di un ettaro, dove le pendenze sono così importanti e i sassi così abbondanti da consentire solo operazioni manuali e di totale precisione. Da sole 4.500 piante di Sangiovese prendono vita 3.000 bottiglie di un vino da collezionisti. Un rosso che esprime al meglio le peculiarità di vitigno e terroir: è un affresco raro della storia e della classicità del territorio. Vino dalla socialità spiccata. Difficile rinunciarci e poterlo bere da soli.

CECCHI - CASA VINICOLA LUIGI CECCHI E FIGLI

WWW.CECCHI.NET**“COEVO” 2010
TOSCANA IGT**

Coevo rappresenta la sintesi di un percorso molto profondo e importante nella storia di Cecchi. Andrea e Cesare, quarta generazione alla guida dell'azienda, hanno fortemente sentito e desiderato questo vino per dare un segnale di svolta alla storia enologica di Cecchi. Coevo è memoria della tradizione, riferimento per il presente ma soprattutto per il futuro e testimonianza di due importanti territori il Chianti Classico e la Maremma. La filosofia con cui nasce questo vino è semplice e chiara: il massimo della qualità per ogni annata. Per questo motivo l'uvaggio di Coevo varia a seconda della vendemmia mantenendo comunque sempre l'elemento base che lega la famiglia Cecchi al proprio territorio, il Sangiovese che in questa annata rappresenta il 60% del blend.

DONNAFUGATA WWW.DONNAFUGATA.IT

**“MILLE E UNA
NOTTE” ROSSO
CONTESSA
ENTESELLINA DOP**



I vini di **Donnafugata** interpretano la Sicilia e ne raccontano con passione l'universo sensoriale. Con oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità, l'avventura di **Donnafugata** prende avvio dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina; successivamente giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci. “Mille e una Notte”, nobile versione del Nero d'Avola, svolge la sua fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce ed affinamento in barriques di rovere francese prevalentemente nuove. Dall'impenetrabile rosso rubino la sua avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori di tabacco e cacao su un fondo fruttato di gelsi neri e ciliegia sotto spirito. Ampio, dal tannino carezzevole, conferma la sua complessità ed eleganza, caratteristiche distintive di questo vino importante, portabandiera dei rossi di **Donnafugata**. Accompagna piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche su piatti saporiti di pesce stufato. Protagonista di una cena elegante e dei vostri momenti più speciali e importanti.

FERRARIS AGRICOLA WWW.LUCAFERRARIS.IT

**“I FIRMATI”
RUCHÈ DI
CASTAGNOLE
MONFERRATO
DOCG**



Il Ruchè “I Firmati” è ottenuto con le uve dei vigneti meglio esposti dell'azienda ossia quelli del versante sud ovest. Sostanziali diradamenti abbassano la quantità di uva prodotta per ettaro sotto i 70 quintali assicurandone l'altissima qualità. La vinificazione avviene all'interno di tini di rovere da 54 ettolitri e dura da 15 a 20 giorni a seconda della qualità dell'uva al momento della pigiatura. Il controllo della temperatura a circa 23°C ci consente di rallentare i tempi di fermentazione, quindi di prolungare il contatto del mosto con le bucce che, così facendo, cedono maggior struttura tannica e colore. Finita la fermentazione, il vino viene lasciato riposare per almeno 6 mesi all'interno di questi tini. I tini, infatti, assicurano un naturale scambio di ossigeno che permette al vino di maturare in fretta, ma senza eccedere con il rilascio dei sentori di legno. Ciascuna fase della produzione è molto importante, specialmente per mantenere i profumi del Ruchè che sono la caratteristica principale di questo vitigno. L'attenta cura di ogni dettaglio rende l'aroma del Ruchè “I Firmati” pulito ed elegante.

