



ESSENTIA VINI

Catálogo General



CERVEZA “Lombardia” Birrificio Angelo Poretti; Selezione Angelo	Pág. 4
LICORES	Pág. 5
GRAPPA Distilleria Marzadro	Pág. 6
PIEMONTE Molino Vini	Pág.7
VENETO Castelforte, Zardetto, Lunardi	Pág. 7-8
FRIULI VENEZIA GIULIA Azienda Agricola Villa Chiòpris; Aziende Agricole Livon	Pág. 9
TRENTINO ALTO ADIGE Cantine Meran	Pág. 10
LOMBARDIA Cantine Virgili	Pág. 10
EMILIA ROMAGNA La Cacciatora; Bella Vita; Tenuta Merolla	Pág. 11
TOSCANA Sasso di Sole; Azienda Agricola Borgo Salentino	Pág. 11
UMBRIA Fattoria Col Santo	Pág. 13
ABRUZZO Cascina del Colle; Cantine San Marzano	Pág. 13
CAMPANIA Cantina Mustilli; Mastroberardino 1878, Tenuta d'Altura	Pág. 13-14
PUGLIA Cantine San Marzano	Pág. 14-15
SARDEGNA Olianas BIO ; ANFORE di Elena Casadei BIO ; Antichi Poderi Jerzu	Pág. 16
SICILIA Cantina Sette Soli “Mandarossa”	Pág. 17

LOS COLORES DEL VINO



SIMBOLOGÍA

Ref.: número de referencia de artículo

Tipología: define el color del vino (blanco; tinto; rosado; espumoso; dulce)

Variedad: define el tipo de uva

Vol: define la graduación alcohólica

Formato: define el formato de la botella

#: producto por encargo

I.G.T.: Indicación geográfica protegida

D.O.C.: Denominación de Origen Controlada

D.O.C.G.: Denominación de Origen Controlada y Garantizada

#: producto por encargo





Lombardia



BIRIFICIO ANGELO PORETTI

La marca nace ya en el 1877 cuando Angelo Poretti, de vuelta de un viaje entre Alemania y Austria donde aprendió de los mejores maestros cervezanos de la época, quiso realizar su sueño y abrir su propia cervecería en Valganna, tierra preciosa por la presencia en aquellas zonas de agua purísima, ingrediente fundamental para la producción de una cerveza de calidad. Patrocinador oficial del pabellón Italia al Expo en Milano del 2015, única cervecería italiana a ser parte del proyecto FICO, el parque agroalimentar más grande de Europa situado en Bologna, un objetivo claro desde el principio: probar que el mundo de la cerveza ha evolucionado, que cada vez más se acerca a lo de los vinos como filosofía y que por lo tanto la cerveza está lista para acompañar cualquier tipo de plato. Desde el 2011 partner de Alma, la escuela internacional de cocina italiana.



**ORIGINALE
SIN FILTRAR
3 LUPPOLI**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Lager
NOTA DE CATA
Una cerveza ligera, sin filtrar, capaz de maximizar el aroma fragante y equilibrado de nuestros lúpulos
GRAD. ALC. 4,9% vol
FORMATO 33cl
REF: 15102



**ORIGINALE
4 LUPPOLI**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Lager
NOTA DE CATA
Cerveza lager de fermentación baja con un particular y armonioso sabor; notas aromáticas con sabor a fruta que endulzan su sabor moderadamente amargo
GRAD. ALC. 5,5% vol
FORMATO 33cl, 10L select system, 20L flex system, 20L modular system
REF: 15103, 15121, 15120, 15117



**BOCK CHIARA
5 LUPPOLI**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Doble malta clara
NOTA DE CATA
Cerveza de malta con un sabor redondo y un aroma afrutado equilibrada por un sabor amargo definido pero delicado
GRAD. ALC. 6,5% vol
FORMATO 33cl
REF: 15104



**BOCK ROSSA
6 LUPPOLI**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Doble malta roja
NOTA DE CATA
Cerveza de malta malteada con un sabor redondeado, marcado por un aroma de cereales y notas de caramelo y regaliz tostado
GRAD. ALC. 7% vol
FORMATO 33cl, 20L modular system
REF: 15105, 15118



**7 LUPPOLI
SIN FILTRAR**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Doble malta
NOTA DE CATA
La receta con 7 LUPPOLI es la especialidad estacional del birrificio. Una cerveza sin filtrar, diferente para la temporada de otoño, invierno, primavera y verano, capaz de satisfacer los paladares más refinados
GRAD. ALC. 5,5% vol
FORMATO 33cl, 20L modular system
REF: 15176, 15132



**9 LUPPOLI
AMERICAN IPA**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Indian Pale Ale
NOTA DE CATA
Una cerveza de alta fermentación con amargor acentuado. Su explosiva personalidad se caracteriza por un bouquet especial de lúpulos que le dan un intenso aroma floral y cítrico
GRAD. ALC. 5,9% vol
FORMATO 33cl
REF: 15119



**9 LUPPOLI
BELGIAN BLANCHE**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Wit
NOTA DE CATA
Un carácter vivo para una cerveza blanca de trigo de alta fermentación. Para caracterizarlo es su sabor picante combinado con un cuerpo suave y envolvente, el resultado de un salto delicado
GRAD. ALC. 5,2% vol
FORMATO 33cl
REF: 15174





LIMONCELLO
"LIQUORI D'AUTORE"
I.G.P. SORRENTO

TIPOLOGIA Licor
NOTA DE CATA
De color amarillo intenso. Aroma de limon, intenso y fresco. En boca es dulce y armonico, caracteristico del licor de limon
GRAD. ALC. 30% vol
FORMATO 70cl, 2L
REF: 13001, 13002



LIMONCELLO
"LIQUORI D'AUTORE"
I.G.P. SORRENTO

TIPOLOGIA Licor
NOTA DE CATA
De color amarillo intenso. Aroma de limon, intenso y fresco. En boca es dulce y armonico, caracteristico del licor de limon
GRAD. ALC. 22,5% vol
FORMATO 4,5L
REF: 15058



APERITIVO
"MY SPRITZ"

TIPOLOGIA Licor
NOTA DE CATA
Ready to drink (aperitivo italiano elaborado a base de vino)
GRAD. ALC. 8% vol
FORMATO (3x27,5cl), 75cl
REF: 13030, 13029



AMARETTO
ITALIANO

TIPOLOGIA Licor
GRAD. ALC. 25% vol
FORMATO 70cl
REF: 13006



REGALIZIA
LICOR DE REGALIZ

TIPOLOGIA Licor
GRAD. ALC. 25% vol
FORMATO 50cl
REF: 13007



CREMA DI LIMONCELLO
LIBERTY

TIPOLOGIA Crema de licor
GRAD. ALC. 17% vol
FORMATO 70cl
REF: 13018



CREMA DI MELONE

TIPOLOGIA Crema de licor
GRAD. ALC. 17% vol
FORMATO 50cl
REF: 13059



CREMA DI PISTACCHIO

TIPOLOGIA Crema de licor
GRAD. ALC. 17% vol
FORMATO 50cl
REF: 13060



AMARO
LUCANO

TIPOLOGIA Licor
GRAD. ALC. 28% vol
FORMATO 70cl
REF: 13019



SAMBUCA EXTRA
VITTONO

TIPOLOGIA Licor
GRAD. ALC. 38% vol
FORMATO 70cl
REF: 13008



MARSALA AMBRA FINE
I.P. D.O.C.

TIPOLOGIA Licor
GRAD. ALC. 17% vol
FORMATO 100cl
REF: 13056



CREMOVO FINE I.P.

TIPOLOGIA Licor
GRAD. ALC. 17% vol
FORMATO 100cl
REF: 13057



GRAPPA
DEL CONTADINO

TIPOLOGIA Destilado
NOTA DE CATA
Esta grappa es hecho de orujo seleccionado de los mejores viñedos de Italia. Particularmente apreciado por los conocedores por su sabor suave y delicado, una garantía de calidad y autenticidad
GRAD. ALC. 40% vol
FORMATO 70cl
REF: 13010



GRAPPA
MOSCATO

TIPOLOGIA Destilado
NOTA DE CATA
De aromas delicado, ligeramente floral y picante con un toque de miel y frutas exóticas. En boca es finamente suave, muy equilibrado
GRAD. ALC. 40% vol
FORMATO 70cl
REF: 13013



GRAPPA
TRENTINA CUVEÉ DI
CHARDONNAY E PINOT

TIPOLOGIA Destilado
NOTA DE CATA
Aroma intenso y afrutado que recuerda a la pera y la manzana, con un toque de frutas exóticas. En boca es de sabor agradablemente seco
GRAD. ALC. 40% vol
FORMATO 70cl
REF: 13011



GRAPPA
STRAVECCHIA

TIPOLOGIA Destilado
NOTA DE CATA
De aroma frutal, especiado, con buena estructura e intensidad aromática. En boca es suave
GRAD. ALC. 40% vol
FORMATO 70cl
REF: 13014





M
MARZADRO
Distillatori per passione dal 1949

DISTILLERIA MARZADRO

La historia de la destilería Marzadro nació en el periodo inmediato de posguerra en Nogaredo (TN) con la intuición de Sabina Marzadro, que soñaba con destilar la grappa usando el orujo que poblaba los patios de las casas de los viticultores. En 1960, en el pleno desarrollo de la destilería, Sabina dejó las riendas de la compañía a su hermano Attilio, que con su esposa Teresa y luego los seis hijos, continuó la producción de grappa y en 1975 tuvo una gran intuición: la grappa hecha de una sola variedad; en este caso específico, el orujo de uva Marzemino proveniente de la zona del pueblo de Isera. Hoy en día la actividad continúa, a través de nuevas plantas de destilación, con ocho alambiques de cobre, gradias a la pasión de los hijos de Attilio y Teresa.



