



CATÁLOGO DE VINOS

2026

REGIONES VINÍCOLAS DE ITALIA

Haz click en cada región para ir a su página descriptiva y ver las bodegas de esa zona.



**APERITIVOS, LICORES
Y GRAPPA**

VINOS POR COPAS

PIEMONTE



AL PIE DE LOS ALPES, AL ALMA DEL VINO

La región vitivinícola de Piemonte es una de las más grandes y prestigiosas de Italia. Situada al noroeste, se caracteriza por sus colinas suaves, nieblas matinales y suelos arcillo-calcáreos que favorecen el cultivo de cepas autóctonas de alta calidad.

El río Po divide la región en dos zonas principales. Al sur, las colinas de Monferrato y Asti son cuna del Barbera, el Gavi y el dulce Moscato d'Asti. Al otro lado del Tanaro, se encuentra Langhe, patria del Nebbiolo, uva que da vida a los legendarios Barolo

y Barbaresco. Al norte, las colinas alpinas de Carema y Novara completan la geografía vitícola.

Piemonte es la región con mayor número de vinos DOCG del país y un referente internacional en la elaboración de tintos elegantes y longevos.

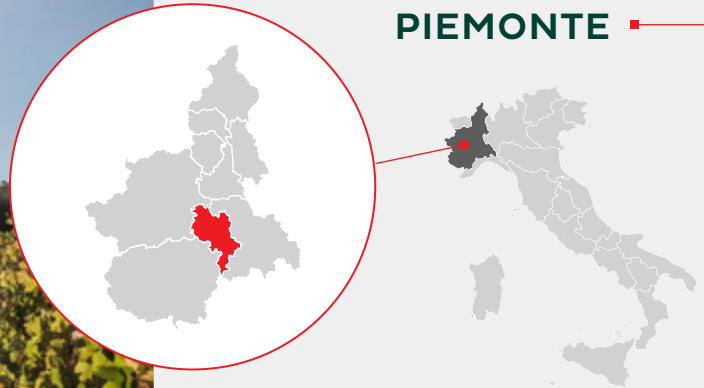
Denominaciones principales:

- *Barolo DOCG*
- *Barbaresco DOCG*
- *Barbera d'Asti DOCG*
- *Gavi DOCG*
- *Moscato d'Asti DOCG*
- *Langhe DOC*
- *Dolcetto di Dogliani DOCG*
- *Ghemme DOCG*



“Braida”

PIEMONTE



ROCCHETTA TANARO, ASTI



Braida nace en Rocchetta Tanaro, un pequeño pueblo del Monferrato. Allí, Giacomo Bologna revolucionó la Barbera, llevándola de vino humilde a símbolo de elegancia. Hoy, su legado sigue vivo en manos de sus hijos, con vinos auténticos y profundamente piamonteses.

La historia de Braida está íntimamente ligada a Rocchetta Tanaro, en el corazón del Monferrato. De las viñas familiares heredadas por Giacomo Bologna nació una revolución: elevar la Barbera de vino cotidiano a ícono de nobleza. Giacomo rompió moldes con una visión pionera, apostando por la crianza en barrica y la expresión del terruño. Así nació el mítico Bricco dell’Uccellone, que redefinió la variedad en el mundo.

Hoy, Braida sigue siendo fiel a esa filosofía. Raffaella y Giuseppe Bologna, herederos del legado familiar, lideran una bodega que combina innovación con respeto por las raíces. Cada etiqueta expresa autenticidad, carácter y amor por el Piamonte. Braida no solo transformó un vino: dio voz a un territorio.


VIGNA SENZA NOME

- Tipología Moscato
- Zona Noroeste
- Región Piemonte
- Denominación de origen Moscato d’Asti DOCG
- Variedades Moscato d’Asti.
- Afinamiento Varias semanas en botella. 6-8°C
- Agricultura Convencional.
- Terreno La composición principal del suelo es de consistencia media, con partes iguales de arena y arcilla.
- Grado de alcohol VOL 5,5%
- Descripción organoléptica Color amarillo pajizo brillante, espuma agradable y burbuja abundante. Un bouquet extraordinariamente fresco y muy variado, en el que destacan entre las numerosas notas la fruta fresca, la flor de azahar, la rosa y el almizcle. Un sabor elegantemente dulce con el aroma característico de la uva, delicioso y persistentemente duradero.



BRICCO DELL’UCCELLONE

- Tipología Tintos lo mejor de Italia
- Zona Noroeste
- Región Piemonte
- Denominación de origen Barbera d’Asti DOCG
- Variedades Barbera.
- Afinamiento 12 meses en barricas y 12 meses en botella. 16-18°C
- Agricultura Convencional.
- Terreno La composición principal del suelo es de consistencia media, con partes iguales de arena y arcilla.
- Grado de alcohol VOL 16%
- Descripción organoléptica Color rojo rubí muy intenso con reflejos granates. Aroma rico y complejo, con una concentración y densidad excepcionales, destacan los aromas de frutos rojos y bayas silvestres, con un fondo de especias mentoladas, vainilla y regaliz. La contribución de la madera aporta una refinada suavidad y clase, con una persistencia aromática muy larga.




BRACHETTO D’ACQUI DOCG

- Tipología Espumoso tinto amabile
- Zona Noroeste
- Región Piemonte
- Denominación de origen Brachetto d’Acqui DOCG
- Variedades Brachetto.
- Afinamiento Varias semanas en botella. 6-8°C
- Agricultura Convencional.
- Terreno La composición principal del suelo es de consistencia media, con partes iguales de arena y arcilla.
- Grado de alcohol VOL 5,5%
- Descripción organoléptica Color rojo rubí claro con reflejos violáceos, aguja vivaz y persistente. Aroma vigoroso, fragante y aromático, con evidentes notas de fruta roja madura y rosa deshidratada. Dulce, suave, delicado, chispeante y elegante, con una persistente persistencia aromática.