MEZZACORONA WWW.MEZZACORONA.IT

**“CASTEL
FIRMIAN”
TEROLDEGO
ROTALIANO DOC
RISERVA**

Il vitigno Teroldego è una varietà autoctona del Trentino e trova il suo ambiente di sviluppo ideale nella Piana Rotaliana. “Teroldego” sembra derivare da “Tiroler Gold” (oro del Tirolo), il nome con cui veniva indicato questo vino alla Corte di Vienna durante l'impero austro-ungarico; da questa denominazione sarebbe poi derivato “Tiroldico” e in seguito, Teroldego. Fra i vini rossi trentini è il più rinomato, tanto da essere definito “vino principe del Trentino”. La Riserva di Teroldego è prodotta solo in grandi annate dalle uve accuratamente selezionate a mano nelle zone più vocate della Piana Rotaliana.

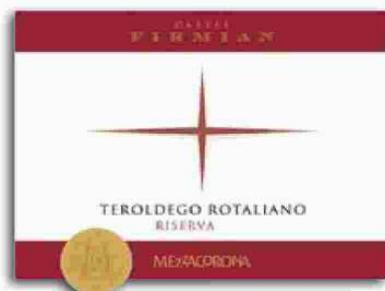
Pigiatura con separazione dei raspi. Parziale rimozione dei semi e macerazione delle bucce con frequenti rimontaggi, fermentazione a temperatura controllata attorno ai 25 °C per 12-13 giorni. Minimo 24 mesi di maturazione, di cui 12 in pregiato legno di rovere e successivo affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: complesso, caratteristico, ricorda il profumo di frutta matura con un gradevoli sentori di mirtillo, prugna e ribes rosso, circondati da note speziate derivanti dalla maturazione in legno.

Sapore: corposo, pieno, armonico, piacevolmente tannico.

Vino di grande carattere, si accompagna bene con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.



MOTTURA VINI DEL SALENTO WWW.MOTTURAVINI.COM

**“LE PITRE”
SALENTO
PRIMITIVO
IGT**

Zona produzione: Salento
Tipo terreno: calcareo e argilloso
Sistema coltivazione: alberello
Vitigni utilizzati: Primitivo
Clima: inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia: in cassette da kg. 20, manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve
Tecnica vinificazione: cernita del grappolo manuale con nastro selettore, fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 20-25 giorni, buon utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica in barriques a temperatura controllata con utilizzo di batonnage
Invecchiamento: 12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento: 2/3 mesi in bottiglia
Colore: rosso con riflesso porpora
Profumo: intenso di frutta matura, amarene e visciole. Toni balsamici e di sottobosco con sentore di lavanda
Gusto: di grande struttura fine e persistente
Tenore alcolico: 16%vol
Abbinamento ai cibi: carni rosse, selvaggina e formaggi duri stagionati
Temperatura servizio: 18 °C
Bicchieri consigliati: Gran Cru
Conservazione: temperatura ambiente 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

