



LISTA VINI



le cantine



indice

Valle d'Aosta

1 D&D MAISON AGRICOLE

Piemonte

2 MOSCONE

Lombardia

3 CAVALLINI

Trentino

4 ZANOTELLI

Lombardia

5 TENUTA CORBARI

Lombardia

6 PODERE CAVAGA

Veneto

7 COTTINI MARCO

Veneto

8 CANTINE VEDOVA

Friuli Venezia Giulia

9 VENDRAME

Emilia Romagna

10 MINGAZZINI

Toscana

11 UGGIANO

Umbria

12 TENUTA DI SARAGANO

Marche

13 ZACCAGNINI

Abruzzo

14 MARTELLI FATTORIA ITALIANA

Lazio

15 CANTINAMENA

Puglia

16 GIUSTINI

Campania

17 CANTINE FORNO

Calabria

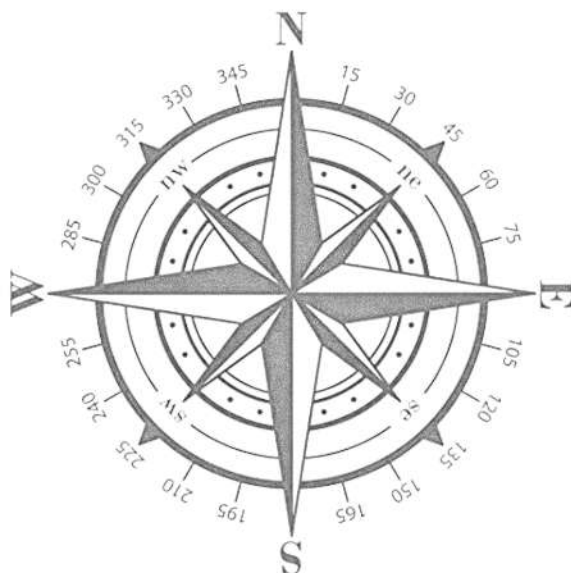
18 DE MARE

Sicilia

19 GURRIERI

Sardegna

20 ZIU ANDRIA





REGIONE / località
VALLE D'AOSTA / Aosta

ETTARI VITATI
4,5

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
17.000

ANNO DI FONDAZIONE
2002



La Maison Agricole D&D nasce nel 2002, ai piedi delle montagne più alte d'Europa con vigneti di proprietà tramandati da generazioni. Ad oggi la produzione comprende 11 etichette divise tra vini derivati da vitigni prettamente autoctoni e vini internazionali che interpretano molto bene il territorio valdostano. Dopo 20 anni di attività, il testimone passa a Denis Desaymonet, il quale, dopo diverse esperienze sul territorio nazionale cerca di far scoprire i sapori genuini della sua terra alle persone.

PETITE ARVINE MUSCAT PETIT GRAIN

Vallée d'Aoste
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Petite Arvine

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte, pressatura dopo breve macerazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In acciaio sul deposito fine di fermentazione "sur lies" con batonnage settimanali.

temperatura di servizio
10°



MUSCAT PETIT GRAIN

Vallée d'Aoste
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,5%

vitigno
Moscato Bianco

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte, pressatura dopo breve macerazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In acciaio sul deposito fine di fermentazione "sur lies" con batonnage settimanali.

temperatura di servizio
10°



GAMAY

Vallée d'Aoste
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Gamay

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte, macerazione delle bucce e fermentazione a temperatura controllata con quotidiani rimontaggi.

affinamento

In vasche d'acciaio inox.

temperatura di servizio
18/20°



FUMIN

Vallée d'Aoste
DOC



cl 75

TORRETTE

Vallée d'Aoste
DOC



cl 75

PINOT NOIR

Vallée d'Aoste
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Fumin

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte.
Macerazione con le bucce e fermentazione a temperatura controllata con quotidiani rimontaggi.

affinamento

Affinamento per alcuni mesi in tonneaux di rovere francese.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Petit Rouge, Fumin, Cornalin

resa per ettaro
100 q

vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte.
Macerazione con le bucce e fermentazione a temperatura controllata con quotidiani rimontaggi.

affinamento

In vasche d'acciaio inox.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Pinot Noir

resa per ettaro
90 q

vinificazione

Pigiatura delle uve appena raccolte.
Macerazione con le bucce e fermentazione a temperatura controllata con quotidiani rimontaggi.

affinamento

In vasche d'acciaio inox.

temperatura di servizio
18/20°





MOSCONE



REGIONE / località
PIEMONTE / La Morra

ETTARI VITATI
20

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
90.000

ANNO DI FONDAZIONE
1877

Nel 1877 la famiglia Moscone avvia la propria attività come produttore tra le colline di Monforte d'Alba e in particolare dell'area della Bussia, zona particolarmente vocata per la produzione del vino grazie all'adeguata ventilazione e alla fertilità della terra. Individuare, custodire e valorizzare la qualità del vino. Questa è la missione della cantina Moscone che si prende cura di mettere in risalto le sfumature e le caratteristiche di ogni vino.

CHARDONNAY

Langhe
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Chardonnay

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve.
La vinificazione ha luogo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza il contatto con le fecce.

affinamento

Il vino affina dai 4 ai 6 mesi, in recipienti di acciaio inox, prima dell'imbottigliamento.

temperatura di servizio
10°



ROERO ARNEIS

DOCG



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Arneis

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve.
La vinificazione ha luogo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, senza il contatto con le fecce.

affinamento

Il vino affina per 6 mesi, in recipienti di acciaio inox, prima dell'imbottigliamento.

temperatura di servizio
10°



DOLCETTO

d'Alba
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Dolcetto

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve.
Macerazione a contatto con le vinacce per circa 10 gg e fermentazione a temperatura controllata di circa 28° in acciaio inox.

affinamento

In primavera viene riposto in recipienti di acciaio inox, dove affina per 12 mesi, prima di essere imbottigliato.

temperatura di servizio
18/20°



BARBERA

d'Alba
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Barbera

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 15 gg e fermentazione a 26° in acciaio. Fermentazione malolattica prima dell'inverno.

affinamento

In primavera viene riposta in botti di rovere grande da 25 hl dove affina per circa 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

temperatura di servizio
18°



NEBBIOLO

d'Alba
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Nebbiolo

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 18 gg e fermentazione a 26° in acciaio. Fermentazione malolattica prima dell'inverno.

affinamento

In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 25 hl dove affina per 12 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per altri 10-12 mesi prima dell'imbottigliamento.

temperatura di servizio
16/18°



BAROLO

DOCG
BUSSIA



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Nebbiolo
(da singolo vigneto)

resa per ettaro
60 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve. Macerazione a contatto con le vinacce per circa 20 gg e fermentazione a 26° in acciaio. Fermentazione malolattica prima dell'inverno.

affinamento

In primavera viene riposto in botti di rovere grande da 50 hl dove affina per 30 mesi, per poi passare in vasche d'acciaio per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

temperatura di servizio
16/18°





REGIONE / località
LOMBARDIA / Corvino San Quirico

ETTARI VITATI
10

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
8.000

ANNO DI FONDAZIONE
1919

... dalla piccola cantina che accoglieva sei tini e dalla prima vigna di tre ettari oggi vantiamo un territorio vitato di circa dieci ettari. Nella storia di questo territorio e delle nostre generazioni, la coltivazione della vite assume un carattere centrale. Nel corso degli anni sono stati acquistati nuovi vigneti, scelti in posizioni privilegiate per il vitigno da coltivare. Questo ha favorito lo sviluppo di un ben preciso carattere dei vini dell'azienda.

SPUMANTE BRUT

Metodo Charmat

CRÜE' BRUT



cl 75

RIESLING

Italico
IGT

PIDROLO



cl 75

CHARDONNAY

IGT

CRÜNÖT BLANC



cl 75

tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
11,5%

vitigno
Pinot Nero, Chardonnay

resa per ettaro
85 q

vinificazione
Metodo Martinotti
in acciaio.

affinamento
In bottiglia per 6 mesi
prima di essere commercializzato.

temperatura di servizio
8°



tipologia
Bianco

grado alcolico
11,5%

vitigno
Riesling Italico

resa per ettaro
70 q

vinificazione
Pressatura delicata delle uve con
fermentazione a temperatura
controllata.

affinamento
In vasche di acciaio inox
o in vasche di cemento
per 4-5 mesi.

temperatura di servizio
8/10°



tipologia
Bianco

grado alcolico
11,5%

vitigno
Chardonnay

resa per ettaro
65 q

vinificazione
Pressatura delicata delle uve con
fermentazione a temperatura
controllata.

affinamento
In vasche di acciaio inox
o in vasche di cemento
per 4-5 mesi.

temperatura di servizio
10/12°



BONARDA

Oltrepò Pavese
DOC



cl 75

tipologia
Rosso Frizzante

grado alcolico
13,5%

vitigno
Croatina

resa per ettaro
85 q

vinificazione
Fermentazione
a temperatura controllata
con macerazione di 15-20 gg.

affinamento

In vasche di acciaio inox
o in vasche di cemento
per 4-5 mesi.

temperatura di servizio
12/14°



PINOT NERO

Oltrepò Pavese
DOC

CRÜNOT NERO



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Pinot Nero

resa per ettaro
70 q

vinificazione
Fermentazione
a temperatura controllata
con macerazione di 15-20 gg.

affinamento

In vasche di acciaio inox
o in vasche di cemento
per 4-5 mesi.

temperatura di servizio
15/17°



RONCAIOLO

Rosso
IGT



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon

resa per ettaro
65 q

vinificazione
Fermentazione
a temperatura controllata
con macerazione di 15-20 gg.

affinamento

In vasche di acciaio inox
o in vasche di cemento
per 2 anni.

temperatura di servizio
16/18°





ZANOTELLI



REGIONE / località
TRENTINO / Cembra

ETTARI VITATI
22

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
90.000

ANNO DI FONDAZIONE
1860

La famiglia Zanotelli coltiva la vite in Valle di Cembra da generazioni, con uno spirito volto in parte a mantenere e trasmettere il patrimonio agricolo-culturale e in parte a fornire un costante apporto innovativo al settore. Emblema di viticoltura eroica, da venti anni a questa parte, la Società Agricola Zanotelli ha intrapreso un grande sforzo di innovazione ed ammodernamento introducendo sia diverse varietà sulle tradizionali terrazze, sia adottando in parte delle forme di allevamento alternative alla pergola trentina.