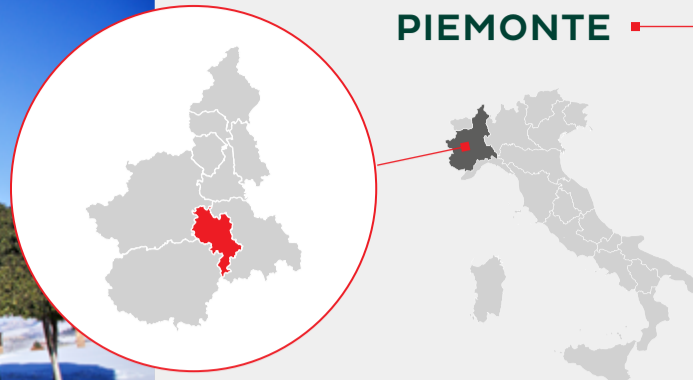
MONTEBRUNA

- Tipología Tintos con crianza
- Zona Noroeste
- Región Piemonte
- Denominación de origen Barbera d’Asti DOCG
- Variedades Barbera.
- Afinamiento 12 meses en barricas. 16-18°C
- Agricultura Convencional.
- Terreno La composición principal del suelo es de consistencia media, con partes iguales de arena y arcilla.
- Grado de alcohol VOL 14,5%
- Descripción organoléptica Color rojo rubí violáceo. Aromas muy evidentes de cereza madura y frutos rojos. El sabor es profundo, pleno y armonioso, con un final persistente que perdura en el paladar y termina con un toque de almendra.





ELIO GRASSO



PIEMONTE

MONFORTE D'ALBA

Ubicada en Monforte d'Alba, la bodega **Elio Grasso** se extiende sobre 42 hectáreas, de las cuales solo 18 están destinadas al viñedo, rodeadas por bosques y praderas reconocidas por la UNESCO. La familia Grasso cultiva sus propias uvas con un enfoque campesino y auténtico, elaborando algunos de los Barolos más respetados de la región.

En el corazón de las colinas de Langa, la bodega Elio Grasso combina tradición familiar, respeto por la tierra y una visión moderna de la viticultura. La finca, situada en Monforte d'Alba, cuenta con 42 hectáreas, de las cuales 24 son bosques y campos naturales que protegen las 18 hectáreas de viñedo plantadas exclusivamente con variedades locales como nebbiolo, barbera y dolcetto.

Los viñedos Ginestra Casa Maté y Gavarini Chiniera, en particular, han dado lugar a Barolos elegantes, estructurados y de gran longevidad, posicionando a la bodega entre los grandes nombres del Piemonte.

Fieles a una filosofía de mínima intervención, la familia se identifica más como campesina que como productora. Esta humildad y conexión con el territorio han sido claves para mantener una identidad clara y coherente. Fundador y figura clave de los Barolo Boys, Elio Grasso dejó un legado que hoy continúa su hijo con el mismo rigor y pasión.

EDUCATO CHARDONNAY LANGHE

- Blanco seco
- Noroeste
- Piemonte
- Langhe DOC
- Chardonnay.
- 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en depósitos de acero. **8-10°C**
- Convencional.
- Calcáreo-Arenoso.
- VOL 14,5%
- Estructura media y centrada, acidez deliciosa, notas de pera, melón, piel de limón, roca mojada, ligero toque ahumado y untuosidad que transmite buena energía.

DOLCETTO D'ALBA

- Tintos
- Noroeste
- Piemonte
- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto.
- 6 meses en acero inoxidable. **14-16°C**
- Convencional.
- Calcáreo-Arenoso.
- VOL 13,5%
- Estructura ligera, muy fresca con una acidez no tan marcada, notas de bayas silvestres y hierbas de monte bajo. Suave con taninos amables muy bien integrados.

LANGHE NEBBIOLO DOC

- Tintos
- Noroeste
- Piemonte
- Langhe DOC
- Nebbiolo.
- 6 meses en acero inoxidable. **14-16°C**
- Convencional.
- Calcáreo-Arenoso.
- VOL 13,5%
- Estructura ligera, muy fresco y refinado con una acidez rica y vibrante, afrutado con notas de cerezas, moras y un toque floral de rosas y violetas. Suave con taninos amables muy bien integrados y un final en boca persistentes.

BARBERA D'ALBA V.MARTINA DOC

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera d'Alba DOC
- Barbera.
- 15 meses en barricas de roble francés. **14-16°C**
- Convencional.
- Calcáreo-Arenoso.
- VOL 15%
- Un vino de carácter y expresividad con una estructura y acidez media, notas de bayas rojas y negras, ligeros toques terrosos y tostados. Rico y armonioso con taninos amables muy bien integrados y un final en boca persistente.

BAROLO GAVARINI DOCG

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en botti de Eslavonia y 10 meses en botella. **14-16°C**
- Convencional.
- Calcáreo.
- VOL 13,5%
- Estructura ligera, muy fresco y refinado con una acidez rica y vibrante, afrutado con notas de cerezas, moras y un toque floral de rosas y violetas. Suave con taninos amables muy bien integrados y un final en boca persistentes.

BAROLO GINESTRA CASA MATÉ

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en botti de Eslavonia y 10 meses en botella. **18-20°C**
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso.
- VOL 15%
- Un vino de carácter y expresividad profunda con una estructura completa y acidez generosa. Notas de bayas rojas y negras con toques florales de rosas y aromas terciarios.

BAROLO RUNCOT DOCG

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo Riserva DOCG
- Nebbiolo.
- 48 meses en barricas de roble francés y 48 meses en botella. **18-20°C**
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso.
- VOL 15%
- Un vino de carácter, expresividad y una profunda complejidad que a su vez es elegante y potente. Notas de bayas rojas y negras, toques florales de rosas y aromas balsámicos.

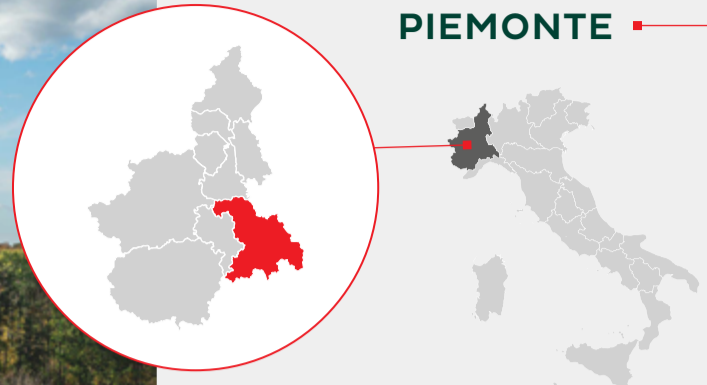
LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



LA SCOLCA

PIEMONTE



GAVI, ALESSANDRIA



Fundada en 1919, **La Scolca** es una de las bodegas más históricas de la región de Gavi, en el Piemonte. Situada en el corazón de Rovereto, conocida como el “Gran Cru del Gavi”, la bodega ha sido pionera en la vinificación del Cortese, transformándolo en el emblemático Gavi dei Gavi.