PICO MACCARIO WWW.PICOMACCARIO.COM

**“LAVIGNONE”
BARBERA D’ASTI
DOCG**

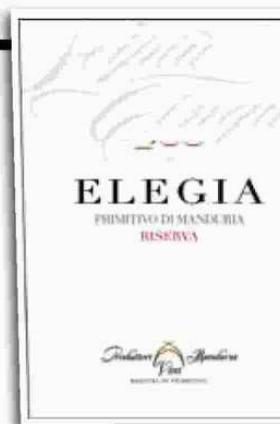


La più grande vigna ad appezzamento unico di tutto il Piemonte: 70 ettari, di cui 55 solo a Barbera. È la cantina Pico Maccario di Mombaruzzo che, grazie alla sua produzione di Barbera d'Asti Docg, esporta nel mondo la qualità e l'immagine del territorio astigiano. Il simbolo della cantina Pico Maccario è la rosa: posta in 3.500 esemplari a capo di ogni filare, abbellisce i vigneti di proprietà e ha il ruolo indispensabile di sentinella per le malattie della vite; ma è anche simbolo di impegno, di amore per il territorio e di attenzione ai temi della sostenibilità ambientale. Vitaliano Maccario, il titolare, si prende cura dell'azienda da sempre: la Barbera è la sua prima, vera passione. Produce vini caratterizzati da una grande piacevolezza, morbidezza e eleganza, risultato di un bilanciamento tra tradizione e modernità, morbidezza e rigore, con un unico, principale obiettivo: trasferire al vino, intatte, le caratteristiche peculiari del vitigno. L'etichetta che meglio caratterizza la produzione Pico Maccario è la Barbera d'Asti Lavignone Docg: un vino dallo stile impeccabile, affinato interamente in acciaio, dal bouquet fruttato (ciliegia, lampone, rosa, melissa) e dal palato sapido e ricco. L'annata attualmente in commercio è la 2012.

PRODUTTORI VINI MANDURIA WWW.CPVINI.IT

**“ELEGIA”
PRIMITIVO DI
MANDURIA DOP
RISERVA 2011**

È il vino per le grandi occasioni, ottenuto da uve selezionate e vendemmiate in cassetta. L'elegia è il genere letterario che raggruppa i componimenti lirici della poesia greca e romana accomunati da una forma metrica specifica, il distico elegiaco, composto da un esametro e un pentametro dattilico, sei più cinque. La Cantina Produttori Vini Manduria, fondata nel 1932, rappresenta oggi la memoria storica del mondo enoico pugliese. 1.000 ettari di vigna, condotti con passione e competenza, costituiscono la forza di una Cantina che ha sempre creduto ed investito nelle qualità di uno storico vitigno autoctono: il Primitivo, dalle sue uve si ottiene un vino dalla marcata personalità. Ricca la gamma di variazioni offerta per inebriarsi con un sorso di armonica poesia.



SANTA MARGHERITA WWW.SANTAMARGHERITA.IT**“IMPRONTA
DEL FONDATORE”
PINOT GRIGIO
ALTO ADIGE DOC**

Alla fine degli anni Cinquanta, gli enologi di Santa Margherita si prefissero l'obiettivo di produrre un vino bianco di alta qualità in grado di distinguersi da tutti gli altri per originalità, peculiarità sensoriali e forte richiamo al binomio territorio/vitigno. Il territorio era quello dell'Alto Adige, il vitigno il Pinot grigio, uva color ramato, l'intuizione quella di vinificarla senza bucce, eliminando così la componente fenolica poco stabile, senza però penalizzarne la presenza di precursori aromatici, presenti grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del territorio altoatesino. Nasceva così con la vendemmia 1960 il Pinot Grigio Santa Margherita.

In ricordo del pionierismo del fondatore conte Gaetano Marzotto da qualche anno viene prodotta una versione particolare del Pinot Grigio Alto Adige, ottenuta attraverso la scrupolosa selezione di uve coltivate sopra i 400 metri e vendemmiate a mano, l'attento percorso di vinificazione e il lungo affinamento su fecce nobili. Un nettare che si esalta per le note di fiori di campo, di agrumi e frutta a polpa bianca, il tutto supportato da una struttura serrata e agile al tempo stesso. A dettare il ritmo e la progressione delle sensazioni l'elemento principe del binomio Pinot grigio/Alto Adige, ossia una sapidità quasi salina, il plus che lo rende ideale compagno del cibo, dai piatti più semplici (appetizers, verdure) a quelli più saporiti, in particolare quelli di pesce.

TENUTA RAPITALÀ (GRUPPO ITALIANO VINI) WWW.RAPITALA.IT (WWW.GRUPPOITALIANOVINI.COM)**“VIGNA
CASALJ”
ALCAMO
CLASSICO
DOC**

Coltivare la passione, porta buoni frutti. Vigna Casalj è il vino che racchiude in sé l'esperienza e la capacità di innovazione di un'azienda vinicola che da anni coltiva con grande amore e passione i propri vigneti.