**GRAPPA
LE DICHIOTTO LUNE**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Grappa

NOTA DE CATA
Grappa Stravecchia, un emblema de la cultura, el cuidado y el arte de la destilación. Obtenida de la destilación al baño María en alambiques discontinuos de 5 orujos trentinos, se afina en pequeñas barricas de cerezo, fresno, roble y robinia, aportando cada uno su perfume, aroma, color y sabor característicos. El tiempo de envejecimiento copia los ritmos de la naturaleza: luna tras luna transcurren 18 meses
GRAD. ALC. 41% vol FORMATO 70cl
REF: 13047



OLIA DEL GARDA

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Licor

NOTA DE CATA
Infusión de aceitunas en Grappa; maceración en frío de aceitunas junto con especias como canela, clavo de olor y cáscara de limón en Grappa blanca durante 40 a 50 días
GRAD. ALC. 40% vol FORMATO 70cl
REF: 13051



**GRAPPA
LE DICHIOTTO LUNE
MAGNUM**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Grappa

NOTA DE CATA
Grappa Stravecchia, un emblema de la cultura, el cuidado y el arte de la destilación. Obtenida de la destilación al baño María en alambiques discontinuos de 5 orujos trentinos, se afina en pequeñas barricas de cerezo, fresno, roble y robinia, aportando cada uno su perfume, aroma, color y sabor característicos. El tiempo de envejecimiento copia los ritmos de la naturaleza: luna tras luna transcurren 18 meses
GRAD. ALC. 41% vol FORMATO 150cl
REF: 13053



CAMILLA

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Licor

NOTA DE CATA
Infusión de la planta camomila, procedente de los prados de nuestras montañas trentinas, a través de la maceración en frío de 30 días en Grappa se obtiene un licor que combina las propiedades de la Grappa y las aromáticas de la camomila
GRAD. ALC. 35% vol FORMATO 70cl
REF: 13052



**GRAPPA
AMARONE
"LE GIARE"**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Grappa

NOTA DE CATA
Un Grappa muy apreciada, envejecido durante 36 meses en barricas de roble pequeñas. Sabor rico e intenso que se presenta suave como la seda, de larga duración y agradable sensaciones envolventes
GRAD. ALC. 41% vol FORMATO 70cl
REF: 13044



**GRAPPA ANFORA
AMBRA FINE
I.P. D.O.C.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Destilado

NOTA DE CATA
Suave, gusto redondo y aroma persistente. Estas son las calidades de Anfora, una Grappa que lleva todas las calidades del tradicional envejecimiento en madera con la particularidad que su reposo no se realiza en barriles, sino en ánforas de terracota. Una nueva técnica que utiliza uno de los recipientes más antiguos fabricados por el hombre, útiles para el transporte y la conservación del vino, aceite, miel y otros alimentos
GRAD. ALC. 43% vol FORMATO 70cl
REF: 13063



AMARO

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Licor

NOTA DE CATA
Infusión de hierbar y plantas recogidas a mano en el Monte Baldo. Ruibarbo alpino, la genciana mayor, la vid blanca, la camomila, el hinojo, el cardo santo, la galega y las diversas variedades de de miennama se dejan macerar en frío durante 20 a 30 días. Su color rojo se lo da el ruibarbo que además da al licor un sabor amargo y fresco al mismo tiempo
GRAD. ALC. 35% vol FORMATO 70cl
REF: 13049



**GRAPPA
GEWURZTRAMINER
"LE GIARE"**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Grappa

NOTA DE CATA
Un Grappa muy apreciada, envejecido durante 36 meses en barricas de roble pequeñas. Impacto aromático fuerte e intensamente aromático. De armonioso sabor de larga duración
GRAD. ALC. 41% vol FORMATO 70cl
REF: 13043



**GRAPPA
LA TRENTINA
MORBIDA**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Destilado

NOTA DE CATA
Grappa creada para expresar la máxima suavidad de un destilado, obtenida de una cuidadosa destilación al Bagnomaria en alambique discontinuo al vapor del orujo. Las variedades típicas de la región, la excursión térmica del territorio y los perfumes que derivan de él, dotan de unas calidades organolépticas únicas y distintivas. Envejecimiento de la Grappa Stravecchia llegando a ser más "gentil" y aterciopelada
GRAD. ALC. 41% vol FORMATO 70cl
REF: 13045



**GRAPPA
CHARDONNAY
"LE GIARE"**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Grappa

NOTA DE CATA
Un Grappa muy apreciada, envejecido durante 36 meses en barricas de roble pequeñas. Nariz elegante, sabor suave y seco
GRAD. ALC. 45% vol FORMATO 70cl
REF: 13042



**GRAPPA
LA TRENTINA
TRADIZIONALE**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Destilado

NOTA DE CATA
Grappa creada para expresar la elegancia de la tradición trentina de la cual se extrae lo mejor, apoyándose en las variedades típicas de la región, basándose en la excursión térmica, en las fragancias que derivan de ella y en la experiencia de los siglos pasados. Se obtiene de una destilación cuidadosa al Bagnomaria en alambique discontinuo al vapor del orujo
GRAD. ALC. 41% vol FORMATO 70cl
REF: 13046



**GRAPPA
LE DICHIOTTO LUNE
RISERVA BOTTE PORTO**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Grappa

NOTA DE CATA
Una segunda especial edición de su Grappa Stravecchia, Le Diciotto Lune. Riserva Botte Porto nace a partir de un periodo de envejecimiento adicional de dieciocho meses, en un número limitado de barricas seleccionadas, utilizadas previamente para la maduración del vino de Oporto.
GRAD. ALC. 42% vol FORMATO 70cl
REF: 13061



**GRAPPA
FLIGHT KIT**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Destilado

NOTA DE CATA
2 Bot. Le Diciotto Lune 70cl;
2 Bot. La Trentina Morbida 70cl;
2 Bot. Giare Amaroni 70cl;
10 u. posavasos degustación,
1 bandeja para 3 botellas y 6 copas;
6 Copas Tulipe;
5 Menu Grappa.
REF: 13041





Piemonte



AGRICOLA MOLINO

La empresa fue fundada en el 1991, cuando Virginio Molino, originario de San Damiano d'Asti y desde siempre enamorado del mundo del vino, compró junto con sus hijos Tommaso, Franco y Dario una pequeña parcela en Treiso y un área de vinificación. Dario, el hermano menor, obtiene el título de enólogo, mientras que Tommaso y Franco ofrecen sus conocimientos prácticos. El corazón palpitante de la actividad está en Ausario, una de las áreas más adecuadas para la producción de vinos de calidad. Otros viñedos de propiedad se encuentran en los municipios de Guarene y Costigliole d'Asti. Cuidado del viñedo y respeto por el territorio, donde a las viñas se unen hectáreas de bosque para preservar la biodiversidad. Hablamos de vinos que son cada vez más apreciados en los mercados nacionales e internacionales.



SIBILLA ARNEIS LANGHE D.O.C.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Roero Arneis
NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Delicado e intenso bouquet de flores blancas, frutas y hierbas. El sabor es seco, con cuerpo hasta el final.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16135



LE QUERCE DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Dolcetto d'Alba
NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aroma persistente y afrutado, que recuerda a la cereza marrasquina, la rosa y el tabaco. El sabor es pleno y equilibrado y el final de almendra dulce acentúa la frescura.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16139



LORETO BARBERA D'ASTI D.O.C.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Barbera
NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz persistente con recuerdos a flores de primavera y bayas. El sabor es seco, con cuerpo y equilibrado.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16136



AUSARIO BARBERA D'ABA SUPERIORE D.O.C.G.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Barbera
NOTA DE CATA

Color rojo rubí con matiz granate. Intenso y afrutado bouquet, que recuerda la complejidad de las flores de primavera. El sabor es pleno, la poderosa estructura de considerable concentración. La gran armonía entre los elementos de esta Barbera le confiere un final picante y seco. Envejecimiento: 12 meses, una parte en barrique y otra en barriles de 20 hl
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16235



VITALIS NEBBIOLO LAGHE D.O.C.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Nebbiolo
NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. Elegante e intenso bouquet, con cálidas sensaciones a frutos rojos, flores y especias dulces. Los taninos son anchos y delicados, el sabor es envolvente y con mucho cuerpo. Envejecimiento: 12 meses, una parte en barrique y otra en barriles de 10 hl
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16137



ARTÚ BAROLO D.O.C.G.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Nebbiolo
NOTA DE CATA

Color rojo rubí con ligeros reflejos granates. Notas aterciopeladas de violeta, tabaco, especias. Cálido, envolvente, con taninos suaves, largos y persistentes. Envejecimiento: 20 meses, una parte en barrique y otra en barriles de 20 hl
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16138



MISTRAL MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

ZONA Piemonte
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Moscato
NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido. Fragancia delicada, fresca, con fuertes notas de melocotón amarillo, cítricos, salvia y azahar. El sabor es dulce, suave, con un efecto mineral
GRAD. ALC. 5% vol FORMATO 75cl
REF: 16134



Veneto



CANTINE RIONDO

Constituida en 2008, Collis-Riondo es una de las realidades más grandes e importantes de Veneto e Italia, con 6.000 hectáreas de viñedos tratados diariamente por más de 2.200 agricultores asociados. La misión de Collis-Riondo es difundir el buen vino de Veneto, persiguiendo el ideal de promover los vinos obtenidos en sus viñedos con un enfoque en la calidad de los productos y la proximidad a sus clientes.