Con más de 60 hectáreas de viñedos propios, La Scolca combina tradición y modernidad, aplicando prácticas sostenibles y técnicas enológicas avanzadas para producir vinos de gran elegancia y longevidad.

Los vinos de La Scolca han sido reconocidos internacionalmente por su calidad y elegancia, seleccionados en prestigiosos establecimientos de lujo y restaurantes con estrellas Michelin, consolidando su reputación como una de las bodegas más prestigiosas de Italia.

GAVI DEI GAVI ETICHETTA BIANCA

- Blanco seco
- Norte o Noroeste
- Piemonte
- Gavi dei Gavi DOCG
- Cortese.
- Afinamiento de 4 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable. 8-10°C
- Sostenible.
- Calcáreo.
- VOL 12%
- Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz: elegante y fresca, aromas de flores y fruta blanca y un carácter mineral. Boca: seco, delicado, marcada acidez y recuerdos de almendra.



GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA

- Blanco seco
- Norte o Noroeste
- Piemonte
- Gavi dei Gavi DOCG
- Cortese.
- Afinamiento de 6 meses sobre lías en depósitos de acero. 8-10°C
- Sostenible.
- Margas calcáreas y arcillas blancas.
- VOL 12%
- Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aromas de cítricos frescos, flores blancas, almendra verde y notas minerales. En boca es seco, ligero, vibrante y muy fresco, con final limpio y salino.



GAVI DEI GAVI BLACK LABEL LIMITED EDITION 2019

- Blanco crianza seco
- Noroeste
- Piemonte
- Gavi DOCG
- Cortese.
- Afinamiento de 60 meses sobre lías en depósitos de acero. 12°C
- Sostenible.
- Calcáreo.
- VOL 12%
- Color: dorado. Nariz: amplia e intensa, toques de flores deshidratadas, fruta cítrica y blanca madura, pedernal y frutos secos. Boca: recuerdos de frutos secos, mineral calcáreo, mantequilla y bollería, envolvente y equilibrado con un largo final muy elegante.



GAVI DEI GAVI BOTELLA ORO

- Blanco seco
- Noroeste
- Piemonte
- Gavi DOCG
- Cortese.
- Afinamiento de 6 meses sobre lías. 8-10°C
- Sostenible.
- Suelo calcáreo, arcilloso.
- VOL 12,5%
- Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aromas cítricos frescos, flores blancas, almendra verde y notas minerales. En boca es seco, ligero, vibrante y muy fresco, con final limpio y salino.



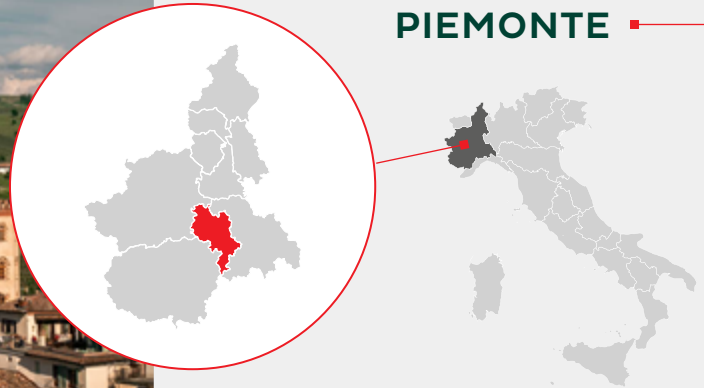
SOLDATI BRUT

- Espumoso blanco tradicional
- Noroeste
- Piemonte
- Quality Sparkling Wine - Brut
- Cortese.
- Afinamiento de 36 meses sobre lías en rima. 6-8°C
- Sostenible.
- Suelo arcilloso.
- VOL 12,5%
- Color: claro, vivo y brillante. Nariz: intenso y persistente, empieza con fruta, luego aromas florales delicados que evolucionan hacia notas más complejas de pan tostado, bollería, miel y especias. Boca: muy bien equilibrado, con acidez marcada pero elegante, sensación de almendra, quizás fruta blanca (albaricoque, manzana) y un final limpio, con armonía entre frescura y complejidad.





PIEMONTE



BAROLO

En el corazón de Barolo, **Marchesi di Barolo** cultiva viñedos en las Langhe, el Roero y el Monferrato. Heredera de una larga tradición familiar, es una de las casas históricas del vino piamontés, con un papel clave en el nacimiento del Barolo, el “vino de los reyes”.

Propiedad de la familia Abbona desde el siglo XIX, Marchesi di Barolo es un símbolo de la excelencia vitivinícola del Piemonte. La bodega gestiona parcelas en zonas privilegiadas de Barolo, Barbaresco, Roero y Monferrato, interpretando cada viñedo según su carácter único y uinificando por separado para preservar su identidad.

En la bodega histórica, situada frente al castillo de Barolo, se elaboran los vinos siguiendo métodos tradicionales y afinándolos en grandes fudres centenarios, testigos del origen del Barolo. Esta dedicación permite expresar al máximo el potencial de la variedad nebbiolo, en vinos de gran elegancia, complejidad y capacidad de guarda.

Marchesi di Barolo mantiene un equilibrio entre innovación y respeto por la historia, apostando por prácticas sostenibles y una visión contemporánea del vino piamontés. Su legado sigue vivo en cada botella que honra el alma de la región: el Barolo como mito, como patrimonio, como emblema.

ROERO ARNEIS

- Blanco aromático
- Noroeste
- Piemonte
- Roero DOCG
- Arneis.
- 4 meses crianza sobre lías finas en depósitos de acero. 8-10°C
- Sostenible.
- Calcáreo-Silíceo.
- 13,5%
- Estructura ligera a media con acidez refrescante y equilibrada con un pequeño toque mineral, predominando la aromaticidad de las flores de acacias y la frutalidad de la manzana reineta, melocotón y auellanas verdes.