MÜLLER THURGAU

Trentino
DOC



cl 75

RIESLING

Trentino
DOC



cl 75

GEWÜRZTRAMINER

Trentino
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
12,5%

vitigno
Muller Thurgau

resa per ettaro
110 q

vinificazione

Fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata.

affinamento

L'affinamento avviene in bottiglia.

temperatura di servizio
10/12°



tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Riesling Renano

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata.

affinamento

Lungo affinamento in bottiglia.

temperatura di servizio
12°



tipologia
Bianco

grado alcolico
14,0%

vitigno
Gewurztraminer

resa per ettaro
60 q

vinificazione

Fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata.

affinamento

L'affinamento avviene in bottiglia.

temperatura di servizio
10/12°



SCHIAVA

dele Dolomiti
IGT



cl 75

PINOT NERO

Trentino
DOC



cl 75

LAGREIN

delle Venezie
IGT



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
12,0%

vitigno
Schiava, altri Vitigni Rossi

resa per ettaro
110 q

vinificazione
Fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata.

affinamento
L'affinamento avviene in bottiglia.

temperatura di servizio
14°



tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Pinot Nero

resa per ettaro
65 q

vinificazione
Fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata.

affinamento
Invecchia in barriques
per 10-12 mesi,
prosegue a riposo in bottiglia
per ulteriori 6 mesi.

temperatura di servizio
16/18°



tipologia
Rosso

grado alcolico
12,5%

vitigno
Lagrein

resa per ettaro
75 q

vinificazione
Fermentazione in acciaio inox
a temperatura controllata.

affinamento
Invecchia in barriques
per 10-12 mesi,
prosegue a riposo in bottiglia
per ulteriori 6 mesi.

temperatura di servizio
18°





TENUTA CORBARI

REGIONE / località

LOMBARDIA / Desenzano del Garda

ETTARI VITATI

17

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

7.000

ANNO DI FONDAZIONE

1975



Tenuta Corbari nasce ai confini del territorio della Lugana, nel comune di Desenzano del Garda. A ridosso delle colline moreniche dove si estendono i nostri vigneti il terreno si fa più ciottoloso e sabbioso la percentuale di argilla diminuisce e anche l'altitudine si alza di poco. Questo cambiamento è radicale per i nostri vini che ampliano profumi, sviluppano una forte acidità e risultano anche più alcolici, mantenendo la sapidità e la mineralità tipica del Lugana.

LUGANA

DOC



cl 75

tipologia

Bianco

grado alcolico

13,0%

vitigno

Turbiana

resa per ettaro

125 q

vinificazione

**Uve raccolte manualmente
nei primi giorni di ottobre.**

affinamento

**Viene lasciato riposare in acciaio
per sei mesi e successivamente
almeno un mese in bottiglia.**

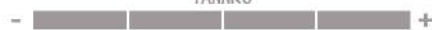
temperatura di servizio

8/10°

SECCO / DOLCE



TANNICO



INTENSITA' AROMATICA



CORPO





PODERE
CAVÀGA



REGIONE / località
LOMBARDIA / Foresto Sparso

ETTARI VITATI
15

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
120.000

ANNO DI FONDAZIONE
1976



Siamo esperti cultori della tradizione vitivinicola locale, della Franciacorta e internazionale. Il nostro obiettivo è quello di offrire la semplice genuinità della natura unita alla competenza e alla passione del buon vivere. I nostri prodotti sono il risultato di una ricerca del piacere e della qualità che anima prima di tutto il nostro desiderio di benessere. Utilizziamo materie prime e trattamenti naturali, nel pieno rispetto del patrimonio vitivinicolo per garantire prodotti capaci di regalare emozioni uniche.

BLANC DE BLANCS FRANCIACORTA

Metodo Classico

FRANCIACORTA

Brut Satèn
DOCG

QUINTESSENZA



cl 75



cl 75



cl 75

tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
12,5%

vitigno
Chardonnay

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, pressate intere in pressa pneumatica. Segue decantazione statica a freddo del mosto per una notte. La prima fermentazione avviene in acciaio.

affinamento

Segue il tiraggio e un periodo di affinamento in bottiglia di 80 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

temperatura di servizio
6/8°



tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
12,5%

vitigno
Chardonnay

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, pressate intere in pressa pneumatica. Segue decantazione statica a freddo del mosto per una notte. La prima fermentazione avviene in acciaio.

affinamento

Segue il tiraggio e un periodo di affinamento in bottiglia di 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

temperatura di servizio
6/8°



tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
12,5%

vitigno
Chardonnay

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, pressate intere in pressa pneumatica. Segue decantazione statica a freddo del mosto per una notte. La prima fermentazione avviene in acciaio.

affinamento

Segue il tiraggio e un periodo di affinamento in bottiglia di 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

temperatura di servizio
6/8°



FRANCONIA ROSE'

Metodo Classico



cl 75

tipologia
Rosato Spumante

grado alcolico
12,5%

vitigno
Franconia

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Frutto di una vendemmia anticipata, le uve raccolte manualmente e pressate intere in pressa pneumatica. Segue decantazione statica a freddo e fermentazione in acciaio.

affinamento

Dopo il tiraggio riposa sui lieviti per almeno 110 mesi.

temperatura di servizio
6/8°



FRANCONIA

Vigne Alte
IGT



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Franconia

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, a maturità fenolica, in cassette da 20 kg e vinificate in acciaio. La macerazione dura 10 gg.

affinamento

Invecchiato per 4 anni in botti di rovere francese e per altri 12 mesi in bottiglie coricate.

temperatura di servizio
18/20°



MERLOT

IGT



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Merlot

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Selezione delle migliori uve di Merlot che vengono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e vinificate separatamente.

affinamento

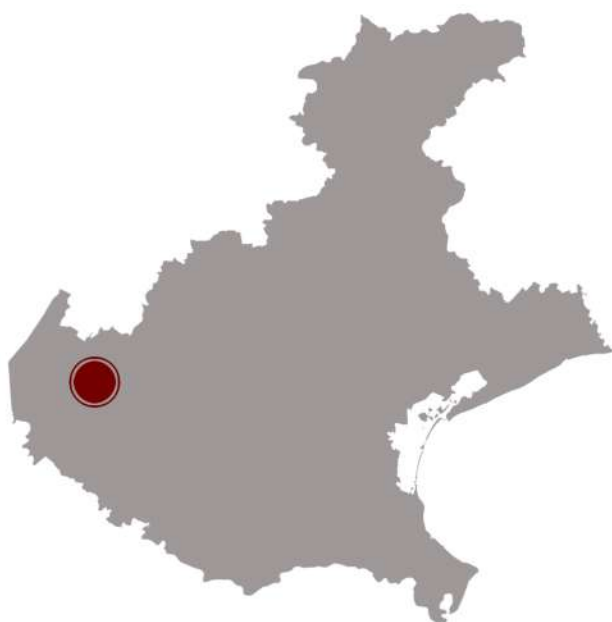
Affinamento per 12 mesi in botte di rovere francese da 30 hl ed altri 12 mesi in bottiglie accatstate in posizione orizzontale.

temperatura di servizio
18/20°





Cottini Marco
Azienda Agricola



REGIONE / località
VENETO / Fumane

ETTARI VITATI
15

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
35.000

ANNO DI FONDAZIONE
1930

L'azienda Cottini Marco nasce agli inizi degli anni '30 dalle mani del nonno Carlo, che ha inaugurato una lunga tradizione basata su passione, impegno e dedizione. Oggi l'Azienda ha come punti focali la qualità e l'identità dei propri prodotti, uniti alla sostenibilità. Scegliendo accuratamente le proprie uve e seguendo scrupolosamente ogni fase produttiva, si ottengono i vini della Valpolicella e del Lago di Garda.