È ottenuto da uve Catarratto provenienti da 10 ettari di vigneto di montagna posto a 600 metri s.l.m. all'interno della Tenuta Rapitalà, nel territorio di Camporeale. La personalità unica del territorio dona a Vigna Casalj ampie sensazioni olfattive di aromi mediterranei, un colore oro chiaro e un gusto fresco e minerale dal corpo rotondo. Si abbina a pesci saporiti e crostacei, zuppa di pesce, carni bianche. Rapitalà è una delle aziende fondatrici del progetto Magis per la sostenibilità della produzione del vino in Italia iniziato 4 anni fa e presieduto da Attilio Scienza. Un percorso di integrazione tra ricerca e azienda vinicola, una gestione mirata degli interventi di fertilizzazione, controllo di muffe e parassiti, potatura, raccolta. Ogni fase della lavorazione viene tracciata e registrata con il fine di produrre un vino ad impatto zero. È attraverso questo percorso che Casalj ha ottenuto la certificazione di Vino Sostenibile dall'ente Det Norske Veritas (DNV).

TERRE CORTESI MONCARO

WWW.MONCARO.COM**“FONDIGLIE”
VERDICCHIO
DEI CASTELLI
DI JESI DOC
CLASSICO
SUPERIORE**

100% Verdicchio dal vigneto di Contrada Fondiglie a Rosora, nel cuore dell'area classica di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Doppia vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli, macerazione a freddo del mosto sulle bucce, pressatura soffice, decantazione statica del mosto ottenuto e fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni selezionati. Il vino matura in serbatoio "sur lie" per 4 mesi, poi in bottiglia in magazzino termocondizionato. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi e di vivace brillantezza. Ottima la consistenza. Bouquet ampio e fine da cui emergono sentori di frutta gialla, erbe aromatiche, lieviti, fiori amari di rovo e acacie, sfumato di sottile ginestra. Ottima l'intensità, lunga e complessa la persistenza. Al gusto è secco ma morbido e caldo nell'alcol. L'evidente freschezza e sapidità ne completano l'equilibrio, concedendogli una sentita struttura corporea. Estremamente versatile in gastronomia, eccellente sulla cucina di mare. Un grande vino che, anche se già pronto, dà il meglio di sé negli anni, mantenendo intatte le sue caratteristiche peculiari gusto olfattive.

TORRE PERNICE WWW.TORREPERNICE.IT

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC



L'azienda Torre Pernice, specializzata nella produzione di vini Doc di alta qualità, è caratterizzata dall'aver il più grande vigneto di Liguria in un unico appezzamento (10 ha), al centro della Piana di Albenga, ove si trova un microclima ideale per la maturazione delle uve e la concentrazione di aromi. Il Pigato Torre Pernice è un vino bianco secco dal colore giallo paglierino dorato. Realizzato con 100% uve Pigato, è prodotto esclusivamente nella Riviera Ligure di Ponente e principalmente nell'Albenganese, prende il nome dalle macchie color ruggine che si formano sugli acini maturi.

Olfatto: intenso, caratteristico, ricco di profumi, leggermente aromatico

Sapore: asciutto, pieno, sapido, lievemente amarognolo mandorlato; sentori di banana, pesca, albicocca, frutta gialla matura

Gradazione alcolica: 11,5 %-13,5%;

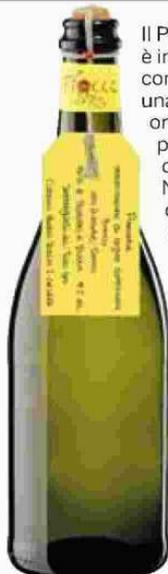
Acidità: 5-6 per mille.