BARBERA D'ASTI RURÉ

- Tintos media crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera d'Asti DOCG
- Barbera.
- 6 meses en roble y en acero inoxidable. 15-16°C
- Sostenible.
- Marga Arcillosa.
- 14,5%
- Estructura ligera a media, con acidez refrescante acentuada pero redondeada por el carácter afrutado de este vino. Notas a arándanos, grosellas rojas, mora, vainilla y avellanas tostadas, en boca es jugoso y con taninos muy suaves.

DOLCETTO D'ALBA MADONNA DEL DONO

- Tintos
- Noroeste
- Piemonte
- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto.
- 6 meses en acero inoxidable y hormigón. 15-16°C
- Sostenible.
- Calcáreo-Arenoso.
- 14%
- Estructura ligera, afrutado, fragante y de suave acidez, notas de cereza marasca y grosellas rojas. Los taninos presentes son notables y de final medio.

NEBBIOLO D'ALBA MICHE

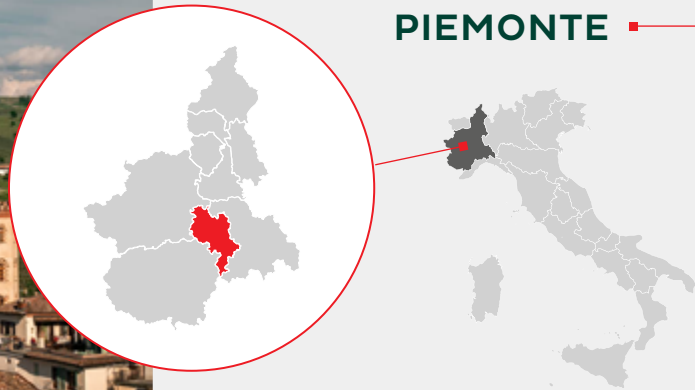
- Tintos media crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo.
- 6 meses en botti de roble de Eslavonia. 16-17°C
- Sostenible.
- Calcáreo-Arcilloso.
- 14%
- Estructura media, con acidez notablemente refrescante, sabor amplio y armónico, fruta fresca de cerezas, frambuesas, grosellas rojas, mineral, vainilla y un ligero toque floral de violetas. Los taninos son amables, y de final muy agradable.

BARBERA D'ALBA PEIRAGAL

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera D'Alba Superiore DOC
- Barbera.
- 12 meses en barricas de roble francés. 17-18°C
- Sostenible.
- Arcilloso-Calcáreo.
- 15%
- Estructura media-alta, con acidez pronunciada que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de ciruelas, grosellas rojas, mineral y un ligero toque a vainilla. Los taninos presentes son marcados pero redondos, el final es muy agradable y persistente.

BARBARESCO LA TRADIZIONE

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco DOCG
- Nebbiolo.
- 12 meses en botti de roble de Eslavonia y 12 meses en Botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Arcilloso-Calcáreo.
- 14,5%
- Estructura media-alta, con acidez marcada que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de cerezas, grosellas rojas y negras, mineral penetrante, ligero toque floral a rosas y violetas, recuerdos balsámicos como la menta y tomillo. Los taninos presentes son pronunciados y marcan el paladar, el final es muy agradable y bastante persistente.



PIEMONTE

BAROLO

BARBARESCO SERRAGRILLI

- Tinto reserva
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en barricas y boti de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Calcáreo.
- 14,5%
- Estructura compleja, con acidez notable que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de cerezas, grosellas rojas, mora, mineral calcáreo y ferroso penetrante, ligero toque floral a rosas, chocolate, ahumado, regaliz y menta. Los taninos presentes son vigorosos y marcan el paladar, el final es muy agradable y bastante persistente.



BAROLO LA TRADIZIONE

- Tinto reserva
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24 meses en boti de roble de Eslavonia y barrica de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Arcilloso Calcáreo, Arenoso Cuarzoso, Limo y Arenisca Gris.
- 14%
- Estructura de cuerpo amplio, acidez marcada pero agradable, pleno y envolvente, fruta madura, grosellas rojas, mineral, toque floral de rosas, canela, tabaco, y ajeno. Los taninos presentes son vigorosos y placenteros que marcan el paladar con un largo final.



BAROLO COSTE DI ROSE

- Tinto reserva
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24 meses en boti de roble de Eslavonia y barrica de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Tortoniano (10 millones de años) Arcilloso Calcáreo, Arenoso Cuarzoso, Limo y Fósiles Marinos.
- 14%
- Un vino de carácter, expresividad y una profunda complejidad que a su vez es elegante y potente. Perfume intenso con notas florales de rosas y peonía, menta, bayas rojas y negras. Mineral, rico, aterciopelado y con taninos longevos y un final de boca infinito.



BAROLO CANNUBI

- Tinto reserva
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24 meses en boti de roble de Eslavonia y barrica de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Época Tortoniana y Serravalliana/Arcilloso Calcáreo, Arenoso, Arenisca Gris, Limo y Carbonatos de Manganeso.
- 14%
- Un vino de carácter, expresividad y una profunda complejidad que a su vez es elegante y potente. Perfume intenso con notas florales de rosas y peonía, vainilla, bayas rojas y negras. Mineral, rico, aterciopelado y con taninos longevos y un final de boca infinito.



BAROLO SARMASSA

- Tinto reserva
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24 meses en boti de roble de Eslavonia y barrica de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Época Tortoniana y Serravalliana/Arcilloso Calcáreo compacto, Arenoso, Pedregoso (sassi), limo y fósiles calcáreos.
- 14,5%
- Un vino de carácter, expresividad y una profunda complejidad que a su vez es elegante y potente. Perfume intenso con notas florales de rosas, fruta madura de bayas rojas, especias como la vainilla, regaliz y aromas de resina de pino y tabaco. Mineral, rico, aterciopelado y con taninos longevos y un final de boca infinito.



BAROLO COMUNE DI BAROLO

- Tinto reserva
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24 meses en boti de roble de Eslavonia y barrica de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Sostenible.
- Arcilloso Calcáreo, Arenoso Cuarzoso, Limo y Arenisca Gris.
- 14%
- Estructura de cuerpo amplio, acidez marcada pero agradable, pleno y envolvente, fruta madura, grosellas rojas, mineral, toque floral de rosas, canela, tabaco, y ajeno. Los taninos presentes son vigorosos y placenteros que marcan el paladar con un largo final.