LA CAVALARA

Garganega in Purezza



cl 75

tipologia
Bianco Frizzante

grado alcolico
11,5%

vitigno
Garganega

resa per ettaro
130 q

vinificazione

Pressatura soffice, fermentazione in contenitore di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi e ottenere un vino ricco di acidità e profumi.

affinamento

In autoclave per circa un mese, secondo il metodo charmat.

temperatura di servizio
10/12°



CHIARETTO

di Bardolino
DOC



cl 75

tipologia
Rosato

grado alcolico
12,0%

vitigno
Corvina, Rondinella, Molinara

resa per ettaro
100 q

vinificazione

Una volta effettuata la pigiatura, il mosto in fermentazione, rimane a contatto con le bucce per 24 ore, conferendo al vino il tipico colore rosato.

affinamento

In serbatoi di acciaio per qualche mese.

temperatura di servizio
10/12°



BARDOLINO

DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
12,0%

vitigno
Corvina, Rondinella, Molinara

resa per ettaro
100 q

vinificazione

Dopo la pigiatura, il mosto in fermentazione, rimane a contatto con le bucce per circa 10 giorni.

affinamento

In serbatoi di acciaio per circa 6 mesi.

temperatura di servizio
15/16°



VALPOLICELLA

Classico Superiore
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Corvina, Corvinone, Rondinella

resa per ettaro
100 q

vinificazione

Ottenuto dalla pigiatura, nella giusta percentuale delle uve indicate, colte manualmente nella zona collinare della Valpolicella Classica.

affinamento

In serbatoi di acciaio per almeno un anno a cui segue un ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia.

temperatura di servizio
16/18°



RIPASSO

Valpolicella Classico Sup
DOC

I CREARI



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Corvina, Corvinone, Rondinella

resa per ettaro
70 q

vinificazione

La lavorazione a "ripasso" viene eseguita scegliendo parte del miglior Valpolicella ed immergendolo nelle vinacce dell'Amarone per una seconda fermentazione.

affinamento

Maturazione di circa 2 anni in barrique e botti di rovere a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



AMARONE

Classico della Valpolicella
DOCG



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Corvina, Corvinone, Rondinella

resa per ettaro
40/50 q

vinificazione

Ottenuto dalla pigiatura in percentuali diverse delle uve indicate. L'appassimento delle uve in ploteaux, nell'apposito fruttai, arrivando a perdere circa il 40% del loro peso.

affinamento

Maturazione di circa 4 anni in barrique e grandi botti di rovere, a cui seguirà un affinamento di circa 6 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18°
stappare 2-3 ore prima





VEDOVA

W I N E A R T

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.



REGIONE / località

VENETO / Valdobbiadene

ETTARI VITATI

50

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

400.000

ANNO DI FONDAZIONE

1982

L'attività delle Cantine Vedova, iniziata negli anni cinquanta del secolo scorso, è ancora oggi a conduzione familiare. La grande esperienza accumulata nel tempo ha fatto sì che la tradizione vinicola si sposasse, oggi con l'utilizzo delle nuove tecnologie, per produrre un vino di qualità sempre superiore ed incontrare il gusto dei più raffinati estimatori. I vini Vedova sono tutti prodotti ed imbottigliati nella zona del Prosecco DOCG di Valdobbiadene e Conegliano.

PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Brut

DOCG



cl 75

tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

11,0%

vitigno

Glera

resa per ettaro

135 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve durante la seconda decade di settembre, la successiva fase di spumantizzazione avviene con metodo charmat lungo.

affinamento

In bottiglia per 30 giorni.

temperatura di servizio

6/8°



PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Extra Dry

DOCG



cl 75

tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

11,0%

vitigno

Glera

resa per ettaro

135 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve durante la seconda decade di settembre, la successiva fase di spumantizzazione avviene con metodo charmat lungo.

affinamento

In bottiglia per 30 giorni.

temperatura di servizio

6/8°



PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Dry

DOCG

RIVE MILLESIMATO



cl 75

tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

11,0%

vitigno

Glera

resa per ettaro

130 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve durante la seconda decade di settembre, la successiva fase di spumantizzazione avviene con metodo charmat lungo.

affinamento

In bottiglia per 30 giorni.

temperatura di servizio

6/8°



PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Brut

DOCG

NEBBIA
MILLESIMATO RIVE



cl 75

tipologia

Bianco Spumante

grado alcolico

11,5%

vitigno

Glera

resa per ettaro

130 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve durante la seconda decade di settembre, la successiva fase di spumantizzazione avviene con metodo charmat lungo.

affinamento

In bottiglia per 30 giorni.

temperatura di servizio

6/8°





VENDRAME

VIGNIS DEL DOGE



REGIONE / località

FRIULI VENEZIA GIULIA / Passariano

ETTARI VITATI

50

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

45.000

ANNO DI FONDAZIONE

1997

L'azienda Vendrame Vignis del Doge si trova di fronte a Villa Manin, residenza estiva dell'ultimo Doge di Venezia. Nel 1600 villa Manin era un complesso agricolo comprendente terreni coltivati a vite denominati "Vignis". Il marchio Vendrame Vignis del Doge nasce dalla fusione del cognome Vendrame con il toponimo Vignis e il corno dogale. Il presente dunque accoglie in sé il passato e porta avanti con innovazione una tradizione viticola ed enologica secolare.

RIBOLLA GIALLA

Spumante Brut
IGT



cl 75

tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
12,0%

vitigno
Ribolla Gialla

resa per ettaro
90/120 q

vinificazione

I grappoli vengono diraspati e pigiati, il mosto macera in pressa con le bucce per 12 ore. Dopo pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati.

affinamento

Metodo charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni. La maturazione sulle fecce fini con frequenti batonnage in vasche d'acciaio per circa 6 mesi.

temperatura di servizio
8/10°



FRIULANO

Friuli Grave
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Friulano

resa per ettaro
90/120 q

vinificazione

I grappoli vengono diraspati e pigiati, il mosto macera in pressa con le bucce per 12 ore. Dopo pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati.

affinamento

La maturazione sulle fecce fini con frequenti batonnage in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi.

temperatura di servizio
8/10°



SAUVIGNON

Friuli
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Sauvignon

resa per ettaro
90/120 q

vinificazione

I grappoli vengono diraspati e pigiati, il mosto macera in pressa con le bucce per 24 ore. Dopo pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati.

affinamento

La maturazione sulle fecce fini con frequenti batonnage in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi.

temperatura di servizio
8/10°



RIBOLLA GIALLA

Venezia Giulia
IGT



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
12,5%

vitigno
Ribolla Gialla

resa per ettaro
90/120 q

vinificazione

I grappoli vengono diraspatis e pigiati, il mosto macera in pressa con le bucce per 12 ore. Dopo pressatura soffice, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati.

affinamento

La maturazione sulle fecce fini con frequenti battonage in vasche d'acciaio inox per circa sei mesi. Viene imbottigliato 8 mesi dopo la vendemmia.

temperatura di servizio
8/10°



REFOSCO

dal Peduncolo Rosso
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Refosco

resa per ettaro
90/120 q

vinificazione

Vendemmiato l'ultima settimana di settembre, i grappoli sono diraspatis e pigiati. La fermentazione, malolattica, con bucce è condotta con lieviti selezionati.

affinamento

La maturazione avviene in vasche di acciaio inox. Viene imbottigliato 6/8 mesi dopo la vendemmia.

temperatura di servizio
16/18°



CABERNET FRANC

Friuli Grave
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
12,5%

vitigno
Cabernet Franc

resa per ettaro
90/120 q

vinificazione

Vendemmiato l'ultima settimana di settembre, i grappoli sono diraspatis e pigiati. La fermentazione, malolattica, con bucce è condotta con lieviti selezionati.

affinamento

La maturazione avviene in vasche di acciaio inox. Viene imbottigliato 6/8 mesi dopo la vendemmia.

temperatura di servizio
16°





Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

REGIONE / località
EMILIA ROMAGNA / Medicina

ETTARI VITATI
40

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
200.000

ANNO DI FONDAZIONE
1964



Tre Parole: Famiglia, Territorialità e Innovazione: Famiglia: rappresenta i valori che ci sono stati trasmessi, il senso di appartenenza ad una storia fatta di impegno e sacrificio ma anche di grandi soddisfazioni. Territorialità perché i nostri vini sono tutti autoctoni del territorio della Romagna. Innovazione: l'impegno continuo di migliorarsi, attraverso le nuove tecnologie nel rispetto dell'ambiente, con colture e quindi vini più sostenibili o nella riscoperta di vitigni antichi.