CHARDONNAY VENETO I.G.T.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Chardonnay
NOTA DE CATA

De color amarillo con reflejos dorados. En aroma es delicado con notas de albaricoque y frutas exóticas. En boca es seco y suave, ideal para acompañar platos de pescado y una cocina vegetariana
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16227



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Pinot Grigio
NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo. En nariz matices de peras maduras, flores silvestres y una ligera nota de corteza de pan. En boca fino, fresco y armonioso con una buena persistencia aromática
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16226



SAUVIGNON BLANC TREVENEZIE I.G.T.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Sauvignon blanc
NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, presenta un aroma intenso que recuerda a la salvia y las avellanas. En boca buena frescura con notas de pomelo, persistencia media
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16225



MERLOT VENETO I.G.T.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Merlot
NOTA DE CATA

De color rojo rubí. En nariz presenta aromas de cereza y violeta, vinoso. En boca el sabor es afrutado, herbáceo y equilibrado
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16228



CABERNET SAUVIGNON VENETO I.G.T.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Cabernet
NOTA DE CATA

De color rojo rubí con reflejos púrpuras. En nariz fruta roja como moras y frambuesas. En boca es fresco, re-dondo y con una ligera nota balsámica
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16229





ZARDETTO

ZARDETTO SPUMANTI

Zardetto Spumanti, fundada en 1969 por Pino Zardetto, siempre ha sido una empresa líder en la producción de Prosecco Spumante. Tras ser una de las primeras en la década de los 70 en promocionar Prosecco en los mejores restaurantes de las principales ciudades italianas, gracias al dinámico y progresista propietario Fabio Zardetto acompañado por su hijo Filippo, Prosecco Zardetto se ha convertido en uno de los principales protagonistas del éxito de este tipo de vino en varios mercados estratégicos. La búsqueda constante de la excelencia se traduce en un gran impulso hacia la modernización de las técnicas utilizadas, en la organización óptima de la producción y en la colaboración constructiva con los viticultores de confianza en los viñedos más adecuados.



PORTA MONTICANO MILLESIMATO

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD 60% Corvina Veronese 30% Rondinella 10% Molinara
NOTA DE CATA
De color rosa brillante, en boca es delicadamente afrutado, seco y elegante
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16186



PORTA MONTICANO ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Espumoso rosado
VARIEDAD 100% Raboso Verones
NOTA DE CATA
Decidido color rosa que no oculta el origen de las uvas. En nariz aromas frescos de cereza y grosella. Buena acidez y un componente tánico aterciopelado
GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16185



PORTA MONTICANO PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD 100% Glera
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo brillante animado por su perlage. Su calidad aromática es fresca y llena de aromas frutales de manzana y pera con un toque de limón que se mezcla con el bouquet floral. En boca suave, pero al mismo tiempo seco gracias a su buena acidez
GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16184



PORTA MONTICANO PROSECCO D.O.C. BRUT

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD 100% Glera
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo brillante animado por su fino perlage. En nariz rico aroma cítrico y fresca herbácea con agradables notas de corteza de pan, que llegan al paladar con exquisita energía gustativa. Sabor persistente que limpia el paladar
GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16183



VITI DI SAN MORO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. PAS DOSÉ

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD 100% Glera
NOTA DE CATA
v
GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16187



CASTELFORTE

El buque insignia de Cantine Riondo, la línea Castelforte, representa la mejor selección de vinos de la tradición vinícola de Verona. Esta es la línea premium de Cantine Riondo, con un packaging sofisticado, diseñado para los mejores restaurantes y winebar. Los vinos de la línea Castelforte son vinos DOC y Varietal Veneti, elegantes y con mucho cuerpo. Son ideales para acompañar los platos más complejos y sofisticados de la cocina italiana e internacional. El nombre es un homenaje al antiguo Castillo de Monteforte, erigido en el año mil en la colina que hoy alberga la pintoresca y pequeña iglesia de Sant'Antonio Abate y que fortaleció a la ciudad de los ataques enemigos.



PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD 100% Glera
NOTA DE CATA
De color amarillo con reflejos dorados. En aroma es delicado con notas de albaricoque y frutas exóticas. En boca es seco y suave, ideal para acompañar platos de pescado y una cocina vegetariana
GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 37,5cl, 75cl
REF: 16247, 16246



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Corvina, Rondinella y Corvinone
NOTA DE CATA
Vino de gran cuerpo con un color granate profundo. Su complejo bouquet de canela, mermelada de cereza, fruta en alcohol y nueces, destaca el sabor de cereza negra en el paladar. Final con notas especiadas de vainilla y café. Envejecimiento: 24 meses en barricas de roble
GRAD. ALC. 15% vol FORMATO 75cl
REF: 16259



VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Corvina, Rondinella y Corvinone
NOTA DE CATA
De color rojo rubi profundo. Seco, con cuerpo, con complejos aromas a cereza, frutos rojos y especias. Envejecimiento: 12 meses entre acero y barricas de roble
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16248



VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Corvina, Rondinella y Corvinone
NOTA DE CATA
Color rojo rubi intenso. Vino elegante, de excelente estructura, que en nariz expresa intensos recuerdos a mermelada de arándanos y cerezas, regaliz y agradables notas balsámicas de eucalipto. Taninos suaves y aterciopelados. Envejecimiento: 12 meses entre acero y barricas
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16249



CORVINA VERONESE I.G.T.

ZONA Veneto
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Corvina 100%
NOTA DE CATA
Color rojo rubi intenso, con notas en nariz de fruta negra madura, especias y recuerdos vainillados. En boca es fresco, bien estructurado y equilibrado.
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16301



LIVON

AZIENDE AGRICOLE LIVON
 Una historia de más de cincuenta años que sin duda ha llevado a su protagonista, Dorino Livon, a convertirse en uno de los enólogos más famosos y apreciados de Friuli. Una historia que tiene sus orígenes en una pasión y en una tradición familiar: el amor por su tierra, en particular por esa orilla extrema que representa el último baluarte de Italia hacia Europa del este: el Collio y los Colli Orientali del Friuli. Aquí crecen las antiguas vides autoctonas, únicas en el mundo, y el vino no es solo un placer para el paladar sino también cultura milenaria.



**CHARDONNAY
D.O.C. COLLIO**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Chardonnay
NOTA DE CATA
 De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz se perciben notas florales como mango, melocotón maduro, albaricoque y piña. En boca es fresco y suave en perfecto equilibrio
GRAD. ALC. 12,5% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16072



**SAUVIGNON BLANC
D.O.C. COLLIO**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Sauvignon
NOTA DE CATA
 Color amarillo pajizo intenso con tonos verdosos. En nariz se perciben notas frutales como mango, melocotón maduro, albaricoque y piña. En boca es fresco y suave en perfecto equilibrio
GRAD. ALC. 12,5% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16073



**PINOT GRIGIO
D.O.C. COLLIO**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Pinot grigio
NOTA DE CATA
 De color amarillo pajizo intenso, con tonos verdosos. De aromas florales como la acacia, seguido por notas de manzana y cítricos. En boca es sabroso, fresco y estructurado de buen equilibrio
GRAD. ALC. 12,5% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16071



**TIARE BLU MERLOT I.G.T.
GRAN CRU**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Merlot - Cabernet Sauvignon
NOTA DE CATA
 De color rojo brillante con tonos granates, tiene un aroma intenso, completo, fragante, con notas de frambuesa y mora; el sabor es seco, con cuerpo, armonioso. Sápido y muy persistente
GRAD. ALC. 12,5% vol **FORMATO** 75cl*
REF: 16179



**BRAIDE ALTE I.G.T.
GRAN CRU**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo
NOTA DE CATA
 De color amarillo pajizo con reflejos dorados; en nariz es intenso, amplio, con notas especiadas. En boca es cálido, envolvente, con gran estructura, elegancia y complejidad. Evolucionan en la copa al variar de la temperatura
GRAD. ALC. 12,5% vol **FORMATO** 75cl*
REF: 16097



**CUMINS - PICOLIT
D.O.C. COLLIO**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Dulce
VARIEDAD Picolit
NOTA DE CATA
 De color amarillo pajizo, tiene un olor delicado y una extraordinaria finura, con reminiscencias de flores silvestres, almendras, melocotón, acacias y castaños. En boca es envolvente, muy persistente y extremadamente elegante
GRAD. ALC. 12,5% vol **FORMATO** 37,5cl*
REF: 16178



VILLA
CHIÒPRIS



**MERLOT GRAN CRU
VENETO
I.G.T.**

ZONA Friuli Venezia Giulia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Merlot
NOTA DE CATA
 De color rojo rubi con reflejos púrpuras. En nariz fruta roja como moras y frambuesas. En boca es fresco, redondo y con una ligera nota balsámica
GRAD. ALC. 12% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16081



OFFICINA DEL SOLE



**FRANCO FALERIO PECORINO
D.O.C.**

ZONA Marche
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Pecorino 100%
NOTA DE CATA
 Un vino especialmente delicioso, delicado y de textura grasa, que lo convierte en un acompañante muy gastronómico y complejo para disfrutar con los 5 sentidos.
GRAD. ALC. 14% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16314



**LEIÈ MARCHE PASSERINA E
SAUVIGNON I.G.T.**

ZONA Marche
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD Passerina 50% Sauvignon 50%
NOTA DE CATA
 Este blend mezcla los matices florales y afrutados de la passerina, buscando siempre un vino intenso en todos sus sentidos.
GRAD. ALC. 12% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16313



**ROSSO FRUTTO MARCHE SYRAH
I.G.T.**

ZONA Marche
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Syrah 85% Lacrima 15%
NOTA DE CATA
 Intenso tanto en color como en aroma, con un claro dominio de la fruta roja en nariz. En boca resulta muy fresco y suave con taninos ligeros y bien maduros, y una buena acidez que nos equilibra perfectamente este vino.
GRAD. ALC. 14% vol **FORMATO** 75cl
REF: 16312



CANTINE MERAN

El 1 de julio de 2010, tras la fusión de la bodega Burggräfer (1901) y la bodega Vini Meran (1952), las dos cooperativas tradicionales de los productores de Merano, nació la bodega Merano Burggräfer, con 380 miembros que cultivan las 260 ha. de viñedos. El clima alpino-mediterráneo, la composición del suelo y las envidiables posiciones de las laderas crean las condiciones ideales para el cultivo de viñas de excelente calidad, que gracias al compromiso de los enólogos y la delicada intervención de los enólogos ofrecen vinos auténticos y equilibrados. Los blancos del sur del Tirolo figuran entre los mejores de Italia, sin mencionar el carácter de los tintos y de los vinos dulces, que cada año reciben las mejores evaluaciones y honores.