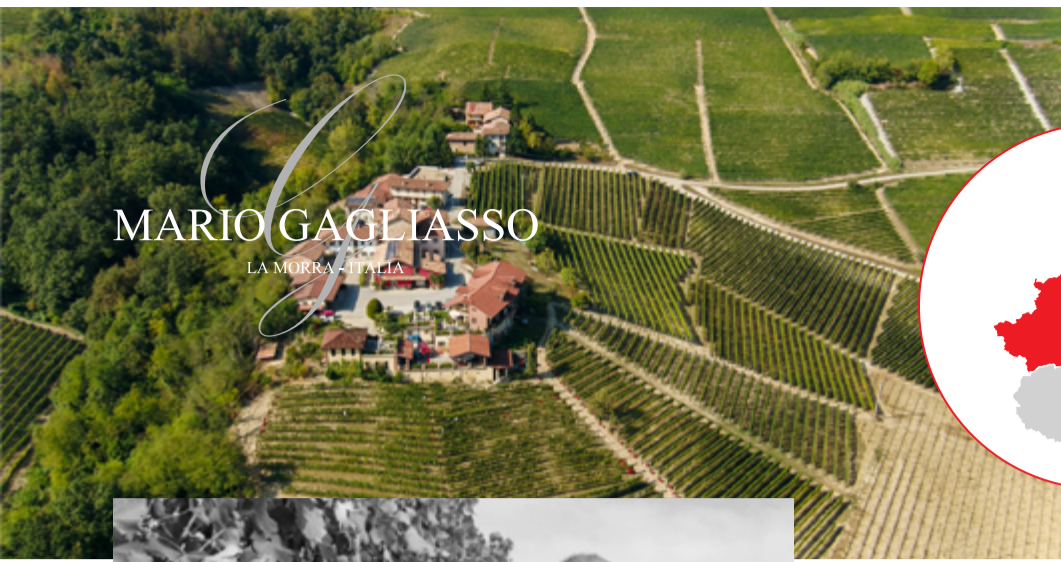
BAROLO CHINATO

- Vinos de postre
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- Parte de un Barolo ya afinado que se le añade alcohol, azúcar, infusión de hierbas y especias y termina en barrica. 6-8°C
- Sostenible.
- Arcilloso-Calcáreo.
- 16,5%
- Color: rojo granate con reflejos anaranjados. Nariz: intenso y complejo. Boca: cálido, dulce y muy aromático.

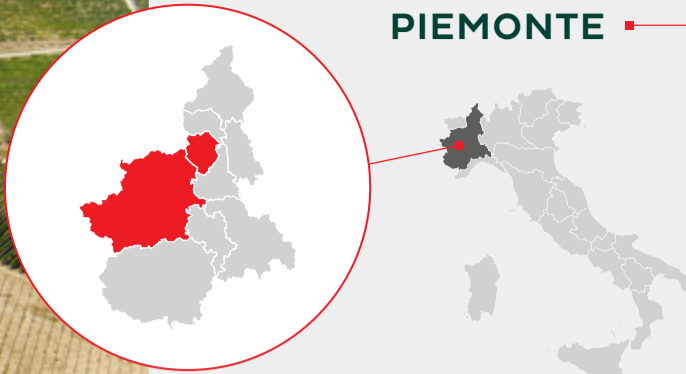


LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



MARIO GAGLIASSO
LA MORRA - ITALIA



PIEMONTE

BAROLO



En La Morra, uno de los pueblos más representativos de Barolo, la bodega **Mario Gagliasso** elabora vinos con fuerte identidad piamontesa. Desde los años ochenta, la familia cultiva viñedos en zonas privilegiadas como Rocche dell'Annunziata y Toriglione, con una filosofía que combina tradición e innovación.

La historia de Mario Gagliasso es la de una familia profundamente enraizada en el paisaje de Langhe. Con una mirada respetuosa hacia el saber vitivinícola local, desde los años ochenta han apostado por producir vinos que reflejan el alma del Piemonte, trabajando exclusivamente con uvas propias.

Sus viñedos, situados en dos de los enclaves más prestigiosos de La Morra –Rocche dell'Annunziata y Toriglione–, dan origen a vinos estructurados, elegantes y longevos. La atención al viñedo y el trabajo minucioso en bodega se traducen en crianzas equilibradas: barricas de roble francés y toneles grandes que permiten integrar los taninos sin restar frescura ni tipicidad.

Mario Gagliasso es sinónimo de Barolo artesanal y sincero, capaz de expresar con claridad las características del terruño. Sus vinos son apreciados por su autenticidad, profundidad y capacidad de evolucionar con el tiempo. Una bodega que honra su tierra con cada añada.

MOSCATO D'ASTI DOCG

- Tintos
- Noroeste
- Piemonte
- Moscato d'Asti DOCG
- Moscato.
- Crianza breve en botella. 15-16°C
- Convencional.
- Arcilloso Calcáreo.
- 5%
- Estructura ligera con acidez marcada que equilibra el sabor dulce de este vino frizzante, muy aromático, flores blancas y notas de moscatel, manzana verde, lima, melocotón. Burbuja estilo aguja que lo hace ser achispado y divertido.



DOLCETTO D'ALBA CIABOT RUSS

- Tintos
- Noroeste
- Piemonte
- Dolcetto d'Alba DOC
- Dolcetto.
- 8 meses en depósitos de acero y 6 meses en botella. 15-16°C
- Convencional.
- Arcilloso Calcáreo.
- 13%
- Afrutado con notas de arándanos, grosellas rojas, mora. En boca es jugoso y con taninos redondos.



BARBERA D'ALBA CIABOT RUSS

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera d'Alba Superiore DOC
- Barbera.
- 15 meses en barricas de roble francés. 16°C
- Convencional.
- Arcilloso Calcáreo.
- 14,5%
- Fruta madura de picotas, grosellas rojas, mineral y un ligero toque floral. Los taninos presentes son muy amables y dando una tendencia de redondez.



LANGHE NEBBIOLO CIABOT RUSS

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Langhe DOC
- Nebbiolo.
- 12 meses en botti y barricas y 6 meses en botella. 16-17°C
- Convencional.
- Arcilloso Calcáreo.
- 14%
- Fruta madura de cerezas, grosellas rojas, mineral y un ligero toque floral. Los taninos presentes marcan el paladar, jugoso y de final muy agradable.