ALBANA

Romagna Secco
IGT

CINQUANTACINQUE



cl 75

tipologia
Bianco Secco

grado alcolico
15,0%

vitigno
Albana

resa per ettaro
95 q

vinificazione

Vendemmia tardiva manuale con successiva macerazione a freddo sulle bucce. La fermentazione avviene in vasche di cemento o acciaio inox.

affinamento

In vasche di cemento o acciaio inox.

temperatura di servizio
8/10°



ROSA

Rubicone Rosato
IGT

CINQUANTACINQUE



cl 75

tipologia
Rosato

grado alcolico
12,5%

vitigno
Albana Rosa

resa per ettaro
90 q

vinificazione

Raccolta manuale tra agosto e settembre. Pigiatura soffice e successiva macerazione molto lunga per l'estrazione del colore. Fermentazione in vasche cemento o acciaio.

affinamento

In vasche di cemento o acciaio inox.

temperatura di servizio
8/10°



LAMBRUSCO

Rosso Emilia
IGT

SJRIO



cl 75

tipologia
Rosso Frizzante

grado alcolico
11,0%

vitigno
Lambrusco

resa per ettaro
180 q

vinificazione

Raccolta manuale a fine settembre. Pigiatura soffice, sottoposto a processo di vinificazione attraverso macerazione a freddo e fermentazione a T controllata.

affinamento

In autoclave di acciaio inox.

temperatura di servizio
8/10°



CABERNET SAUVIGNON

Rubicone
IGT

ALJMEDE



cl 75

SANGIOVESE

Superiore di Romagna
DOC

ALCJONE



cl 75

PASSITO

Albana di Romagna
DOCG

CINQUANTACINQUE



cl 50

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Cabernet Sauvignon

resa per ettaro
105 q

vinificazione

Raccolta manuale verso metà/fine settembre.
Pigiatura soffice, viene sottoposto a vinificazione attraverso macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

L'affinamento avviene in autoclave di acciaio inox.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Sangiovese

resa per ettaro
110 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve.
Pigiatura soffice. La fermentazione avviene con macerazione prolungata di 8/10 giorni.

affinamento

L'affinamento avviene in autoclave di acciaio inox.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Bianco Dolce

grado alcolico
14,5%

vitigno
Albana

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Taglio del tralcio verso fine settembre inizio ottobre e appassimento in campo per circa 15 gg per sviluppare le caratteristiche aromatiche. I grappoli parzialmente appassiti vengono stesi sulle arelle per terminare l'appassimento fino a 3 mesi. Pressatura soffice e fermentazione controllata. Parte dei mosti sono sottoposti a crio macerazione. Lungo affinamento sulle fecce nobili. La maturazione avviene in legno e acciaio.

temperatura di servizio
16/18°





UGGIANO



REGIONE / località

TOSCANA / Castello di Montespertoli

ETTARI VITATI

80

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

900.000

ANNO DI FONDAZIONE

1970

L'azienda Uggiano nasce nel Castello di Montespertoli. Situata tra i 250 ed i 300 metri sul livello del mare, i suoi vigneti si estendono lungo i pendii della Val di Pesa. Nel 1976 le cantine di Uggiano si ampliano e si stabiliscono in San Vincenzo a Torri in vicinanza del fiume Pesa. E' in questo contesto che Uggiano produce e distribuisce in tutto il mondo i suoi vini.

TOSCANA

Sangiovese - Syrah
IGT

PRESTIGE



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Sangiovese Syrah

resa per ettaro
90 q

vinificazione

Virificazione separata delle uve Sangiovese da quelle di Syrah. Fermentazione con macerazione 10/15 gg Sangiovese, 18 gg per il Syrah, temperatura controllata 25-26°.

affinamento

Affinamento in barrique francesi per il Syrah (9 mesi), acciaio inox per il Sangiovese. Successivo affinamento del blend di circa 3 mesi in acciaio e di 3 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



TOSCANA

Syrah
IGT

SYRA'



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Syrah

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Fermentazione con macerazione estesa 20-22 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione 26-28°.

affinamento

Elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in acciaio.

temperatura di servizio
16/18°



CHIANTI

Colli Fiorentini
DOCG



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione 26-28°.

affinamento

Lieve passaggio in botte di legno da 30/60 hl per 6/8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6/8 mesi.

temperatura di servizio
18/20°



CHIANTI

Riserva
DOCG

PRESTIGE



cl 75

ROSSO

di Montalcino
DOC



cl 75

BRUNELLO

di Montalcino
DOCG



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Sangiovese, Cannonaiolo

resa per ettaro
75 q

vinificazione

Fermentazione con macerazione di 10-15 gg.
Controllo della temperatura a 28-30°.

affinamento

Dopo un'elevazione di 12-14 mesi
in barrique francesi, la maturazione
prosegue in botti di rovere da 30-60 hl.
Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Sangiovese Grosso

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Fermentazione con macerazione 16-18 gg.
Controllo della temperatura a 26-28°.

affinamento

Affinamento di 12 mesi in botti di rovere da
60 hl. Successiva conservazione in serbatoi di
acciaio inox fino all'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Sangiovese Grosso

resa per ettaro
60 q

vinificazione

Fermentazione con macerazione di 18-20 gg.
Controllo della temperatura a 26-28°.

affinamento

Affinamento in botti di Slavonia per 3 anni.

temperatura di servizio
18/20°





TENUTA DI SARAGANO

UMBRIA



REGIONE / località
UMBRIA / Gualdo Cattaneo

ETTARI VITATI
15

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
55.000

ANNO DI FONDAZIONE
1921

Tenuta di Saragano: un'oasi di 220 ettari incontaminati nel cuore d'Italia di cui i 15 ettari vitati sono sulla collina centrale. Questi garantiscono uve sane e di qualità godendo di un'ottima esposizione e ventilazione. Le bottiglie prodotte riposano in una grotta ipogea medievale mentre la cantina aggiornata nel 2018 permette una lavorazione moderna ma ancorata alla tradizione. Il Wine-Resort ed il bistrot della cantina permettono agli ospiti di immergersi completamente in questo luogo.

SEGRETO

di Famiglia
BRUT



cl 75

tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
11,0%

vitigno
Riesling Italico

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, la successiva fase di spumantizzazione avviene con il metodo champat lungo.

affinamento

In bottiglia per 30 giorni.

temperatura di servizio
5/7°



MONTEFALCO

Grechetto
DOC

IL MONTACCHIELLO



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
14,5%

vitigno
Grechetto di Todi

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, segue vinificazione classica con batonnage sulle fecce per 60 giorni.

affinamento

L'affinamento avviene per i primi quattro mesi in serbatoi di acciaio e poi, a seguire, altri tre mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
8/10°



UMBRIA

Rosso
IGT



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Sangiovese, Merlot

resa per ettaro
60 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, segue macerazione di 30 giorni sulle bucce e fermentazione con lieviti indigeni.

affinamento

L'affinamento avviene per i primi quattro mesi in serbatoi di acciaio e poi, a seguire, altri tre mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



MONTEFALCO

Rosso
DOC



cl 75

MONTEFALCO

Riserva
DOC



cl 75

MONTEFALCO

Sagrantino
DOCG



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Sangiovese, Merlot, Sagrantino

resa per ettaro
60 q

vinificazione
Raccolta manuale delle uve,
macerazione 30 giorni sulle bucce
con lieviti indigeni.

affinamento

Il vino viene lasciato affinare
per 18 mesi in barrique francesi e
successivamente 1 anno in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Sangiovese, Merlot, Sagrantino

resa per ettaro
60 q

vinificazione
Raccolta manuale delle uve
da vigne vecchie, macerazione 40 giorni
sulle bucce con lieviti indigeni.

affinamento

Il vino viene lasciato affinare
per 2 anni in barrique francesi e
successivamente 2 anni in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Sagrantino

resa per ettaro
50 q

vinificazione
Raccolta manuale delle uve
da vigne vecchie, macerazione 40 giorni
sulle bucce con lieviti indigeni
con delestage.

affinamento

Il vino viene lasciato affinare
per 2 anni in barrique francesi e
successivamente 2 anni in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°





ZACCAGNINI

REGIONE / località
MARCHE / Staffolo

ETTARI VITATI
40

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
300.000

ANNO DI FONDAZIONE
1970



I nostri vigneti si sviluppano sulle colline scoscese in direzione del mare, di cui si intravede la presenza e la luce da est. Anche se il mare non si vede le vigne lo sentono. L'origine geologica marina di questi terreni fa della sapidità il tratto distintivo dei vini che produciamo. La perfetta altitudine e l'esposizione ottimale dei vigneti completano la descrizione di un terroir altamente vocato per la produzione di vini di qualità.

PASSERINA

Marche
IGT



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Passerina

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale a metà settembre.
Pigiatura soffice con immediato
abbassamento della temperatura.
Fermentazione a T controllata tra i 13°-15°.

affinamento

Affinamento in vasche di acciaio
termocondizionate con temperatura
costante di circa 10° fino a febbraio circa.

temperatura di servizio
10/12°



PECORINO

Marche
IGT



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Pecorino

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale a metà settembre.
Pigiatura soffice con immediato
abbassamento della temperatura.
Fermentazione a T controllata tra i 13°-15°.

affinamento

Affinamento in vasche di acciaio
termocondizionate con temperatura
costante di circa 10° fino a febbraio circa.

temperatura di servizio
10/12°



VERDICCHIO

Castelli di Jesi Classico
DOC



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Verdicchio

resa per ettaro
90 q

vinificazione

Verdemmia manuale in più periodi.
Pressatura soffice di uve intere.
Fermentazione a temperatura controllata
per lunghi periodi.

affinamento

Affinamento in vasche di acciaio
termocondizionate con temperatura
costante di circa 10° fino a febbraio circa.

temperatura di servizio
10/12°



LACRIMA

di Morro d'Alba
DOC



cl 75

ROSSO PICENO

DOC



cl 75

ROSSO CONERO

DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Lacrima di Morro d'Alba

resa per ettaro
90 q

vinificazione
Vendemmia manuale
in cassette a metà ottobre.
Pigia diraspatura.
Fermentazione a bassa temperatura.

affinamento
Affinamento in vasche di acciaio inox.

temperatura di servizio
17/18°



tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Sangiovese, Montepulciano

resa per ettaro
90 q

vinificazione
Vendemmia manuale in cassette a fine
settembre. Pigia diraspatura. Tradizionale
macerazione di 7-9 gg in grandi botti.

affinamento
Affinamento in vasche di acciaio inox
e in bottiglia per 2-3 mesi.

temperatura di servizio
17/18°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Montepulciano

resa per ettaro
80 q

vinificazione
Vendemmia manuale
in cassette da ottobre. Pigia diraspatura.
Macerazione prefermentativa. Fermentazione
a T controllata. Fermentazione malolattica.

affinamento
Maturazione in barrique
e botti per dieci mesi.

temperatura di servizio
17/18°





**FATTORIA[®]
ITALIANA
MARTELLI**



REGIONE / località

ABRUZZO / San Vito Chietino

ETTARI VITATI

27

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

50.000

ANNO DI FONDAZIONE

1958

Fattoria Italiana Martelli nasce dalla passione di Roberto, di origine Lucane, cresciuto in una famiglia proprietaria di vasti appezzamenti e di Ludovica, Dottoressa in scienze e tecnologie alimentari, che rappresenta la quarta generazione di una famiglia di agricoltori. La missione è produrre e portare sulle tavole dei buongustai le specialità enogastronomiche del territorio, unendo alla tradizione italiana del buon cibo di qualità, innovazione e sostenibilità.