Abbinamenti: ideale con tutti i piatti a base di pesce, ostriche, molluschi; primi piatti della cucina ligure, ottimo con le trofie al pesto e le carni bianche; eccellente come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10°-12°

TOSO WWW.TOSO.IT

"FIOCCO DI VITE" PIEMONTE DOC Frizzante



Il Piemonte Doc Frizzante senza indicazione di vitigno è in Casa Toso una novità di pochi mesi, ma è già confermata da importanti successi di mercato: in una terra di vini rossi questo è un bianco dai caratteri originalissimi, semplice e godibile, senza dubbio il protagonista della giovane collana "Fiocco di Vite", dedicata prima di tutto al mercato italiano.

Nasce dal vitigno Cortese coltivato sulle colline dell'Alto Monferrato, con una piccola percentuale di Chardonnay che dona struttura e pienezza al vino. In cantina, segue il classico percorso della vinificazione in bianco, con una breve macerazione e una presa di spuma di 10-12 giorni, a cui segue l'imbottigliamento senza affinamento sui lieviti.

Il Piemonte Doc Frizzante è un vino bianco elegante che propone i caratteri fruttati del profumo ed esprime un sapore di grande armonia, sottolineata anche da un tenore alcolico moderato (11%Vol.). Un vino, quindi, fatto apposta per tante occasioni di consumo: non solo la tavola classica, dove predilige gli antipasti e i primi piatti di moderata sapidità, ma anche elegante e prezioso per l'aperitivo e per accompagnare gustosi spuntini non convenzionali a qualsiasi ora del giorno.

VERGA - CASA VINICOLA NATALE VERGA WWW.VERGA.IT

SAUVIGNON VENETO IGT

Il Sauvignon Blanc è una delle uve più singolari al mondo, ricca di suggestivi aromi d'intenso impatto olfattivo e gustativo, ha tantissimi estimatori in tutti i continenti.

Il Sauvignon Blanc piace soprattutto per le sue particolarità olfattive, la qualità dell'uva e quindi anche quella dei suoi aromi sono influenzati da una serie di fattori: il tipo di suolo sul quale la vigna è coltivata, il clima, il grado di maturazione e i metodi di vinificazione.

Vino ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce o carni bianche.

VINICOLA DECORDI DEL BORGO IMPERIALE

CORTESOLE S.P.A WWW.DECORDI.IT

**“CORTESOLE”
LAMBRUSCO
MANTOVANO
DOC**



I Vini CorteSole sono il frutto di tutto il meglio dell'esperienza, dell'orgoglio e della passione che animano la Vinicola Decordi, sempre nel rispetto delle tradizioni. CorteSole è la linea di vini tradizionali di altissima qualità che la Vinicola Decordi firma per i migliori ristoranti ed enoteche. Il Lambrusco Mantovano Doc CorteSole rappresenta il top di gamma fra i Lambruschi prodotti dalla Vinicola Decordi, venduto a prestigiosissimi ristoranti italiani e a clienti particolarmente esigenti e raffinati. Il Lambrusco Mantovano Doc CorteSole proviene dalle tipiche zone del Sabbionetano e del Viadanese. Il suo uvaggio si compone di un blend di Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Grappello Ruberti ed Ancellotta. Il Lambrusco CorteSole è caratterizzato dal distintivo colore rosso rubino con riflessi violacei, da un profumo vinoso, di viole, di pere e di fragole. Il sapore è frizzante, sapido, fruttato ma persistente. Per quanto riguarda gli abbinamenti, il Lambrusco CorteSole è un vino da tutto pasto, particolarmente indicato con carni e formaggi e ottimo se servito fresco di cantina. La temperatura di servizio ideale è di 18 °C.