**MOSCATO GIALLLO
D.O.C.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Moscato giallo
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo. En nariz una reminiscencia de naranjas, limones y moscatel. En el paladar aromático y fresco, persistencia armoniosa
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF.: 16191



**RIESLING
D.O.C.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Riesling
NOTA DE CATA
Color amarillo verdoso Aroma afrutado con notas de melocotón, mango y frutas cítricas. El sabor es fresco, dulce, con acidez bien estructurada y persistencia excelente
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF.: 16192



CANTINE VIRGLI

Fue fundada en la primera década de 1900 por Angelo Virgili, descendiente de Luigi, que vio en el viñedo una alternativa válida a la zootecnia arraigada en el territorio. A principios de los 90, creyendo en el potencial de la zona montañosa, adquirieron y fortalecieron la Granja "Montaldo" ubicada en las colinas al norte de Mantua, centro geográfico y económico de la provincia.



**PJAFÖC I.G.T.
LAMBRUSCO
PROVINCIA DI MANTOVA**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Lambrusco
NOTA DE CATA
De color rojo rubí con reflejos granate, en nariz se presenta vinoso, afrutado con toques de violeta y grosella. En boca es agradable y persistente
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF.: 16204



**INCIOSTAR I.G.T.
LAMBRUSCO
PROVINCIA DI MANTOVA**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Lambrusco
NOTA DE CATA
De color rojo rubí con reflejos granate, en nariz es vinoso y afrutado con toques de fresa y frutos rojos. En boca se presenta de buen cuerpo y persistente
GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 75cl
REF.: 16205



NOBLE FRANCIACORTA WINE



**FRANCIACORTA DOCG NOBLE
CUVÉE SELEZIONE GRAN VINTAGE**

ZONA Lombardia
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD Chardonnay/Pinot Nero
NOTA DE CATA
Brillante color amarillo dorado con reflejos verdosos. Aroma a pan, fruta seca y avellanas. En boca se define con burbuja cremosa y persistente, fresco y sabroso y ligeras notas cítricas de pomelo. Con buena estructura y muy elegante.
GRAD. ALC. 13% vol
FORMATO 75cl
REF.: 16304



PINOT BIANCO D.O.C.

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Pinot Bianco
NOTA DE CATA
Color amarillo verdoso brillante, aroma fresco y afrutado de manzanas verdes y cítricos. El sabor es rico y equilibrado con tonos ácidos marcadamente vivos
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF.: 16188



**MULLER THURGAU
D.O.C.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Muller Thurgau
NOTA DE CATA
Color amarillo verdoso. En nariz notas de nuez moscada, hierbas aromáticas y melisa. El sabor es suave y elegantemente aromático con un tono ácido fresco y bien estructurado
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF.: 16189



GEWURZTRAMINER D.O.C.

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Gewurztraminer
NOTA DE CATA
El color es un amarillo pajizo vivo con reflejos verdosos. Aroma floral con notas de rosas, claveles, nuez moscada y aceites etéreos. El sabor es armonioso, fresco y suave con un final prolongado
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF.: 16190



**PINOT NERO
D.O.C.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Pinot nero
NOTA DE CATA
De color rojo rubí intenso, tiene aromas precisos y típicos con toques de mora y clavo de olor. En boca tiene un ataque suave y succulento, taninos aterciopelados y una buena persistencia
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF.: 16216



**PINOT NERO
D.O.C.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Pinot nero
NOTA DE CATA
De color rojo rubí intenso, tiene aromas precisos y típicos con toques de mora y clavo de olor. En boca tiene un ataque suave y succulento, taninos aterciopelados y una buena persistencia
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF.: 16193



**PINOT NERO ZENO
"RISERVA"**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Pinot nero
NOTA DE CATA
Vibrante color rojo rubí. Elegante, fresco, afrutado con matices de bayas del bosque como frambuesas y cerezas silvestres. Sabor bien estructurado, marcadamente tánico, deja al paladar un regusto elegante y persistente
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl*
REF.: 16194



**PINOT BIANCO
"V YEARS"
GRAN RISERVA LIM.EDT.**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Pinot bianco
NOTA DE CATA
Un vino blanco con un bouquet único y sorprendente con toques de hierbas y frutas secas. El sabor es suave y cremoso; deja un regusto elegante en el paladar
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl*
REF.: 16196



**MOSCATO GIALLLO
PASSITO "SISSI"**

ZONA Trentino Alto Adige
TIPOLOGIA Dulce
VARIEDAD 85% Moscato giallo
15% Gewurztraminer
NOTA DE CATA
El color es un amarillo pajizo vivo con reflejos verdosos. Aroma floral con notas de rosas, claveles, nuez moscada y aceites etéreos. El sabor es armonioso, fresco y suave con un final prolongado
GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 37,5cl*
REF.: 16195



Emilia-Romagna



LAMBRUSCO DELL' EMILIA ROSATO I.G.T.

ZONA Emilia Romagna
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Lambrusca

NOTA DE CATA

De color rojo picota intenso. Aromas frescos e intensos. En boca, matices de frutos rojos y una burbuja fresca y viva

GRAD. ALC. 8% vol FORMATO 75cl
REF: 14074



LAMBRUSCO DELL' EMILIA ROSSO I.G.T.

ZONA Emilia Romagna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Lambrusca

NOTA DE CATA

De color granate intenso y brillante con destellos rojos, en aroma es afrutado con notas de fresa y flores de violeta. En boca es afrutado, suave con sensación de plenitud

GRAD. ALC. 8% vol FORMATO 75cl
REF: 14057



Emilia-Romagna



"LOVIÙ" LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP ROSSO AMABILE

ZONA Emilia Romagna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Lambrusca

NOTA DE CATA

Color rojo rubí con reflejos violáceos. Perfume intenso de frutos del bosque, y fruta roja madura. Buen cuerpo, suave y persistente, con un fino perlage y acidez equilibrada. Se trata de un lambrusco gastronómico ideal para acompañar entrantes y platos sabrosos.

GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 75cl
REF: 16317



"LOVIÙ" LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP ROSATO AMABILE

ZONA Emilia Romagna
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Lambrusca

NOTA DE CATA

Color rosa pálido. Perfume intenso de fruta roja madura y delicadas notas florales. Suave, fácil de beber y fino perlage. Se trata de un lambrusco gastronómico ideal para acompañar entrantes y platos sabrosos.

GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 75cl
REF: 16318



7BIO - LAMBRUSCO DI CASTELVETRO DOP - ROSSO BIO

ZONA Emilia Romagna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Lambrusca

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Nariz expresiva de aromas florales y frutales. En boca es fresco, con buen cuerpo y delicada tannicidad.

GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 75cl
REF: 16319



Emilia-Romagna



TENITA MEROLLA



DIAMOND COLLECTION SPUMANTE CUVÉE BRUT

ZONA Emilia Romagna
TIPOLOGIA Espumoso
VARIEDAD 50% Chardonnay 50% Pinot nero

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante. Intenso bouquet floral con notas de flores y frutas. Sabor suave, intenso y equilibrado, armonioso

GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16251



Toscana



SASSO DI SOLE

Viticultores de generaciones. La familia Terzuoli se dedica a la producción de vinos desde el siglo XVII, transmitiendo sabiduría y experiencia, y siempre ha manejado personalmente la producción de las uvas, la vinificación y el envejecimiento del vino para garantizar la más alta calidad en cada botella. Diez hectáreas de viñedos cultivados con Sangiovese Grosso en la parte noroeste de Montalcino, dentro del parque UNESCO de la Val d'Orcia. La mirada está puesta en el futuro sin olvidar nunca el pasado.



BRUNELLO MONTALCINO D.O.C.G.

ZONA Toscana
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Sangiovese

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso, con reflejos granates. De aroma intenso, persistente, floral, frutal y especiado. En boca es seco, cálido, suave, bastante fresco, tánico, con cuerpo, equilibrado, intenso e persistente

GRAD. ALC. 14,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16051



ROSSO MONTALCINO D.O.C.

ZONA Toscana
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Sangiovese

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso. De aroma intenso, persistente, floral y afrutado. En boca es seco, cálido, suave, bastante fresco, tánico, con cuerpo, equilibrado, intenso e persistente

GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16052



Toscana



BORGO SALCETINO

La historia de la bodega Borgo Salcetano tiene sus orígenes en la tradición de una familia friulana, en la pasión por su tierra y en el gran encanto de la Toscana. La bodega fue fundada en 1996 en Radda in Chianti por Valneo y Tonino Livoni, que decidieron ampliar sus conocimientos vitivinícolas en el área de producción más antigua y vocacional del Chianti Classico. Son vinos muy agradables, energéticos, marcados por un estilo tradicional y elegante, típicamente territorial, capaces de interpretar de manera maravillosa el potencial del territorio toscano.



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GALLO NERO

ZONA Toscana
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 95% Sangiovese 5% Canaiolo

NOTA DE CATA

De color rojo rubí con tonos granates, en aromas es intenso con notas de frutos del bosque. En boca es armonioso, seco, ligeramente tánico y aterciopelado

GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16083



CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. LUCARELLI

ZONA Toscana
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 95% Sangiovese 5% Canaiolo

NOTA DE CATA

De color rojo granate intenso. En nariz recuerda regaliz, frutos del bosque y vainilla. En boca se presenta fuerte con taninos equilibrados y gran persistencia

GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl, 150cl*
REF: 16084, 16105





Toscana

TERRE DI MARIO
ITALIA



TERRE DI MARIO VINO ROSSO ITALIA

ZONA Toscana

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD Uvas cultivadas en Italia

NOTA DE CATA

Profundo color rojo, nariz fresca y llena de aromas de fruta roja y moras. Interesante estructura en boca con buen equilibrio entre los suaves taninos y la buena acidez

GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl

REF: 16315



TERRE DI MARIO VINO BIANCO ITALIA

ZONA Toscana

TIPOLOGIA Blanco

VARIEDAD Uvas cultivadas en Italia

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos dorados. Aroma fresco, cítrico, floral y con notas de manzana verde. En boca es fácil de beber, refrescante y de carácter frutal.

GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl

REF: 16316



Abruzzo



CASCINA DEL COLLE

En Villamagna, ciudad en la provincia de Chieti, la familia D' Onofrio honra desde siempre a su tradición rural.

Entre las filas, crecen las variedades autóctonas trebbiano, pecorino, montepulciano, falanghina y passerina, uvas que se benefician de un microclima especialmente adecuado para el cultivo de la vid, en el máximo respeto del medio ambiente, de la naturaleza, del ecosistema y de la biodiversidad.

Hablamos de vinos que gradualmente se han establecido como puntos de referencia de la región, respondiendo a los estándares más altos y ofreciendo un adherencia territorial que pocas otras botellas pueden mostrar.



DUCAMINIMO TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. BIO

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Blanco

VARIEDAD 100% Trebbiano d'Abruzzo

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz aromas herbáceos, flores silvestres y flores blancas, con presencia de notas minerales. En boca es seco, con una buena sapidez que une una vena vegetal a un aroma casi afrutado. El final es ligeramente almendrado

GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl

REF: 16231



DUCAMINIMO ROSATO TERRE DI CHIETI I.G.T. BIO

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Rosado

VARIEDAD 100% Montepulciano

NOTA DE CATA

Intenso color cereza. En nariz aromas florales, agradable y fresco en boca, con una buena acidez en el final que limpia el paladar y un toque amargo típico del Montepulciano d'Abruzzo

GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl

REF: 16232



DUCAMINIMO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. BIO

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD 100% Montepulciano

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. En nariz notas de frutos rojos con agradables matices herbáceos y florales. En boca una trama equilibrada, taninos bien integrados, un buen cuerpo y una buena longitud

GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl

REF: 16230



BIO ZERO ABRUZZO D.O.C. BIANCO BIO "SIN SULFITOS"

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Blanco

VARIEDAD 100% Trebbiano d'Abruzzo

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo, en nariz notas afrutadas de manzana y melocotón, en boca gran mineralidad y estructura, con una acidez persistente. Un vino 100% natural, sin sulfitos añadidos, con una gradación baja y por lo tanto fácil de beber

GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl

REF: 16233



BIO ZERO ABRUZZO D.O.C. ROSSO BIO "SIN SULFITOS"

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD 100% Montepulciano

NOTA DE CATA

Color rojo rubí, en nariz vegetal, en boca fresco con una buena acidez. Final equilibrado

GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl

REF: 16234



Umbria

FATTORIA
ColSanto



RURIS I.G.T

ZONA Umbria

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD Sangiovese, Merlot, Sagrantino e Montepulciano

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso, tiene un bouquet afrutado que varía de especias a bayas silvestres. Taninos suaves y un regusto persistente

GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl

REF: 16209



MONTEFALCO ROSSO D.O.C.G. MONTEFALCO

ZONA Umbria

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD Sangiovese e Sagrantino

NOTA DE CATA

De color rojo rubí profundo, tiene un bouquet afrutado. De buena estructura, en el paladar taninos suaves y un final persistente

GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl

REF: 16210



SAGRANTINO D.O.C.G. MONTEFALCO.

ZONA Umbria

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD Sangiovese

NOTA DE CATA

Color rojo granate muy intenso, en nariz fruta roja, tabaco y especias. En boca es amplio, sapido y presenta taninos potentes pero suaves

GRAD. ALC. 15,5% vol FORMATO 75cl

REF: 16211



Abruzzo

santoro
Casa Vinicola



MONTEPULCIANO SANTORO D.O.C.

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD 100% Montepulciano

NOTA DE CATA

Color rojo rubí profundo con reflejos violetas. En nariz aroma intenso, con notas de ciruela y cereza, picante, con romero y vainilla. En boca tiene cuerpo, suave y equilibrado, fácil de beber

GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl

REF: 16100



Abruzzo

CASTORANI
DAL 1793



AMORINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

ZONA Abruzzo

TIPOLOGIA Tinto

VARIEDAD 100% Montepulciano

NOTA DE CATA

Color cereza picota intenso, potente y aromático, con notas de cerezas maduras, frutos del bosque, regaliz, especias, cueros y tostados. En boca es corposo estructurado y de complejo. Final largo y persistente.

GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl

REF: 16096



MASTROBERARDINO

La familia Mastroberardino, punto de referencia para la enología italiana, es reconocida como el paladín de los viñedos autóctonos de Irpinia y Campania. Siempre ha tenido gran cuidado en la protección y valorización de variedades como Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina, Piedrosso, Coda di Volpe, cuyos orígenes se remontan a la colonización griega y a la civilización romana. Esta ha sido siempre la misión de la empresa, en defensa de los valores vitivinícolas tradicionales, con la mirada puesta en la innovación y en la interpretación moderna de sus vinos, en una hábil síntesis entre el carácter y el estilo de la cultura antigua y las tecnologías más avanzadas. Desde mediados del siglo XVIII hasta hoy se cuentan diez generaciones de familia, sin interrupción.



AGLIANICO CAMPANIA I.G.T. "CLASSICI"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA
De color rojo rubí intenso. En nariz se perciben aromas intensos de cerezo negro, mora selvática, violeta y especias. En boca elegante y suave, con notas que recuerdan a frutas del bosque y mermelada de fresa.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16126



GRECO DI TUFO D.O.C.G. "CLASSICI"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Greco di Tufo
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo. En nariz aromas frutales intensos y complejos cítricos, melocotón, piña, albaricoque y limón. En boca fresco, muy mineral, estructurado y elegante.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16127



FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. "CLASSICI"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Fiano di Avellino
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo. En nariz delicado, con notas de fruta fresca, almendra, avellana, flores blancas, cítricos, hierbas y flores secas. En boca delicado, con mucho cuerpo, con notas florales muy marcadas.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16128



FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C. "CLASSICI"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Falanghina del Sannio
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz fresco y afrutado, con notas de cítricos, frutas tropicales, melocotón, plátano y flores blancas. En boca muy fresco y persistente, con un agradable sabor a fruta.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16129



LACRIMAROSA IRPINIA ROSATO D.O.C. "CRU"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA
De color rosa suave. En nariz delicado bouquet, afrutado intenso, con melocotón blanco, peonía, fresa, frambuesa y ciruela. En boca suave con un fragantes notas aromáticas de fresas silvestres. Esaltante regusto de melocotón.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl*
REF: 16160



MORABIANCA IRPINIA FALANGHINA D.O.C. "CRU"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Falanghina del Sannio
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz fresco y afrutado, con notas intensas de frutas tropicales, manzana, melocotón, cítricos, melón, kiwi y toques de aromas florales. En boca se confirma la frescura gracias a una acidez fuerte perfectamente equilibrado con la estructura del vino.
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl*
REF: 16161



NOVASERRA GRECO DI TUFO D.O.C.G. "CRU"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Greco di Tufo
NOTA DE CATA
De color rosa suave. En nariz delicado bouquet, afrutado intenso, con melocotón blanco, peonía, fresa, frambuesa y ciruela. En boca suave con un fragantes notas aromáticas de fresas silvestres. Esaltante regusto de melocotón.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl*
REF: 16162



RADICI FIANO DI AVELLINO D.O.C.G. "CRU"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Fiano di Avellino
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz fresco y afrutado, con notas intensas de frutas tropicales, manzana, melocotón, cítricos, melón, kiwi y toques de aromas florales. En boca se confirma la frescura gracias a una acidez fuerte perfectamente equilibrado con la estructura del vino.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl*
REF: 16163



RADICI TAURASI D.O.C.G. "TOP"

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA
De color rojo rubí intenso. En nariz ofrece un gran bouquet, complejo, intenso y lleno de toques de cereza, violeta, bayas rojas y un aroma especiado. En boca fascinante y elegante en boca, aroma de ciruela, cereza negro, fresa y sensaciones picantes de especias.
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16164



MELIZIE IRPINIA FIANO PASSITO D.O.C.

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco Dulce
VARIEDAD 100% Fiano di Avellino
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo con reflejos dorados; aromas intensos con notas de trufa blanca, dátiles, higos secos, frutos secos, mermelada de albaricoque, cítricos confitados, avellanas, miel y frutas exóticas. Dulce, de extraordinaria intensidad, equilibrado con deliciosas notas de fruta seca, mermelada y notas balsámicas.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 37,5cl*
REF: 16165



ANTHERES IRPINIA AGLIANICO PASSITO D.O.C.

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto Dulce
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo con reflejos dorados; aromas intenso con notas de trufa blanca, frutos secos, mermelada de albaricoque, cítricos confitados, avellanas, miel y frutas exóticas. Delicadamente dulce, de extraordinaria intensidad, muy equilibrado con deliciosas notas de fruta seca y notas balsámicas.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 37,5cl*
REF: 16166



TENUTA D'ALTURA



AGLIANICO CAMPANIA I.G.T.

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA
Color rojo intenso. En nariz ofrece un complejo bouquet que recuerda a violetas, grosellas y moras silvestres. En boca es envolvente y elegante, tánico pero justamente equilibrado.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16253



FALANGHINA CAMPANIA I.G.T."

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Falanghina
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Aroma fresco y afrutado con fuertes notas a cítricos, kiwi, manzana verde y flores blancas. De gran frescura gracias a una marcada acidez; en perfecto equilibrio con la estructura del vino.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16254



FIANO CAMPANIA I.G.T.

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Fiano
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Aroma fresco y afrutado con fuertes notas a cítricos, kiwi, manzana verde y flores blancas. De gran frescura gracias a una marcada acidez; en perfecto equilibrio con la estructura del vino.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16255



GRECO CAMPANIA I.G.T.

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Greco
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo brillante. Notas de albaricoque, pera, manzana y helechos. Una variedad de sensaciones a las que se añade la presencia de calcio y magnesio, típica del territorio que siempre ha sido rico en minas de azufre. Excelente acidez, suavidad y sabor.
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16256



Mustilli



CANTINA MUSTILLI

La familia Mustilli llegó a Sant'Agata dei Goti a principios del siglo XVI. En la década de los 70 Leonardo y Manli Mustilli decidieron renovar la tradición familiar del cultivo de la vid, replantando las variedades nativas de Campania, como Falanghina, Greco, Aglianico y Piedirosso, en aquel momento abandonadas o reemplazadas por las internacionales: la Falanghina Mustilli de 1979 fue la primera Falanghina en el mundo en ser vinificada y embotellada en pureza. La filosofía de la empresa es salvaguardar la producción enológica típica del lugar y difundir la cultura de la comida, en busca de un estilo de vida saludable y un conocimiento más profundo de las maravillosas peculiaridades del territorio.