PECORINO

Spumante
BRUT



cl 75

tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
12,0%

vitigno
Pecorino

resa per ettaro
125 q

vinificazione

Dopo la pigiatura soffice delle uve, raccolte a mano in cassette, il mosto rimane a contatto con le bucce per 24h a 5°. La fermentazione in autoclave genera l'anidride carbonica.

affinamento

La presa di spuma, che genera il tipico perlage dura tra i 60 e 85 gg.

temperatura di servizio
6/8°



PASSERINA

Terre di Chieti
IGT



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
12,5%

vitigno
Passerina

resa per ettaro
125 q

vinificazione

Le uve sono pressate in maniera soffice, il mosto è fatto fermentare a temperature controllate con lieviti autoctoni.

affinamento

Il vino viene messo a riposare in contenitori d'acciaio inox per 6 mesi, per proseguire la maturazione in bottiglia.

temperatura di servizio
10/12°



PECORINO

Terre di Chieti
IGT



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
12,5%

vitigno
Pecorino

resa per ettaro
125 q

vinificazione

Le uve sono pressate in maniera soffice, il mosto è fatto fermentare a temperature controllate con lieviti autoctoni.

affinamento

Il vino viene messo ad affinare in contenitori d'acciaio inox. Nelle annate che lo consigliano, avviene un passaggio in legno.

temperatura di servizio
10/12°



CERASUOLO

d'abruzzo
DOC



cl 75

tipologia
Rosato

grado alcolico
12,5%

vitigno
Montepulciano

resa per ettaro
140 q

vinificazione

Pressatura soffice delle uve, dopo un contatto dalle 8 alle 14 ore con le bucce a bassa T, il mosto è fatto fermentare con lieviti selezionati a T controllata.

affinamento

L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 6-8 mesi.

temperatura di servizio
10/12°



MONTEPULCIANO

d'abruzzo
DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Montepulciano

resa per ettaro
140 q

vinificazione

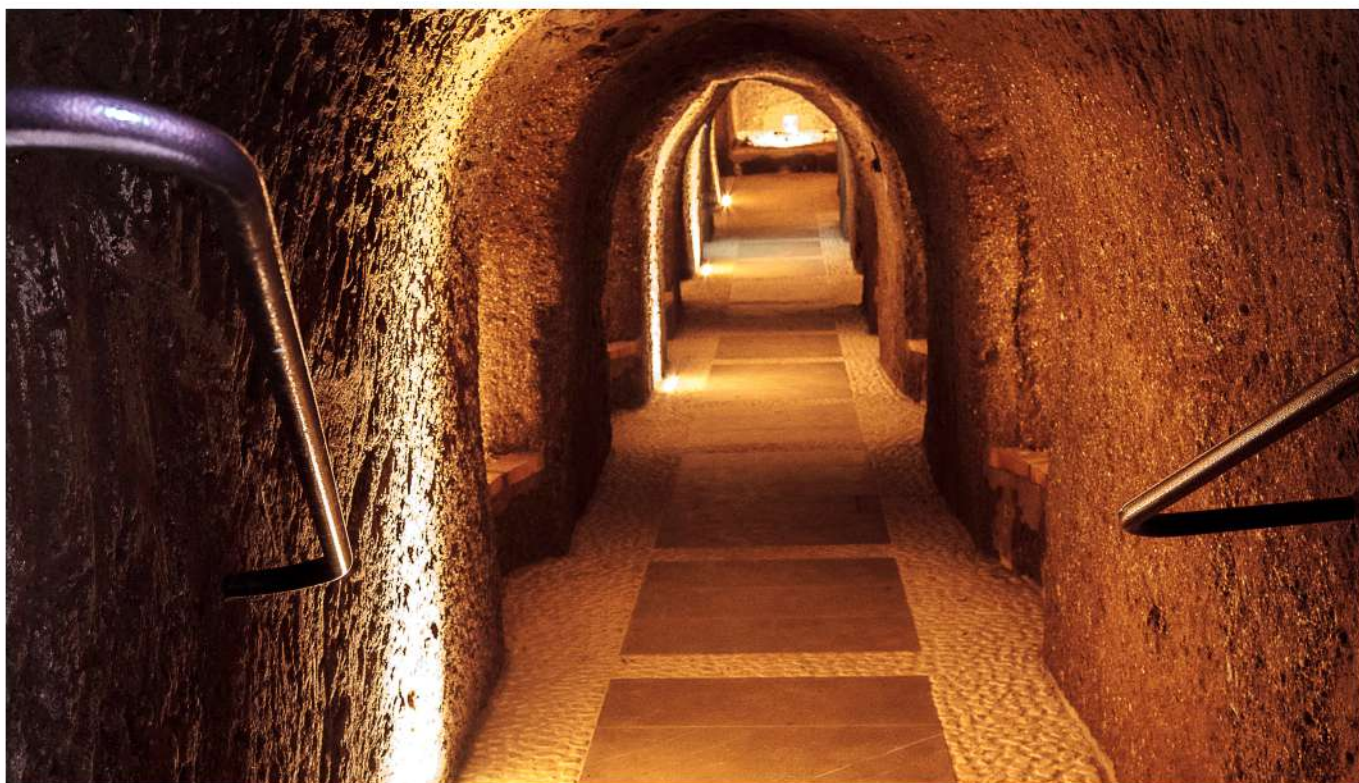
I grappoli deaspati, dopo l'aggiunta di lieviti selezionati vengono messi a fermentare in serbatoi d'acciaio. A fine fermentazione continua l'irrorazione delle bucce per 8-10 gg

affinamento

L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 6-8 mesi.

temperatura di servizio
18/20°





CANTINAMENA

"PATIENTIA ANIMI OCCULTAS DIVITIAS HABET"



REGIONE / località

LAZIO / Campoleone di Lanuvio

ETTARI VITATI

18

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

15.000

ANNO DI FONDAZIONE

2004

CantinAmena è la storia di come un'amicizia di vecchia data ha permesso alla Famiglia Mingotti di trapiantarsi dal bresciano ai vigneti dei Castelli Romani. La passione per il vino ha preso il sopravvento, dando vita ad una Azienda che, sulle ultime pendici dei Castelli Romani, a 30 km dal mar Tirreno, produce vini eleganti e capaci di interpretare una storia antica che guarda al futuro.

LAZIO BIANCO

IGP

BIBE BIANCO



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,5%

vitigno

Malvasia Puntinata, Trebbiano, Sauvignon

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Pressatura diretta delle uve e decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata di 16°.

affinamento

In acciaio, sulle fecce fini, per 3 mesi, ed in bottiglia per almeno 3 mesi.

temperatura di servizio
14°



LAZIO ROSSO

IGP

BIBE ROSSO



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno

Cesanese, Montepulciano, Sangiovese

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Fermentazione con macerazione tradizionale a temperatura controllata.

affinamento

In acciaio inox per 3 mesi, con fecce fini, periodicamente mantenute in sospensione.

temperatura di servizio
18°



LAZIO ROSATO

IGP

ROSAM



cl 75

tipologia
Rosato

grado alcolico
12,0%

vitigno

Syrah, Montepulciano

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Pressatura diretta delle uve e decantazione statica a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata di 16°.

affinamento

In acciaio, sulle fecce fini, per 3 mesi, ed in bottiglia per almeno 3 mesi.

temperatura di servizio
14°



LAZIO ROSSO

IGP ARCANA



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Cesanese d'Affile

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Diraspatura soffice, fermentazione a temp. controllata non superiore ai 25°. Macerazione sulle bucce per circa 10 gg. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

affinamento

In acciaio, sulle fecce fini, per 4 mesi ed in bottiglia per almeno 3 mesi.

temperatura di servizio
18°



ROMA

DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Cesanese, Montepulciano

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Diraspatura soffice, fermentazione a temp. cont. (25°Cesanese-28°Montepulciano). Macerazione delle bucce di 10 gg-Cesanese e 12 gg-Montepulciano. Ferm. malolattica inox.

affinamento

In acciaio, sulle fecce fini, per 4 mesi ed in bottiglia per almeno 3 mesi.

temperatura di servizio
18°



LAZIO ROSSO

IGP PATIENTIA



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Cabernet Sauvignon, Merlot

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Diraspatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata (max 28°). Macerazione sulle bucce di 14 gg. Fermentazione malolattica svolta in acciaio.

affinamento

In barriques di rovere francese per 12 mesi e per almeno 6 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
20°





GIUSTINI

REGIONE / località
PUGLIA / San Giorgio Jonico

ETTARI VITATI
45

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
350.000

ANNO DI FONDAZIONE
2005



Tre sono i valori cardine su cui poggiamo la nostra proposta. Esperienza: la conduzione familiare ci permette di avere il controllo su tutte le fasi della produzione. Tipicità: abbiamo un legame indissolubile con la nostra terra. Vogliamo preservare le caratteristiche di ognuna delle varietà che coltiviamo. Dinamicità: lavoriamo in un processo di costante evoluzione. Abbiamo ad un vino che faccia tesoro dell'esperienza passata, che interpreti i segnali del presente e che accetti sfide del futuro.