VINISOLA WWW.VINISOLA.IT

**“ARBARIA”
PASSITO DI
PANTELLERIA
DOP**



La dea Tanit sostitui all'ambrosia il dolcissimo succo dell'uva Zibibbo per sedurre Apollo. Oggi come allora dalle migliori uve Zibibbo, in parte sottoposte ad appassimento al sole, nasce nelle cantine Vinisola Arbaria, vino da meditazione dal gusto vellutato, aromatico e dolce. Questo passito è veramente un portento della natura, un testimone maestoso della ricchezza in polpa e zuccheri e della possanza alcolica espressiva di questa denominazione. Un vino di dolcezza sontuosa che si accompagna dolcemente a formaggi erborinati e piccanti, a dolci alla mandorla e alla cassata, tipici della tradizione siciliana. Servito preferibilmente in calici medi a tulipano ad una temperatura di 10-12 °C avvincherà il palato di chi lo degusta. Ottimo vino da meditazione anche a temperatura ambiente. L'annata 2011 di Arbaria, ha già ricevuto svariati premi tra cui La Gran Menzione al Vinitaly 2012, il Diploma di Medaglia D'Oro al 52° Concorso Mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore, il Terroir d'oro al Concorso Internazionale dei Vini di Terroir a Brignoles, il Terroir di Diamante per il packaging sempre a Brignoles in Francia e il Silver Award Anuga Wine Special 2013 a Colonia in Germania. A giugno 2014 ha ricevuto la Medaglia di Bronzo al Decanter World Wine Awards di Londra.

**“SHALAI” PANTELLERIA DOP MOSCATO
Spumante Demi-Sec millesimato 2013**

Shalai è uno spumante realizzato unicamente da uve Zibibbo (Moscato di Alessandria) coltivate, raccolte e vinificate con i metodi tradizionali dei contadini di Pantelleria. Equilibrato e caldo, già al primo sorso l'aroma di Shalai riempie il cuore e i sensi di gioia, così come vuole il suo nome: shalai in dialetto siciliano è l'espressione che rappresenta la sensazione d'intenso appagamento e profondo piacere. È uno spumante ricco dei sentori del mare e del sole di Pantelleria, con un perlage esuberante, persistente e traboccante, diffuso e prezioso. I suoi riflessi richiamano la lucentezza dell'acquamarina. Una cascata di sentori dolci di zibibbo e profumi di agrumi, frutta mediterranea e mandorle, fiori di ginestra e vaniglia. Strutturato e di gran corpo, un trionfo di sapori che conquista. Si accompagna ad antipasti di pesce crudo e crudités, ottimo sulle ostriche, sposo dei dolci. Shalai riporta lo charmat a Pantelleria dopo 26 anni.



**“ZEFIRO”
PANTELLERIA
BIANCO DOP**

Zefiro nasce dalle uve delle viti Zibibbo ad alberello basso, protette dai venti fra i muretti che caratterizzano il paesaggio dell'isola di Pantelleria. Fra i bianchi più concentrati e possenti di Sicilia, un vero manto di glicerina ed estratto, di gran morbidezza e di totale maturità di frutto. Si presenta cristallino, di colore giallo paglierino con ampi riflessi dorati, dotato di grande compattezza e intensità del colore. Al naso è fine e complesso nella sequenza dei profumi, spazia da note fruttate a sensazioni floreali, dai fiori di zagara e camomilla fino ai frutti tropicali e profumi più mediterranei. In bocca è morbido e vellutato, sostenuto da una vena di buona acidità che ne caratterizza un finale di giusta persistenza. Di alta qualità e struttura, ottimo anche per aperitivi, è ideale per accompagnare piatti a base di pesce o verdure, piatti forti tipici mediterranei e piatti di carni bianche. Ottimo se servito alla temperatura di 8-10 °C.

L'annata 2011 è stata premiata con il Silver Award Anuga Wine Special a Colonia in Germania. Quella 2012 con la Gran Menzione al Vinitaly 2014, il Diploma di Medaglia D'Oro al 53° Concorso Mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore dove ha ricevuto anche il Premio Città di Pramaggiore per la Regione Sicilia. Infine la stessa annata è stata premiata al Decanter World Wine Awards di Londra con la Medaglia di Bronzo.