BAROLO TRE UTIN

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en botti de roble francés y 10 meses en botella. 17-18°C
- Convencional.
- Arcilloso Calcáreo.
- 14,5%
- Estructura compleja, con acidez notable que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de picotas, grosellas rojas, mineral y un ligero toque floral a rosas. Los taninos presentes son vigorosos y marcan el paladar, el final es muy agradable y persistente.



BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en barricas y botti de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Convencional.
- Arcilloso Calcáreo.
- 14,5%
- Estructura compleja, con acidez notable que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de cerezas, grosellas rojas, mineral penetrante, ligero toque floral a rosas, cuero y caja de puros. Los taninos presentes son vigorosos y marcan el paladar, el final es muy agradable y bastante persistente.



BAROLO TORRIGLIONE

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en barricas y botti de roble francés y 12 meses en botella. 17-18°C
- Convencional.
- Calcáreo.
- 14,5%
- Estructura compleja, con acidez notable que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de cerezas, grosellas rojas, mora, mineral calcáreo y ferroso penetrante, ligero toque floral a rosas, chocolate, ahumado, regaliz y menta. Los taninos presentes son vigorosos y marcan el paladar, el final es muy agradable y bastante persistente.



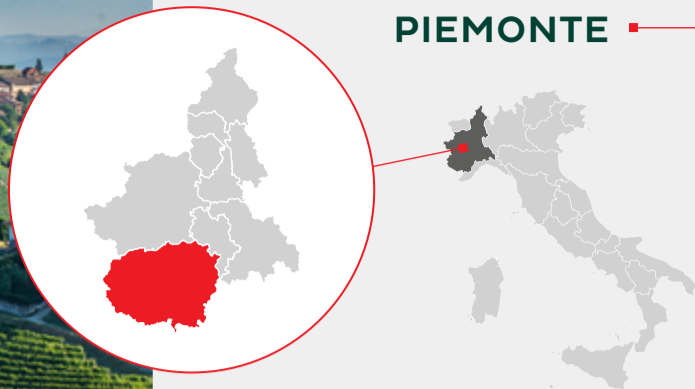
BAROLO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo Riserva DOCG
- Nebbiolo.
- 60 meses en barricas y botti de roble francés y 24 meses en botella. 17-18°C
- Convencional.
- Calcáreo.
- 14,5%
- Estructura muy compleja, con acidez bien marcada que denota frescura y carácter a la vez, fruta madura de picotas, grosellas rojas, grosellas negras, ciruelas, mineral, ligero toque floral, vainilla, cuero, ahumado, roble tostado, regaliz y pimienta verde. Los taninos presentes son muy vigorosos que marcan el paladar, el final es elegante e infinito.





PIEMONTE



SERRALUNGA D'ALBA, CUNEO



Fundada en 1974 en Serralunga d'Alba, la bodega familiar **Palladino** encarna el regreso a las raíces y el amor por la tierra de Langhe. Operando de forma manual en sus viñedos, elabora vinos que reflejan fielmente el carácter de uno de los territorios más prestigiosos del mundo.

Esta bodega nace del sueño de un hombre que en 1974 decidió volver a su tierra natal, Serralunga d'Alba, corazón del Barolo. Desde entonces, y hoy bajo la dirección de su familia, la bodega ha mantenido una filosofía de trabajo ligada a la tradición: viñedos gestionados manualmente y vinificaciones respetuosas del entorno.

La producción se enfoca en denominaciones clásicas del Piemonte como Barolo, Barbera d'Alba y Nebbiolo d'Alba, con vinos que expresan de forma clara y elegante la mineralidad, estructura y personalidad de los suelos de Langhe. Cada etiqueta representa una interpretación auténtica del terroir, sin artificios.

Reconocida tanto a nivel nacional como internacional, esta bodega ha sabido posicionarse por su coherencia, calidad y vinculación al territorio. Sus vinos, premiados en múltiples certámenes, son un ejemplo de cómo el respeto por el origen puede dar lugar a expresiones singulares y atemporales.

GAVI DE GAVI DOCG

- Blanco seco
- Noroeste
- Piemonte
- Gavi DOCG
- Cortese.
- Crianza en acero inoxidable y breve reposo en botella.
- Convencional.
- Margas calcáreas y arcillas blancas.
- Vol 12%



8-10°C

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aromas cítricos frescos, flores blancas, almendra verde y notas minerales. En boca es seco, ligero, vibrante y muy fresco, con final limpio y salino.

ROERO ARNEIS DOCG

- Blanco seco
- Noroeste
- Piemonte
- Roero Arneis DOCG
- Arneis.
- Afinamiento de 4 meses sobre lías.
- Convencional.
- Arenas fósiles típicas del Roero, con algo de caliza.
- Vol 13%



8-10°C

Aromas intensos de pera, manzana blanca, melocotón y hierbas frescas. Boca amplia pero fresca, con textura suave y elegante persistencia. Notas ligeramente almendradas al final.

BARBERA D'ALBA DOC

- Tintos media crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera d'Alba DOC
- Barbera.
- Afinamiento de 6 meses en botti de madera.
- Convencional.
- Arcillo-calcáreo típico de la zona de Alba.
- Vol 13,5%



15-16°C

Color rojo rubi intenso. Aromas de cereza, ciruela roja, especias suaves y toques florales. En boca es jugoso, con buena acidez, tanino suave y final afrutado.

BARBERA D'ALBA BRICCO DELLE OLIVE

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera d'Alba Superiore DOC
- Barbera.
- 12 meses en barricas y botti.
- Convencional.
- Arcillo-calcáreo con mayor componente mineral.
- Vol 14%



15-16°C

Aromas de fruta madura (ciruela, mora), balsámicos, especias dulces y ligeros tostados. En boca es estructurado, con cuerpo, acidez equilibrada y un final largo y sabroso.

NEBBIOLO D'ALBA DOC

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo.
- 10-12 meses en barricas y botti.
- Convencional.
- Mezcla de arcilla, arena y caliza.
- Vol 13,5%



16-17°C

Color rojo granate claro. Aromas típicos de rosa, violeta, frambuesa y especias. Boca elegante, taninos finos, frescura marcada y final armónico.