BIANCO

del Salento
IGP

FRIDA



cl 75

FIANO

Puglia
IGP

AVOGLIA



cl 75

ROSATO

Puglia
IGP

AVOGLIA



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Fiano, Malvasia Bianca

resa per ettaro
90 q

vinificazione

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspate e pressate. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 15-16°.

affinamento
In acciaio.

temperatura di servizio
15/16°



tipologia
Bianco

grado alcolico
12,0%

vitigno
Fiano

resa per ettaro
110 q

vinificazione

Diraspatura e pressatura soffice delle uve, senza alcuna macerazione. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 15-16°.

affinamento
In acciaio.

temperatura di servizio
16/18°



tipologia
Rosato

grado alcolico
13,0%

vitigno
Negroamaro, Primitivo

resa per ettaro
120 q

vinificazione

Diraspatura e macerazione delle uve per poche ore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 14-16°.

affinamento
In acciaio.

temperatura di servizio
14/16°



NEGROAMARO

Puglia
IGP

AVOGLIA



cl 75

PRIMITIVO

di Manduria
DOP

AREALE



cl 75

PRIMITIVO

di Manduria
DOP

ACINORE'



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Negroamaro

resa per ettaro
120 q

vinificazione

Diraspatura e macerazione delle uve per almeno 8 gg. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura di 22-24°.

affinamento
In acciaio.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Primitivo

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Macerazione e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 10 gg ad una temperatura controllata di 24-26°.

affinamento
In barriques
di rovere francese per 3 mesi.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Primitivo

resa per ettaro
50 q

vinificazione

Raccolta manuale delle uve, poi diraspatura e pressatura. Il periodo di macerazione dura 15 gg, seguito dalla fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 24-26°.

affinamento
In barriques
di rovere francese per 6 mesi e
minimo ulteriori 3 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°





CANTINE FORNO



REGIONE / località

CAMPANIA / Ospedaletto d'Alipholo

ETTARI VITATI

14

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE

550.000

ANNO DI FONDAZIONE

1983

Cantine Forno è una realtà che nasce a due passi dalle bellezze del Vesuvio, dal sito archeologico di Pompei e dalla Costiera Amalfitana. L'Azienda ha anche recentemente acquisito una nuova sede nella verde Irpinia. Da quattro generazioni, con i suoi siti produttivi, Cantine Forno, nel rispetto dell'ambiente, è in grado di soddisfare le esigenze dei clienti grazie alle competenze acquisite in decenni di attività e all'aiuto di esperti collaboratori.

FIANO

di Avellino
DOCG



cl 75

FALANGHINA

Irpinia
DOC



cl 75

GRECO DI TUFO

DOCG



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,5%

vitigno
Fiano

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli pigiati e diraspati. Inoculo dei lieviti selezionati sul limpido, fermentazione in acciaio.

affinamento

Avviene su fecce fini per circa 3 mesi, con uno o due battonage settimanali ad una temperatura massima di 18°.

temperatura di servizio
14°



tipologia
Bianco

grado alcolico
13,5%

vitigno
Falanghina

resa per ettaro
90 q

vinificazione

Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli pigiati e diraspati. Inoculo dei lieviti selezionati sul limpido, fermentazione in acciaio.

affinamento

Avviene su fecce fini per circa 3 mesi, con uno o due battonage settimanali ad una temperatura massima di 18°.

temperatura di servizio
16°



tipologia
Bianco

grado alcolico
13,5%

vitigno
Greco

resa per ettaro
70 q

vinificazione

Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli pigiati e diraspati. Inoculo dei lieviti selezionati sul limpido, fermentazione in acciaio.

affinamento

Avviene su fecce fini per circa 3 mesi, con uno o due battonage settimanali ad una temperatura massima di 18°.

temperatura di servizio
15/16°



AGLIANICO

Irpinia
DOC



cl 75

CAMPI TAURASINI

DOC



cl 75

TAURASI

DOCG



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Aglianico

resa per ettaro
80 q

vinificazione

In acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 12 ai 15 giorni a seconda dell'andamento dell'annata.

affinamento

Breve passaggio in botti di rovere.

temperatura di servizio
18°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Aglianico

resa per ettaro
80 q

vinificazione

In acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 15 ai 18 giorni a seconda dell'andamento dell'annata.

affinamento

In barrique di rovere francese per almeno 6 mesi.

temperatura di servizio
20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Aglianico

resa per ettaro
80 q

vinificazione

In acciaio con rimontaggi quotidiani e macerazione delle bucce dai 15 ai 18 giorni a seconda dell'andamento dell'annata.

affinamento

In barrique di rovere francese per 18 mesi e almeno altri 24 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
20°





DE MARE

WINE | RESORT | SPA



REGIONE / località
CALABRIA / Cirò Marina

ETTARI VITATI
28

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
150.000

ANNO DI FONDAZIONE
1921

Produciamo soltanto quel che coltiviamo. Ci piace dire sempre che sappiamo quale grappolo finisce in ogni bottiglia. Con un occhio ai vitigni autoctoni, diamo un'espressione della Calabria vitivinicola autentica e potente. Abbiamo introdotto in Calabria il concetto di Enoturismo tramite la realizzazione di un Wine Resort accanto alla Cantina. Qui è possibile scoprire i vigneti del Cirò, assaggiare i nostri vini ed abbinarli a pietanze accuratamente scelte.

CIRO'

Bianco
DOC

SANT'ANGELO



cl 75

CALABRIA

Bianco
IGP

PECORELLO MATTO



cl 75

CIRO'

Rosato
DOC

PRIMA LUCE



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Greco Bianco di Cirò

resa per ettaro
65 q

vinificazione

Diraspatura e pigiatura molto soffice,
ad acino quasi intero.
Pressatura molto soffice.
Fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In vasche di acciaio
termocondizionato per quattro mesi,
due mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
8/10°



tipologia
Bianco

grado alcolico
13,0%

vitigno
Pecorello

resa per ettaro
60 q

vinificazione

Diraspatura e pigiatura molto soffice,
ad acino quasi intero.
Pressatura molto soffice.
Fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In vasche di acciaio
termocondizionato per quattro mesi,
con sosta di alcuni mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
8/10°



tipologia
Rosato

grado alcolico
13,0%

vitigno
Gaglioppo

resa per ettaro
65 q

vinificazione

Diraspatura e pigiatura molto soffice,
ad acino quasi intero.
Pressatura molto soffice.
Fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In vasche di acciaio
termocondizionato per quattro mesi,
tre mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
10/12°



CIRO'

Rosso di Cirò DOC

AMARILLO



cl 75

GAGLIOPPO CIRO'

Rosso Classico Superiore DOC

ALTURA



cl 75

CIRO'

Rosso Classico Superiore DOCG

TEMPO REALE



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,0%

vitigno
Gaglioppo

resa per ettaro
65 q

vinificazione

Diraspatura e pigiatura molto soffice.
Subisce una breve macerazione
sulle bucce di cinque giorni.
Fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In vasche di acciaio
termocondizionato per sei mesi,
sei mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Gaglioppo

resa per ettaro
65 q

vinificazione

Diraspatura e pigiatura molto soffice.
Subisce una breve macerazione
sulle bucce di dieci giorni.
Fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In vasche di acciaio
termocondizionato per dodici mesi,
quattro mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Gaglioppo

resa per ettaro
55 q

vinificazione

Diraspatura e pigiatura molto soffice.
Subisce una breve macerazione
sulle bucce di quindici giorni.
Fermentazione a temperatura controllata.

affinamento

In vasche di acciaio
termocondizionato per diciotto mesi.
Passaggio in barrique di rovere francese
per sei mesi. Altri tre mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°






GURRIERI

REGIONE / località
SICILIA / Comiso

ETTARI VITATI
6,2

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
35.000

ANNO DI FONDAZIONE
2010



La storia di Gurrieri nasce da una passione di famiglia. Giovanni ed Angela, nati e cresciuti con la passione agricola e contadina di papà Vincenzo e mamma Graziella che producono insieme uva da cinquant'anni continuano la tradizione. Il sogno di fare un vino siciliano, che rappresenti l'identità del territorio di nascita, inizia nel 2010 con il primo imbottigliamento. Siamo nelle campagne dei Monti Iblei, nella fertile Val di Noto.