**FALANGHINA SANNIO
SANT'AGATA DE GOTI
D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Falanghina
NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo, con reflejos dorados y verdes. En nariz se presenta intenso, persistente y afrutado con notas de frutas tropicales. En boca es seco, fresco y persistente, con buen cuerpo
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16086



**FALANGHINA
VIGNA SEGRETA
D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Falanghina
NOTA DE CATA

De color dorado. En nariz muy fino, elegante y complejo, aromas de frutas con pulpa amarilla, flores de tojo y el espinoso, con elegantes notas de vainilla y miel. En boca seco, cálido, suave y aterciopelado, buena frescura y dosificado en equilibrio con la estructura general, cuerpo completo y fino, intenso y persistente
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl*
REF: 16087



**GRECO SANNIO
SANT'AGATA DE GOTI
D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Greco
NOTA DE CATA

De color pajizo cargado de reflejos dorados. En nariz es floral con sensación de melocotón blanco, albaricoques, frutas exóticas, anís y leche de almendras. En boca seco, fresco, suave y bastante ligero. Con acidez viva, cuerpo discreto y bien equilibrado, limpio y agradable
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16088



**AGLIANICO SANNIO
D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA

De color rojo rubí con flejos violáceos, muy intenso. En nariz muy intenso de frutas negras y rojas, cerezas negras, especias tostadas, pimienta negra. En boca seco, sabroso, muy tánico, completo, fruta madura. Envejecimiento 9 meses de barricas y 3 meses en botella
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16089



**PIEDIROSSO SANNIO
D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Piedirosso
NOTA DE CATA

De color rojo rubí con reflejos violetas, medio intenso. En nariz intenso, con notas de frutos rojos maduros, muy floral, con notas de hierbas, lavanda, salvia, tomillo. En boca seco, sabroso, ligeramente tánico, con mucho cuerpo
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16106



**AGLIANICO
CESCO DI NECE
D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA

De color rojo rubí granate con tendencias de tonos naranjas en el envejecimiento. En nariz intenso, persistente, aroma de ciruela madura y las de regalaz y pimienta negro. En boca seco, tánico, cálido con muy buen cuerpo. Envejecimiento: 18 meses en barricas de roble frances y castaño, 6 meses en botella
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl*, 150cl*
REF: 16090, 16092



**AGLIANICO
CESCO DI NECE
RESERVA D.O.C.**

ZONA Campania
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Aglianico
NOTA DE CATA

De color rojo rubí granate con tendencias de tonos naranjas en el envejecimiento. En nariz intenso, persistente, aroma de ciruela madura y las de regalaz y pimienta negro. En boca seco, tánico, cálido con muy buen cuerpo. Envejecimiento: 18 meses en barricas de roble frances y castaño, 6 meses en botella
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl*
REF: 16091



CANTINE SAN MARZANO

En el 1962 19 viticultores de San Marzano, de familias vinculadas por generaciones a la tierra, se juntaron para fundar "Cantine San Marzano". Con las décadas, esta cooperativa ha crecido hasta el punto de atraer a más de 1200 viticultores, utilizando plantas modernas y tecnológicamente avanzadas y produciendo vinos siempre elegantes con el máximo respeto por la tradición vitivinícola Pugliese. Hoy la fusión de tradición, pasión y sensibilidad hacia las técnicas modernas le permite producir vinos con características varietales y regionales bien definidas, que reflejan maravillosamente la atención individual, las variaciones estacionales y el terroir local.



**CHARDONNAY
PUGLIA I.G.P.
"SANTORÓ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Chardonnay
NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo. En nariz inicialmente floral, envolvente, con toques de jazmín y rosa silvestre, a continuación plátano y piña. En boca es elegante, fresco y delicado
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16101



**NEGROAMARO
PUGLIA I.G.P.
"SANTORÓ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Negroamaro
NOTA DE CATA

De color rojo púrpura con reflejos negro-violáceos. En nariz intenso y persistente, con notas de grosella negra, especiado, con notas de tomillo. En boca buen cuerpo, suave y equilibrado, fácil de beber y agradable
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16102



**PRIMITIVO
PUGLIA I.G.P.
"SANTORÓ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Primitivo
NOTA DE CATA

De color rojo rubí profundo con reflejos violáceos. En nariz es intenso, afrutado, con notas de ciruela y cereza, con toques de romero y vainilla. En boca buen cuerpo, suave y equilibrado, fácil de beber y agradable
GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16103



**PRIMITIVO
PUGLIA I.G.P. BIO
"NACA"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Primitivo
NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso con reflejos púrpura. En nariz rica fruta madura, cerezas y ciruelas, con recuerdo de café y pimienta negra. En boca buen cuerpo, suave y armonioso con un final agradable y persistente
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16104



**ROSATO
SALENTO I.G.T.
"IL PUMO"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Negroamaro
NOTA DE CATA

De color rosa brillante con reflejos rojo rubí. En aromas es intenso y persistente con notas de cereza, rosas y granda. En boca es de buen cuerpo, fresco y equilibrado
GRAD. ALC. 11,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16064



**SAUVIGNON
MALVASIA I.G.P. SALENTO
"IL PUMO"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 50% Sauvignon, 50% Malvasia
NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos; aroma floral atribuible a la ginesta y afrutado con notas de cítricos y frutas exóticas. Vino con buena acidez, fresco y mineral
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16132



**NEGROAMARO
SALENTO I.G.T.
"IL PUMO"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Negroamaro
NOTA DE CATA

De color rojo rubí profundo con reflejos violáceos, en aromas es intenso con notas a ciruelas, cerezas, romero y vainilla. Un vino con cuerpo, suave y equilibrado, fácil de beber
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16062



**PRIMITIVO
SALENTO I.G.T.
"IL PUMO"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Primitivo
NOTA DE CATA
De color rojo intenso con tonos de color violeta, en nariz es afrutado y con notas de especias como el romero. En boca es un vino con cuerpo, redondo y aterciopelado
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16063



**VERDECA I.G.P.
"TALÒ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Verdeca
NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo con reflejos dorados; En nariz revela sorprendentes aromas de flores blancas y vainilla; En boca es fresco y con notas minerales con una buena persistencia; Envejecimiento: 3 meses en barricas de roble frances
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16133



**MALVASIA NERA
I.G.P. SALENTO
"TALÒ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Malvasia
NOTA DE CATA
De color rojo rubí intenso; aroma complejo atribuible a frutas rojas maduras y especias. Vino con cuerpo muy robusto; agradablemente suave y persistente; envejecimiento: 6 meses en barricas de roble frances
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16168



**PRIMITIVO
DI MANDURIA D.O.P.
"TALÒ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Primitivo
NOTA DE CATA
Color rojo rubí con reflejos violáceos, aromas que recuerdan a cerezas y ciruelas maduras, con agradables notas de cacao y vainilla. En boca es de textura aterciopelada, de buen cuerpo y persistente; Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble frances
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16065



**EDDA BIANCO
I.G.P. SALENTO**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD Chardonnay y variedades autóctonas de Puglia
NOTA DE CATA
Color amarillo con reflejos dorados; En nariz aromas florales persuasivos de cítricos y delicada vainilla; En boca es elegante, fresco, delicado y mineral
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16182



**TRAMARI
ROSÉ DI PRIMITIVO
SALENTO I.G.P.**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Primitivo
NOTA DE CATA
Color rosa suave; aroma intenso y persistente de bosque mediterráneo, con toques de cereza y frambuesa. Vino fresco y elegante, equilibrado en el paladar
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl, 150cl
REF: 16180, 16181



**NEGROAMARO SALENTO
I.G.P. "F"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Negroamaro
NOTA DE CATA
De color rojo púrpura profundo, rico y complejo, con notas de especias, bayas y mermelada de cereza. Vino de gran cuerpo, suave y armonioso, rico en taninos nobles, con un final agradablemente persistente. Envejecimiento: 12 meses en barricas francesas y caucásicas
GRAD. ALC. 14,5% vol FORMATO 75cl, 150cl*
REF: 16170, 16171



**COLLEZIONE CINQUANTA
VINO ROSSO D'ITALIA**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 50% Primitivo; 50% Negroamaro
NOTA DE CATA
Color rojo rubí con reflejos violetas. En nariz intenso y complejo con sabor a fruta, notas de ciruela y mermelada; En nariz olores terciarios picantes de vainilla y regaliz. Paladar intenso, gran estructura y suavidad; final largo. Envejecimiento: 12 meses en barricas francesas
GRAD. ALC. 14,5% vol FORMATO 75cl, 150cl*, 300cl*
REF: 16169, 16141, 16142



**PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.P. "SESSANTANNI"
L.E.**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Primitivo
NOTA DE CATA
Color rojo rubí muy intenso y elegante; En nariz afrutado con notas de ciruela, mermelada de cerezas y notas de tabaco, ligeramente especiado. Vino con gran estructura, suave y rico en taninos nobles, en el final notas de cacao, café y vainilla; Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble frances y americanas
GRAD. ALC. 14,5% vol FORMATO 75cl, 150cl*
REF: 16125, 16172



**PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.P. RISERVA
"ANNIVERSARIO 62"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Negroamaro
NOTA DE CATA
Color rojo rubí y elegante, aroma complejo, afrutado con toques de ciruelas, confitura de cerezas y notas sabrosas, ligeramente especiadadas. Vino con gran cuerpo, suave y rico en taninos nobles, con un final que ofrece notas de cacao, café y vainilla. Envejecimiento: 18 meses en barricas de roble frances
GRAD. ALC. 14,5% vol FORMATO 75cl, 600cl*
REF: 16174, 16173