BAROLO COMUNE DI SERRALUNGA

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24-30 meses en botti y crianza en botella.
- Convencional.
- Arcillo-calcáreo.
- Vol 14%



17-18°C

Aromas de cereza, rosas, alquitrán, hierbas secas y especias. Boca amplia, taninos firmes, gran estructura y persistencia. Estilo serio y profundo.

BAROLO PARAFADA

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24-30 meses en botti y crianza en botella.
- Convencional.
- Arcilla compacta con capas de arenisca.
- Vol 15%



17-18°C

Vino profundo y elegante. Notas de cereza madura, rosa seca, especias, tabaco y regaliz. Taninos firmes pero refinados. Gran potencial de guarda.

BAROLO ORNATO

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 30-36 meses en botti y crianza en botella.
- Convencional.
- Arcillo-calcáreo con presencia de hierro y margas compactas.
- Vol 14%



17-18°C

Aromas complejos de frutas rojas maduras, violetas, tabaco, cacao y notas de alquitrán. Boca potente, con taninos musculosos y final muy largo. Estilo más robusto típico de Serralunga.

BAROLO DOCG RISERVA SAN BERNARDO

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG Riserva
- Nebbiolo.
- 5 años en botti de roble y crianza en botella.
- Convencional.
- Arcillas compactas con estratos calcáreos.
- Vol 14,5%



18°C

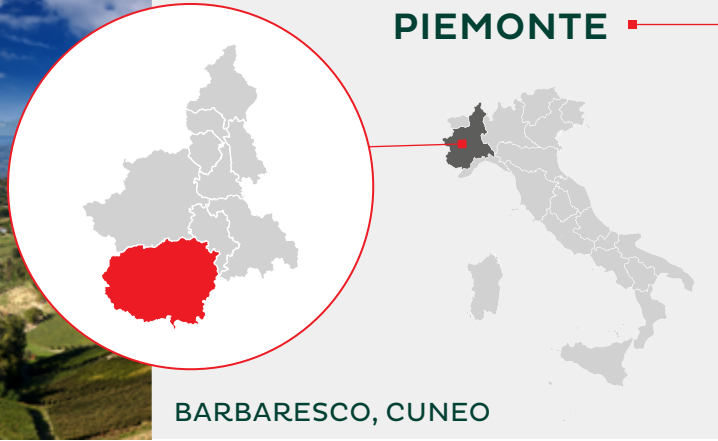
Altísima complejidad: rosa deshidratadas, cereza negra, cuero, trufa, regaliz, té negro y especias. Boca majestuosa, taninos pulidos pero poderosos, estructura imponente y final eterno.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



PRODUTTORI del BARBARESCO



PIEMONTE

BARBARESCO, CUNEO



Produttori del Barbaresco es una de las cooperativas vitivinícolas más emblemáticas del mundo. Fundada en 1894 por el visionario Domizio Cavazza, situada en el corazón del Piemonte, esta bodega reúne a pequeñas familias de viticultores que comparten una única pasión: el Nebbiolo y su máxima expresión en el histórico terroir de Barbaresco.

A lo largo de más de un siglo, Produttori ha consolidado una reputación basada en el rigor, la autenticidad y la excelencia. Con un enfoque cooperativo que respeta profundamente la tierra y el trabajo del viñador, hoy cuenta con más de 50 miembros y 100 hectáreas cultivadas exclusivamente con Nebbiolo.

Produttori del Barbaresco es reconocida por sus vinos de larga guarda, pureza varietal y fidelidad al territorio. Tanto su Barbaresco clásico como sus afamadas Riservas de viñedo único (Rabajà, Asili, Montestefano, entre otros) son considerados referentes internacionales del estilo tradicional piemontés.

Una bodega que no solo produce vino, sino que preserva y transmite la esencia de una denominación con alma colectiva y espíritu noble.

LANGHE NEBBIOLO

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Langhe DOC
- Nebbiolo.
- 30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella. 16-17°C
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso y arenisca.
- Vol 14,5%
- Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, taninos vigorosos y un largo final.



BARBARESCO

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco DOCG
- Nebbiolo.
- 20 meses en Botti de Roble de 50 hl. 17-18°C
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso y arenisca.
- Vol 14,5%
- Estructura de cuerpo medio-alto, acidez refrescante, aterciopelado, notas de frutos rojos, especias y taninos firmes y equilibrados.



BARBARESCO RISERVA ASILI

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella. 18°C
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso y arenisca.
- Vol 14,5%
- Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, taninos vigorosos y un largo final.



Cantidades limitadas

BARBARESCO OVELLO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella. 18°C
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso.
- Vol 14,5%
- Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.



BARBARESCO PORA RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella. 18°C
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso.
- Vol 14,5%
- Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.



BARBARESCO MONTEFICO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.
- 30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella. 18°C
- Convencional.
- Calcáreo-Arcilloso.
- Vol 14,5%
- Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.

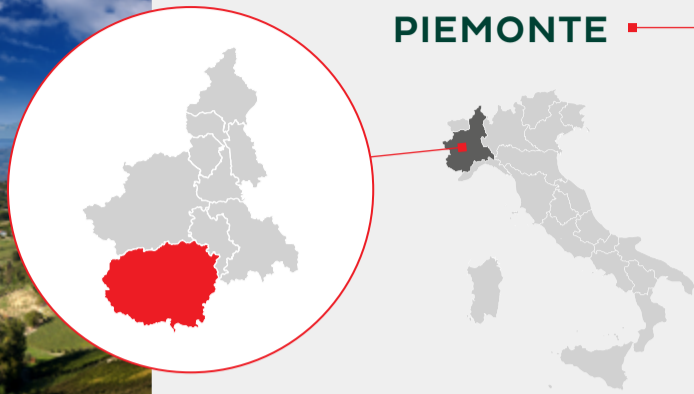


LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



PRODUTTORI del BARBARESCO



PIEMONTE

BARBARESCO, CUNEO

BARBARESCO MONTESTEFANO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.



18°C

30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella.

Convencional.

Calcáreo-Arcilloso.

VOL 14,5%

Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.

BARBARESCO MUNCAGOTA RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.



18°C

30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella.

Convencional.

Calcáreo-Arcilloso.

VOL 14,5%

Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.