SPUMANTE BRUT

Metodo Classico

DONNA GRAZIA



cl 75

GRILLO

Sicilia
DOC



cl 75

ETNA BIANCO

DOC



cl 75

tipologia
Bianco Spumante

grado alcolico
12,5%

vitigno
Nero d'Avola, Frappato

resa per ettaro
80 q

vinificazione

La raccolta viene effettuata manualmente a fine agosto. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata di 14 gradi.

affinamento

In acciaio fino al tiraggio per 8 mesi, rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 22 mesi.

temperatura di servizio
6/8°



tipologia
Bianco

grado alcolico
12,5%

vitigno
Grillo

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta effettuata nella prima decade di settembre. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 14°.

affinamento

Segue una maturazione di 6 mesi in acciaio e un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

temperatura di servizio
8/10°



tipologia
Bianco

grado alcolico
12,5%

vitigno
Carricante, Catarratto

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale ad inizio settembre. Macerazione a freddo per 24 ore prima di una soffice pressatura. Fermentazione per 20/25 giorni a temperatura controllata.

affinamento

In vasche d'acciaio inox su fecce fini. L'affinamento prosegue per 2 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
8/10°



SYRAH

Terre Siciliane IGT



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Syrah

resa per ettaro
80 q

vinificazione

La raccolta viene effettuata manualmente a fine settembre. La fermentazione alcolica è condotta a temperatura controllata con macerazione sulle bucce.

affinamento

Maturazione in vasche di acciaio inox e affinamento di almeno 9 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
16/18°



NERO D'AVOLA

Vittoria DOC



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Nero d'Avola

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale nella prima settimana di ottobre. Macerazione prefermentativa di 48h. Fermentazione a T controllata tra 25-26° con 20 gg di macerazione sulle bucce.

affinamento

Al completamento della fermentazione malolattica segue una maturazione di 9 mesi in acciaio e affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
14/16°



CERASUOLO

di Vittoria DOCG



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
13,5%

vitigno
Nero d'Avola, Frappato

resa per ettaro
80 q

vinificazione

Raccolta manuale nella prima decade di ottobre. Macerazione prefermentativa di 48h. Fermentazione a T controllata 22-26° con 20 gg di macerazione sulle bucce.

affinamento

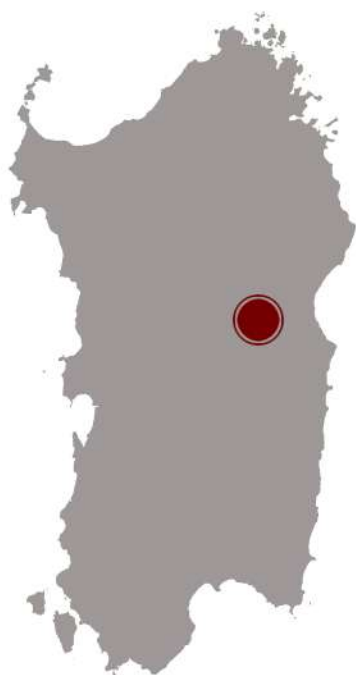
Al completamento della fermentazione malolattica segue una maturazione di 9 mesi in acciaio e affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
14/16°





.....Ziu Andria®.....



REGIONE / località
SARDEGNA / Lodighe

ETTARI VITATI
3

NUMERO BOTTIGLIE ANNUE
5.000

ANNO DI FONDAZIONE
1970

L'azienda vinicola "Ziu Andria" ha origini nei primi anni '70. I vigneti si trovano nella zona di S'Ena de Iloghe, uno dei territori più interessanti dell'agro di Dorgali dal punto di vista pedoclimatico. Oggi, le nuove generazioni mandano avanti questi vigneti esaltando il valore del patrimonio enogastronomico e culturale dorgalese. Nel 2019 l'azienda iniziò un processo di trasformazione e di evoluzione che si prefigge l'obiettivo di raddoppiare la produzione grazie al completamento della nuova cantina.

VERMENTINO

di Sardegna
DOC

DUGHINE



cl 75

tipologia
Bianco

grado alcolico
13,5%

vitigno
Vermentino

resa per ettaro
45/50 q

vinificazione

La fermentazione avviene a temperatura controllata tra i 16° e 18°.

affinamento

Affina in vasche di cemento, con un altro mese in bottiglia.

temperatura di servizio
10/12°



CANNONAU

di Sardegna
DOC

NEULE'



cl 75

tipologia
Rosato

grado alcolico
13,5%

vitigno
Cannonau

resa per ettaro
45 q

vinificazione

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox.

affinamento

Affina in serbatoi di acciaio inox. Completa la maturazione per sei mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
10/12°



CANNONAU

di Sardegna
DOC

NASTALLAI



cl 75

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,0%

vitigno
Cannonau

resa per ettaro
45 q

vinificazione

La fermentazione è condotta in contenitori troncoconici in legno.

affinamento

Affina in serbatoi di acciaio inox. Completa la maturazione per sei mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
16/18°



CANNONAU

di Sardegna Classico
DOC

GOLLEI



cl 75

CANNONAU

di Sardegna Riserva
DOC

DEILOGHE



cl 75

CANNONAU

di Sardegna
DOC

S'ENA



cl 50

tipologia
Rosso

grado alcolico
14,5%

vitigno
Cannonau

resa per ettaro
40/45 q

vinificazione

Dopo un'attenta selezione delle uve, si ottiene il mosto, a cui segue una lenta fermentazione di 20 gg, tempo controllata, in botti di legno troncoconiche.

affinamento

Il vino viene stoccato in barriques per almeno 12 mesi di invecchiamento e prima di essere messo in commercio passa almeno altri 6 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso

grado alcolico
15,0%

vitigno
Cannonau

resa per ettaro
45 q

vinificazione

Dopo un'attenta selezione delle uve, si ottiene il mosto, a cui segue una lenta fermentazione di 20 gg, tempo controllata, in botti di legno troncoconiche.

affinamento

Lento affinamento in botti di rovere francese per 10 mesi e successivamente per altri 6 mesi in vetro.

temperatura di servizio
18/20°



tipologia
Rosso Passito

grado alcolico
15,0%

vitigno
Cannonau

resa per ettaro
40 q

vinificazione

A seguito di un appassimento sulla pianta, completato poi in modo artificiale fino ai primi giorni di novembre, le uve disidratate vengono sottoposte a lenta macerazione e fermentazione, ottenendo un concentrato di mosto che avrà dimora per almeno 15 mesi nella barrique di rovere a cui seguono altri 6 mesi in bottiglia.

temperatura di servizio
12/14°



BBQTIME LISTINO PREZZI DEI VINI

ARTICOLO	DESCRIZIONE	PREZZO EURO	
----------	-------------	-------------	--

VALLE D'AOSTA

1 • MAISON AGRICOLE D&D			
VB00228	D&D PETITE ARVIN DOC	LT. 0,75	18,00
VB00229	D&D MUSCAT PETITE GRAIN DOC	LT. 0,75	16,00
VB00230	D&D GAMAY DOC	LT. 0,75	15,00
VB00231	D&D FUMIN DOC	LT. 0,75	22,00
VB00232	D&D TORRETTE DOC	LT. 0,75	15,00
VB00233	D&D PINOT NOIR DOC	LT. 0,75	16,00

PIEMONTE

2 • MOSCONE			
VB00234	MOSCONE CHARDONNAY LANGHE DOC	LT. 0,75	10,00
VB00235	MOSCONE ROERO ARNEIS DOCG	LT. 0,75	15,00
VB00236	MOSCONE DOLCETTO D'ALBA DOC	LT. 0,75	10,00
VB00237	MOSCONE BARBERA D'ALBA DOC	LT. 0,75	15,00
VB00238	MOSCONE NEBBIOLO D'ALBA DOC	LT. 0,75	16,00
VB00239	MOSCONE BAROLO BUSSIA DOCG	LT. 0,75	42,00

LOMBARDIA OLTREPÒ

3 • CAVALLINI			
VB00240	CAVALLINI SPUMANTE CRUE BRUT	LT. 0,75	14,00
VB00241	CAVALLINI PIDROLO RIESLING IGT	LT. 0,75	10,00
VB00242	CAVALLINI CRUNOT BLANC CHARDONNAY IGT	LT. 0,75	10,00
VB00243	CAVALLINI BONARDA DOC	LT. 0,75	10,00
VB00244	CAVALLINI RONCAIOLO ROSSO IGT	LT. 0,75	14,00

TRENTINO

4 • ZANOTELLI			
VB00333	ZANOTELLI MULLER THURGAU DOC	LT. 0,75	15,00
VB00334	ZANOTELLI RIESLING DOC	LT. 0,75	18,00
VB00335	ZANOTELLI GEWURZTRAMINER DOC	LT. 0,75	18,00
VB00336	ZANOTELLI SCHIAVA IGT	LT. 0,75	14,00
VB00337	ZANOTELLI PINOT NERO DOC	LT. 0,75	20,00
VB00338	ZANOTELLI LAGREIN IGT	LT. 0,75	16,00

LOMBARDIA FRANCIACORTA

5 • CAVAGA			
VB00328	CAVAGA SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT DOCG	LT. 0,75	25,00
VB00247	CAVAGA SPUMANTE FRANCIACORTA BRUT SATEN DOCG	LT. 0,75	26,00
VB00245	CAVAGA SPUMANTE BLANC DES BLANCS MILLESIMATO	LT. 0,75	50,00
VB00246	CAVAGA SPUMANTE BLANC DES BLANCS QUINTAESSENZA	LT. 0,75	24,00
VB00248	CAVAGA SPUMANTE FRANCONIA ROSÈ	LT. 0,75	25,00
VB00249	CAVAGA FRANCONIA VIGNE ALTE IGT	LT. 0,75	18,00
VB00250	CAVAGA MERLOT IGT	LT. 0,75	16,00