**PRIMITIVO DI MANDURIA
DOLCE NATURALE
D.O.C.G. "I FILARI"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Negroamaro
NOTA DE CATA
De color rojo rubí profundo con matices granate; En nariz persistente y complejo con notas de fruta madura, mermelada de cerezas y de higos secos; ligeras notas especiadadas. El cuerpo envuelve el paladar con sensaciones de miel con la acidez adecuada. Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble frances
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 50cl
REF: 16140



**VERMENTINO SALENTO I.G.P.
"TIMO"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Vermentino
NOTA DE CATA
Delicado aroma a flores blancas, fruta cítrica y hierbas mediterraneas como su nombre indica. En boca resulta elegante, mineral y con buena persistencia.
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16302



**SPUMANTE EXTRA DRY "LIBOLL
ROSÉ"**

ZONA Puglia
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD A bacca rossa del Salento
NOTA DE CATA
Color rosado pálido y brillante, con fino perlage. En nariz resaltan las notas florales y cítricas de pomelo. Intenso y fresco en boca con un final seco. De marcado carácter mediterraneo resulta ideal para aperitivos y platos ligeros de verano.
GRAD. ALC. 11% vol FORMATO 75cl, 150cl*
REF: 16901





TENUTA AGRICOLA OLIANAS

El vínculo con su tierra natal, Cerdeña, y con el patrimonio cultural de su familia. La pasión por la viticultura y la voluntad de competir con un nuevo gran territorio. El amor por la cocina local y la ambición de traer su propio vino a la mesa. Estas son las motivaciones que han empujado a tres amigos, tres empresarios, a dar vida juntos a un proyecto nuevo y ambicioso. Olianás fue fundada en el año 2000, en 25 hectáreas de propiedad de la familia homónima, que las cultivó y mantuvo desde 1919. La misión es construir una empresa moderna en un territorio antiguo e incontaminado, para llevar la cultura, la originalidad, la calidez y la autenticidad de los sardos al mundo. El objetivo es ofrecer un producto de calidad, predominantemente el resultado de viñas nativas, pero reinterpretado de una manera moderna aprovechando la gran vocación de la tierra sarda.



VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C. BIO INTEGRALE

ZONA Sardegna
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD 100% Vermentino
NOTA DE CATA
De color amarillo pajizo, en nariz notas intensas de pomelo rosa y limón con detalles de especias y corteza de pan. En el paladar es refrescante y redondo, con un final muy agradable
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF.: 16206



CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. BIO INTEGRALE

ZONA Sardegna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 95% Cannonau; 5% Tintillu
NOTA DE CATA
De color rojo rubi intenso; las pronunciadas notas de bayas silvestres se mezclan de una manera sabia con toques de chocolate negro y tabaco. En el paladar taninos suaves y una buena concentración bien equilibrada por una agradable acidez: verdadero sabor de Sardenya
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF.: 16207



PERDIX ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. BIO INTEGRALE

ZONA Sardegna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 50% Bovale; 50% Carignano + Cannonau
NOTA DE CATA
De color rojo rubi, en nariz una mezcla de frutas negras en espíritu se combina con una nota especiada que recuerda regaliz y vainilla y un elegante balsámico. Excelente acidez, taninos densos y bien amalgamados: vino único
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF.: 16208



ANFORA CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. BIO INTEGRALE

ZONA Sardegna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Cannonau
NOTA DE CATA
De color rojo rubi intenso, en nariz expresa con prepotencia las notas típicas del Mediterráneo, sobre todo mirto y regaliz. En boca es complejo y elegante y termina con un final tánico y salado. Envejecimiento: 6 meses en ánfora
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF.: 16224



TELAVÈ VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C.

ZONA Sardegna
TIPOLOGIA Bianco
VARIEDAD 100% Vermentino
NOTA DE CATA
Color pajizo con reflejos verdosos. En nariz aromático y elegante, en boca equilibrado, suave, con buena estructura
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF.: 16258



BANTÙ CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

ZONA Sardegna
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Cannonau
NOTA DE CATA
Color rojo rubi con reflejos violáceos. Aromas típicos, limpios, con notas de bayas silvestres y bosque mediterráneo. Sabroso, armonioso, cálido y agradablemente tánico
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF.: 16252





CANTINESETTESOLI
piccoli viticoltori di un grande vigneto

CANTINE SETTESOLI

Un grupo de viticultores progresistas, el coraje de cambiar, de invertir, de plantar y de esperar. Un equipo que crece y es compacto exactamente como un racimo de uvas: así esta comunidad escribe su historia en etiquetas que hoy llegan a más de 40 países del mundo, a partir de las 6.000 hectáreas de viñedos que prosperan entre el sol de Sicilia y las caricias de la brisa del mar. Dos mil miembros, sesenta años de vida y vidas.



**INZOLIA D.O.C.
"SETTESOLI"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Inzolia
NOTA DE CATA
Color amarillo suave con reflejos verdosos. Notas de jazmín, bergamota y un sabor cítrico. Un vino con carácter joven, fragante y fresco
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16237



**NERO D'AVOLA D.O.C.
"SETTESOLI"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Nero d'Avola
NOTA DE CATA
Rojo rubí brillante. En nariz fresco, con notas de cereza marasca. En boca suave y con una buena persistencia
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16236



**SYRAH ROSÉ I.G.T.
"SETTESOLI"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Rosado
VARIEDAD 100% Syrah
NOTA DE CATA
De color rosa con reflejos rubí. En nariz notas de moras y cerezas. Un vino seductor, una verdadera explosión de frescura
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16238



**GRILLO D.O.C.
BIO "SETTESOLI"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Grillo
NOTA DE CATA
Color amarillo brillante con reflejos verdosos, recuerdos a cítricos, azahar y miel. Un vino mineral y equilibrado
GRAD. ALC. 13% vol FORMATO 75cl
REF: 16240



**NERO D'AVOLA D.O.C.
BIO "SETTESOLI"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Nero d'Avola
NOTA DE CATA
De color rojo rubí. En nariz presenta aromas de especias y fruta roja. En boca es fresco, suave y redondo
GRAD. ALC. 12,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16239



**GRILLO
COSTADUNE D.O.C.
"MANDRAROSSA"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Grillo
NOTA DE CATA
De color amarillo con reflejos verdosos. En nariz intenso gracias a los seniores de fruta y cítricos de sicilia como el pomelo y notas de albahaca. En boca notas afrutadas y cítricas, discreta sapidez, buena frescura hacen un vino intenso y agradable
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16219



**NERO D'AVOLA
COSTADUNE D.O.C.
"MANDRAROSSA"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Nero d'Avola
NOTA DE CATA
De color rojo brillante con reflejos violáceos. En nariz notas de cereza negra, ciruela y moras rojas. En boca una buena sensación de suavidad con aromas de ciruela y moras rojas
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16218



ROSSO SICILIA DOC "CARTAGHO"

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 100% Nero d'Avola
NOTA DE CATA
Intenso tanto en color como en aroma, con protagonismo para la fruta negra madura, especiados y tostados. En boca es elegante, limpio y bien definido, con taninos maduros y muy buena estructura y persistencia.
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16222



**BIANCO SICILIA DOC
"URRA DI MARE"**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Sauvignon Blanc
NOTA DE CATA
Color de brillante amarillo paja con reflejos dorados. Intenso aroma a cítricos, y fruta de hueso, con matices de menta y basilico. Perfectamente equilibrado en boca, con fruta y mineralidad, y un final fresco y persistente.
GRAD. ALC. 12% vol FORMATO 75cl
REF: 16222



**"TAIF" ZIBIBBO IGP TERRE
SICILIANE**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD 100% Zibibbo
NOTA DE CATA
Vino rotundo, mineral y fresco. Color amarillo paja, con reflejos verdosos. Amplio bouquet aromático que desprende fruta de hueso, flores y notas herbáceas. En boca nos envuelve su fresca y placentera acidez, para dar paso a un final persistente y floral.
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16320



**"KIKÉ" TRAMINER AROMÁTICO.
SAUVIGNON BLANC IGP TERRE
SICILIANE**

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco
VARIEDAD Traminer - Sauvignon Blanc
NOTA DE CATA
Color amarillo paja, con reflejos dorados. Su perfume recuerda a especias, lichi y fruta madura y tropical. En boca resulta intenso, fresco y perfectamente equilibrado.
GRAD. ALC. 13,5% vol FORMATO 75cl
REF: 16321



"EL AZIZ" IGP TERRE SICILIANE

ZONA Sicilia
TIPOLOGIA Blanco Dulce Natural
VARIEDAD 100% Grillo
NOTA DE CATA
Color amarillo paja con reflejos dorados. Perfume goloso y complejo que evoluciona y recuerda a la fruta blanca seca, vainilla, miel, y especias dulces. En boca es suave, envolvente, con gran estructura y delicado.
GRAD. ALC. 14% vol FORMATO 75cl
REF: 16322



VINOS DE ESPAÑA



DIDO

BODEGA Venus La Universal
ZONA Montant
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Garnacha/ Syrah / Cabernet Sauvignon / Merlot
NOTA DE CATA
 Un vino amable que constituye, según sus creadores, un homenaje a la juventud, a la tenacidad, al amor y a la Garnacha. Este vino que nace de diferentes parcelas de Falset se caracteriza por su potente carga frutal, preservada tras su crianza en vajijas de cerámica para conservar una extraordinaria frescura y pureza. Nariz fresca y sutil de carácter floral, silvestre, tersa, con notas minerales y pizarras, frutos rojos, mermelada de frambuesa. En boca textura muy ligera donde los taninos pasan desapercibidos, gran suavidad y toque levemente animal en el postgusto.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16263



PETALOS DEL BIERZO

BODEGA Descendientes de J. Palacios
ZONA Bierzo
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Mencía, otras
NOTA DE CATA
 Fruto de la saga familiar que ha triunfado en la Rioja y Priorat, los Palacios elaboran este vino procedente de viñas viejas cultivadas en tierras de pizarra escarpadas y rocosas, de las que se extrae lo mejor de la Mencía. El vino se muestra de color rojo picota denso y oscuro, con alta intensidad aromática formada por notas de fruta negra en licor, y matices ahumados y torrefactos muy potentes. En boca nos resulta fresco, suave, elegante, goloso y mineral, con cuerpo medio y buena persistencia.
GRAD. ALC. 13,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16264



MAURO

BODEGA Mauro
ZONA Castilla y León
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo, otras
NOTA DE CATA
 Bodegas Mauro se fundó en 1987 y desde sus inicios han apostado por la elaboración de vinos tintos que reivindiquen la identidad de la tierra y sean producciones limitadas. Sus vinos son modernos pero con las raíces arraigadas en la tradición. Mauro es un vino exuberante en nariz, con dominio de fruta roja sobre fondo floral. Graso y delicado en boca, con impecable madurez de taninos bien tamizados que arropan un conjunto opulento y equilibrado.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16265



PROTOS ROBLE

BODEGA Protos
ZONA Ribera del Duero
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo
NOTA DE CATA
 Elaborado con viñedos de menos de 25 años de edad, este monovarietal de tempranillo enriquecido por una estancia en roble de 6 meses, exhibe toda la expresividad de la variedad reina de Ribera del Duero. En vista es limpio y brillante, y de color rojo cereza con ribete púrpura. En nariz se muestra muy expresivo, potente y complejo y dominado por aromas a fruta fresca (bayas rojas) y especias dulces. En boca sobresalen los sabores intensos, afrutados y tostados, con presencia de taninos redondos y un buen final.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16266



ENATE
 CABERNET-MERLOT

BODEGA Enate
ZONA Somontano
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Cabernet-Merlot
NOTA DE CATA
 Un vino de carácter cosmopolita y fácil de beber, auténtico todo-terreno para todos los públicos. Color cereza de media capa, con una nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotosbosque. Paladar suave, redondo y tánico, que abre paso a un final de boca sabroso con notas de torrefacto. Acidez equilibrada que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16267



CLOS MOGADOR

BODEGA Clos Mogador
ZONA Priorat
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 45% Gamacha, 29% Cariñena, 16% Syrah, 10% Cabernetsauvignon
NOTA DE CATA
 Uno de los grandes vinos del Priorat que expresa mejor que ningún otro la especificidad de su terroir. Además está calificado como "Vi de Finca" por la DOC Priorat, prestigiosa denominación adicional que garantiza la trazabilidad durante los últimos cinco años de las uvas procedentes del viñedo Clos Mogador. Un tinto que nos habla de fruta negra, corteza de naranja, canela, madera muy bien integrada también y toques de caucho. El paso en boca es sedoso, largo y fresco, con una acidez perfectamente integrada. Nos deja recuerdos de pétalos de rosa. Grandioso.
GRAD. ALC. 15 vol
FORMATO 75cl
REF: 16268



PRIMA

BODEGA Maurodos
ZONA Toro
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD 90% Tinta de Toro, 10% Garnacha
NOTA DE CATA
 Este vino pertenece a las Bodegas Mauro, notándose su buen hacer y logrando un vino de toro moderno y apetecible. El vino tinto Prima 2011 tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble Francés y Americano. En copa luce un profundo cereza picota profundo y brillante. Aroma intenso, formado por notas de frutas rojas y negras, sobre un fondo especiado y dulce. Intenso y potente con un final largo y persistente de matices frutales.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16269



ALION

BODEGA Vega Sicilia
ZONA Ribera del Duero
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Garnacha/ Syrah / Cabernet Sauvignon / Merlot
NOTA DE CATA
 A pesar de que el vino más cotizado y deseado de la casa es Único, el más comercial del grupo Tempos Vega Sicilia es Alion. Se trata de un vino tinto carmoso, complejo e intenso, que en nariz nos muestra una gama aromática que nos recuerda a los frutos rojos con notas de madera fina tostada. En boca se reafirma la presencia de frutos negros y rojos maduros acompañados por un tanino dulce y por la cremosidad que aporta la crianza. Es un vino potente y carmoso con un final largo y elegante.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16270



BORSAO SELECCIÓN

BODEGA Borsao
ZONA Campo de Borja
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Garnacha Tinta, Syrah, Tempranillo
NOTA DE CATA
 Robert Parker ha calificado este vino de las Bodegas Borsao como uno de los vinos con mejor relación calidad precio del mundo. Se presenta con un intenso color cereza roja con ribetes violáceos y una marcada lágrima que deja tintada la copa. En nariz desprende aromas de sabrosas fresas rojas maduras entremezcladas con abundantes notas florales y notas golosas, que lo hacen toda una golosina. Muy buena entrada en boca que da paso a un recorrido muy sabroso y fresco, a la vez que suave y ágil. La golosa y fresca fresa continúa siendo la protagonista, con una excelente acidez y unos taninos que pasan desapercibidos.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16271



FLOR DE PINGUS

BODEGA Dominio de Pingus
ZONA Ribera del Duero
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo y otras
NOTA DE CATA
 Peter Sisseck ha revolucionado el mundo del vino con sus Pingus. Flor de Pingus es su vino de perfil más accesible, y se elabora con tinta fina de La Horra y Valbuena. La Flor de Pingus es un interesante vino para descubrir por qué los caldos de Peter han causado semejante revuelo en el panorama vinícola cotizándose a precios al alcance de unos pocos. Color rubí oscuro y denso. Nariz enorme a moras, ciruelas, muy especiada, cueros y tabaco. Suave en el paladar, moras, arándanos, y notas de roble y moca. Concentrado y con un largo final.
GRAD. ALC. 14 vol
FORMATO 75cl
REF: 16272



LINDES DE REMELLURI
 LABASTIDA

BODEGA Viñedos de Labastida
ZONA Rioja
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo, Gamacha y Graciano
NOTA DE CATA
 Lindes de Remelluri se elabora en cantidades limitadas, no es un segundo vino, es un vino con su propia personalidad que pretende explicar de forma fresca y directa el trabajo de estas familias en sus viñas de su pueblo. En cata luce un bonito color granate, capa media-alta e intensidad media. En nariz destaca la presencia de la fruta. Arándanos y moras junto a recuerdos de especias. En boca resulta un vino intenso y fresco. Algunos recuerdos de tostados de la barrica. Postgusto de fruta madura y largofinal.
GRAD. ALC. 14,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16273



VEGA SICILIA VALBUENA

BODEGA Vega Sicilia
ZONA Ribera del Duero
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tinta fina y Merlot
NOTA DE CATA
 Como mandan las normas de la casa se trata de un vino maduro y elegante, que sólo llega al consumidor cuando se encuentra listo para el consumo. En todo caso, Valbuena es un grande de España, un valor seguro para descorchar en las mejores ocasiones. Lo percibimos como un vino vivo, maduro, intenso y refinado que es, tal vez, la expresión más pura del tinto en Vega Sicilia, que muestra el factor añada con claridad.
GRAD. ALC. 14 vol
FORMATO 75cl
REF: 16274



RIOJA ALTA 904 GRAN RESERVA

BODEGA La Rioja Alta
ZONA Rioja
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo y Graciano
NOTA DE CATA
 Uno de los tintos más excelso de cuantos elabora la centenaria bodega La Rioja Alta. Es un roja clásico de gran prestigio, elaborado sólo en añadas excepcionales a partir de una exigente selección de las mejores cepas de tempranillo y graciano que crecen en el amplio viñedo de la propiedad. Ejemplo de la elegancia, equilibrio y longevidad que atesoran los mejores Grandes Reservas de Rioja. En nariz nos descubre un bouquet de gran complejidad aromática, con notas balsámicas de vainilla, caramelo tostado, chocolate mentolado, hoja de té y canela que deja paso a un elegante recuerdo de frutas compotadas y ciruelas pasas. Su paso por boca es untuoso, equilibrado.
GRAD. ALC. 14 vol
FORMATO 75cl
REF: 16275



ALLENDE

BODEGA Finca Allende
ZONA Rioja
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo
NOTA DE CATA
 Es el vino más conocido de la casa y aúna elegancia y complejidad, derrochando aromas balsámicos y de violetas en nariz y unos taninos redondos y bien integrados en el paladar. Un tinto que habla directamente de la singularidad de las tierras de Briones, una de las localidades vinícolas más prestigiosas de la Rioja Alta. Procede además de una añada 2010 destinada a convertirse en legendaria en esta D.O.Ca.
GRAD. ALC. 13,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16287



MARQUES DE RISCAL RESERVA

BODEGA Herederos del Marqués de Riscal
ZONA Rioja
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo, Graciano y Mazuelo
NOTA DE CATA
 Tinto elaborado mayoritariamente con Tempranillo y con un pequeño porcentaje de Graciano y Mazuelo que aportan frescur y viveza. Vino que se encuadra dentro de los cánones de clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. En vista se presenta de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber.
GRAD. ALC. 14 vol
FORMATO 75cl
REF: 16288




RAMON BILBAO CRIANZA

BODEGA Ramón Bilbao
ZONA Rioja
TIPOLOGIA Tinto
VARIEDAD Tempranillo
NOTA DE CATA
 Vino crianza D.O.Ca Rioja criado durante 12 meses en barricas de roble americano dotando a este vino de sus notas características de madera y bálsamos. Un vino elegante y estructurado en el que las frutas negras maduras y la compota se unen a los recuerdos a crianza como el coco o la pimienta. Un vino para degustar tranquilo apreciando sus matices. El aroma está dominado por frutas negras maduras y compota muy bien ensamblados con los olores a maderas nobles que nos recuerdan a coco y pimienta. Retronasal balsámica y licorosa. En boca resulta elegante y fresco sin perder carácter.
GRAD. ALC. 13,5 vol
FORMATO 75cl
REF: 16289



Gusto e Gusto

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ITALIANOS

Calle Destreza, 3 - Nave C11 - Poligono. Ind. los Olivos, 28906, Getafe, Madrid
E-mail: info@gustoegusto.com Teléfono 914 916 972  Movil (+34) 658204408