LOMBARDIA

6 • CORBARI			
VB00251	CORBARI LUGANA DOC	LT. 0,75	13,00

ARTICOLO	DESCRIZIONE	PREZZO EURO	
----------	-------------	-------------	--

VENETO VALPOLICELLA

7 • COTTINI			
VB00252	COTTINI LA CAVALARA	LT. 0,75	10,00
VB00253	COTTINI CHIARETTO DI BARDOLINO DOC	LT. 0,75	8,00
VB00254	COTTINI BARDOLINO DOC	LT. 0,75	8,00
VB00255	COTTINI VALPOLICELLA DOC	LT. 0,75	11,00
VB00256	COTTINI RIPASSO DOC	LT. 0,75	16,00
VB00257	COTTINI AMARONE DOCG	LT. 0,75	30,00

VENETO PROSECCO

8 • CANTINE VEDOVA			
SB00000	VEDOVA PROSECCO DOCG BRUT	LT. 0,75	12,00
SB00016	VEDOVA PROSECCO DOCG EXTRA DRY	LT. 0,75	12,00
SB00063	VEDOVA PROSECCO DOCG RIVE MILLESIMATO	LT. 0,75	13,00
SB00064	NEBBIA PROSECCO SUPERIORE DOCG	LT. 0,75	13,00

FRIULI

9 • VENDRAME			
VB00258	VENDRAME SPUMANTE RIBOLLA GIALLA IGT	LT. 0,75	12,00
VB00259	VENDRAME FRIULANO GRAVE DOC	LT. 0,75	10,00
VB00260	VENDRAME PINOT GRIGIO FRIULI DOC	LT. 0,75	10,00
VB00261	VENDRAME RIBOLLA GIALLA VG IGT	LT. 0,75	10,00
VB00262	VENDRAME REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO DOC	LT. 0,75	10,00
VB00263	VENDRAME CABERNET FRANC FRIULI DOC	LT. 0,75	10,00

EMILIA ROMAGNA

10 • MINGAZZINI			
VB00264	MINGAZZINI ALBANA SECCO IGT 55	LT. 0,75	16,00
VB00265	MINGAZZINI ROSA RUBICONE ROSATO 55	LT. 0,75	18,00
VB00266	MINGAZZINI LAMBRUSCO IGT SJRIO	LT. 0,75	10,00
VB00267	MINGAZZINI CABERNET SAUVIGNON IGT ALJMEDE	LT. 0,75	11,00
VB00268	MINGAZZINI SANGIOVESE SUP. DOC ALCJONE	LT. 0,75	11,00
VB00269	MINGAZZINI PASSITO ALBANA DOCG 55	LT. 0,50	24,00

TOSCANA

11 • UGGIANO			
VB00270	UGGIANO TOSCANA IGT PRESTIGE	LT. 0,75	7,00
VB00271	UGGIANO SYRA' IGT	LT. 0,75	11,00
VB00272	UGGIANO CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG	LT. 0,75	8,00
VB00273	UGGIANO CHIANTI RISERVA DOCG PRESTIGE	LT. 0,75	11,00
VB00274	UGGIANO ROSSO DI MONTALCINO DOC	LT. 0,75	15,00
VB00275	UGGIANO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	LT. 0,75	30,00

UMBRIA

12 • SARAGANO			
VB00276	SARAGANO SEGRETO SPUMANTE BRUT	LT. 0,75	15,00
VB00277	SARAGANO MONTACCHIELLO GRECHETTO DOC	LT. 0,75	16,00
VB00278	SARAGANO UMBRIA ROSSO IGT	LT. 0,75	11,00
VB00279	SARAGANO MONTEFALCO ROSSO DOC	LT. 0,75	16,00
VB00280	SARAGANO MONTEFALCO RISERVA DOC	LT. 0,75	26,00
VB00281	SARAGANO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	LT. 0,75	34,00

ARTICOLO	DESCRIZIONE	PREZZO EURO
----------	-------------	-------------

MARCHE

13 • ZACCAGNINI

VB00282	ZACCAGNINI PASSERINA IGT	LT. 0,75	12,00
VB00283	ZACCAGNINI PECORINO IGT	LT. 0,75	14,00
VB00284	ZACCAGNINI VERDICCHIO CAST. JESI DOC	LT. 0,75	13,00
VB00285	ZACCAGNINI LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC IGT	LT. 0,75	16,00
VB00286	ZACCAGNINI ROSSO PICENO DOC	LT. 0,75	13,00
VB00287	ZACCAGNINI ROSSO CONERO DOC	LT. 0,75	12,00

ABRUZZO

14 • MARTELLI FATTORIA ITALIANA

VB00288	MARTELLI SPUMANTE PECORINO BRUT	LT. 0,75	11,00
VB00289	MARTELLI PASSERINA IGT	LT. 0,75	10,00
VB00290	MARTELLI PECORINO IGT	LT. 0,75	10,00
VB00291	MARTELLI CERASUOLO ABRUZZO DOC	LT. 0,75	10,00
VB00292	MARTELLI MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	LT. 0,75	10,00

LAZIO

15 • CANTINAMENA

VB00293	CANTINAMENA BIBE BIANCO LAZIO IGP	LT. 0,75	10,00
VB00294	CANTINAMENA BIBE ROSSO LAZIO IGP	LT. 0,75	10,00
VB00295	CANTINAMENA ROSAM ROSATO IGP	LT. 0,75	13,00
VB00296	CANTINAMENA ARCANA ROSSO LAZIO IGP	LT. 0,75	15,00
VB00297	CANTINAMENA ROMA ROSSO LAZIO DOC	LT. 0,75	14,00
VB00298	CANTINAMENA PATIENTIA ROSSO LAZIO IGP	LT. 0,75	18,00
VB00327	CANTINAM. DIVITIA MALVASIA PUNTINATA LAZIO IGP	LT. 0,75	14,00

PUGLIA

16 • GIUSTINI

VB00299	GIUSTINI FRIDA BIANCO IGP	LT. 0,75	10,00
VB00300	GIUSTINI FIANO IGP AVOGLIA	LT. 0,75	8,00
VB00301	GIUSTINI ROSATO IGP AVOGLIA	LT. 0,75	9,00
VB00302	GIUSTINI NEGROAMARO IGP AVOGLIA	LT. 0,75	9,00
VB00303	GIUSTINI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP AREALE	LT. 0,75	12,00
VB00304	GIUSTINI PRIMITIVO DI MANDURIA DOP ACINORÈ	LT. 0,75	20,00

ARTICOLO	DESCRIZIONE	PREZZO EURO
----------	-------------	-------------

CAMPANIA

17 • FORNO

VB00305	FIANO DI AVELLINO DOCG	LT. 0,75	13,00
VB00306	FALANGHINA IRPINIA DOC	LT. 0,75	10,00
VB00307	GRECO DI TUFO DOCG	LT. 0,75	11,00
VB00308	AGLIANICO IRPINIA DOC	LT. 0,75	11,00
VB00309	CAMPI TAURASINI DOC	LT. 0,75	13,00
VB00310	TAURASI DOCG	LT. 0,75	16,00

CALABRIA

18 • DE MARE

VB00311	DE MARE CIRÒ BIANCO DOC SANT'ANGELO	LT. 0,75	8,00
VB00312	DE MARE CALABRIA BIANCO IGP PECORELLO MATTO	LT. 0,75	13,00
VB00313	DE MARE CIRÒ ROSATO DOC PRIMA LUCE	LT. 0,75	8,00
VB00314	DE MARE CIRÒ ROSSO DOC AMARILLO	LT. 0,75	8,00
VB00315	DE MARE GAGLIOPPO CIRÒ DOC CLASS. SUP. ALTURA	LT. 0,75	10,00
VB00316	DE MARE CIRÒ DOCG CLASS. SUP. TEMPO REALE	LT. 0,75	15,00

SICILIA

19 • GURRIERI

VB00317	GURRIERI GRILLO SICILIA DOC	LT. 0,75	12,00
VB00329	GURRIERI ETNA BIANCO DOC	LT. 0,75	20,00
VB00330	GURRIERI ETNA ROSSO IGT	LT. 0,75	18,00
VB00331	GURRIERI SYRAH IGT	LT. 0,75	14,00
VB00319	GURRIERI NERO D'AVOLA VITTORIA DOC	LT. 0,75	14,00
VB00320	GURRIERI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG	LT. 0,75	14,00
VB00332	GURRIERI SPUMANTE DONNA GRAZIA M.CLASSICO	LT. 0,75	22,00

SARDEGNA

20 • ZIU ANDRIA

VB00321	ZIU ANDRIA VERMENTINO DOC DUGHINE	LT. 0,75	12,00
VB00322	ZIU ANDRIA CANNONAU ROSATO DOC NEULÈ	LT. 0,75	12,00
VB00323	ZIU ANDRIA CANNONAU DOC NASTALLAI	LT. 0,75	12,00
VB00324	ZIU ANDRIA CANNONAU CLASSICO DOC GOLLEI	LT. 0,75	17,00
VB00325	ZIU ANDRIA CANNONAU RISERVA DOC DEILOGHE	LT. 0,75	17,00
VB00326	ZIU ANDRIA CANNONAU PASSITO S'ENA	LT. 0,75	20,00



BBQTime sas di Lorenzo Garavaglia
Via Stignani, 47 • 20081 Abbiategrasso (MI)
Tel. 3427705570 • info@bbqtime.it • www.nonsolobarbecue.com