BARBARESCO RIO SORDO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.



18°C

30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella.

Convencional.

Calcáreo-Arcilloso.

VOL 14,5%

Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.

BARBARESCO PAJE' RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.



18°C

30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella.

Convencional.

Calcáreo-Arcilloso.

VOL 14,5%

Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.

BARBARESCO RABAJA' RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Piemonte
- Barbaresco Riserva DOCG
- Nebbiolo.



18°C

30 meses en Botti de Roble de 25-50 hl y 9 meses en Botella.

Convencional.

Calcáreo-Arcilloso.

VOL 14,5%

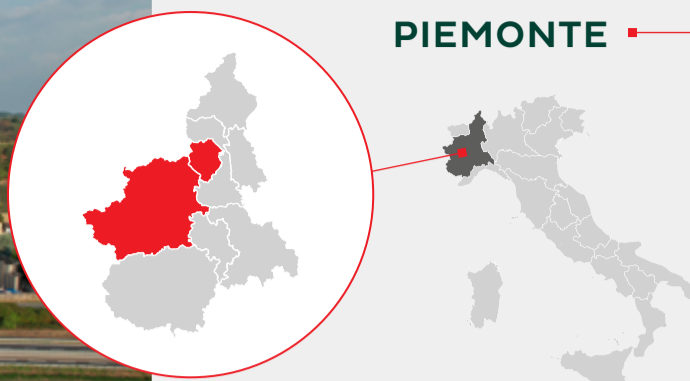
Estructura compleja, notas de frutos rojos intensos y maduros, ahumado, floral, mineral, taninos vigorosos y un largo final.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- VOL Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

SCANAVINO

PIEMONTE



ASTI Y LANGHE-ROERO



Perlino representa una consolidada realidad vitivinícola del Piemonte, que reúne casas históricas como Casa Martelletti y Scanavino, símbolos de la riqueza enológica del norte de Italia. Fundada en los años setenta en Montiglio Monferrato, Casa Martelletti celebra la dualidad del alma piemontesa: profundamente tradicional, pero abierta a la innovación. Su gama Selezione Martelletti rinde homenaje a esta identidad múltiple.

Por su parte, Scanavino, con raíces en las colinas de Langhe y Roero desde los años veinte, elabora vinos y espumosos piemonteses de calidad, con el respaldo técnico y comercial de Perlino. La marca se ha convertido en un grupo sólido con presencia internacional, manteniendo el respeto por el origen, las variedades locales y las técnicas tradicionales de elaboración.

Hoy, Perlino integra marcas como Franzini, Diva di Sera y Corsieri del Palio, que combinan calidad, diseño atractivo y versatilidad, conquistando paladares en mercados de todo el mundo.

MOSCATO SPUMANTE

- Espumoso blanco
- Noroeste
- Piemonte
- Vino spumante di qualità
- Moscato.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 6,5%
- Color: amarillo pajizo y brillante. Aroma: intenso, floral y cítrico, recuerda la miel. En boca: suave, fresco y con un dulzor equilibrado por una acidez que aporta ligereza. Burbuja fina y agradable.



ASTI SPUMANTE DOCG

- Espumoso blanco M. Asti
- Noroeste
- Piemonte
- Asti DOCG
- Moscato.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 7,5%
- Afrutado, intensamente aromático. Notas de salvia y azahar. En boca dulce y afrutado, elegante.



MOSCATO D'ASTI DOCG SCANAVINO

- Moscato
- Noroeste
- Piemonte
- Moscato D'Asti DOCG
- Moscato.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 5,5%
- Dulce, aromático, nunca empalagoso, con buena densidad y persistencia.



BRACHETTO D'ACQUI DOCG

- Espumoso tinto amabile
- Noroeste
- Piemonte
- Brachetto d'Acqui DOCG
- Bracchetto.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 6,5%
- Intensamente aromático, con toques de rosa, frambuesa y mora. Sabor Armonioso con agradables toques de frutas del bosque y musgo.



BARBERA D'ASTI DOCG

- Tintos
- Noroeste
- Piemonte
- Barbera d'Asti DOCG
- Barbera.
- Crianza breve en botella.
- 15-16°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 13%
- Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. Aromas expresivos y frescos. En la boca: vino seco con acidez marcada.



BAROLO DOCG

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Piemonte
- Barolo DOCG
- Nebbiolo.
- 24 meses en botti de roble de Eslavonia y barrica de roble francés y 12 meses en botella.
- 16-17°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 13,5%
- Bien estructurado, armónico y de un buen retrogusto.



PERLINO
FONDATA IN ASTI 1905

Casa
MARTELLETTI
1700

MOSCATO D'ASTI DOCG CASA MARTELLETTI

- Moscato
- Noroeste
- Piemonte
- Moscato D'Asti DOCG
- Moscato.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcilloso y arenoso.
- 5%
- Aromático, recuerda a la uva de origen, delicado e intenso, con notas de salvia, melocotón, albaricoque, lila y lima.



LOMBARDIA



ELEGANCIA ENTRE LAGOS Y MONTAÑAS

Lombardia combina tradición y modernidad en su producción vitivinícola, marcada por la diversidad geográfica de los Alpes, los lagos glaciares y las colinas morrénicas. Estas condiciones favorecen vinos de gran expresión, especialmente espumosos de método clásico y tintos de altura.

Franciacorta DOCG es el buque insignia: un espumoso elegante y complejo elaborado según el método tradicional. En Valtellina, el Nebbiolo (Chiavennasca) da lugar a vinos con estructura y longevidad. En Oltrepò Pavese, el Pinot Nero y

variedades locales como la Croatina enriquecen una oferta variada que también incluye blancos frescos.

Aunque no siempre es protagonista en el mapa vitícola italiano, Lombardia destaca por su calidad técnica y su aportación al crecimiento del espumoso italiano de alta gama.

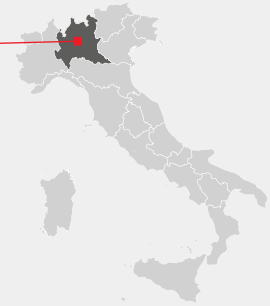
Denominaciones principales:

- *Franciacorta DOCG*
- *Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG*
- *Valtellina Superiore DOCG*
- *Sforzato di Valtellina DOCG*
- *Lugana DOC*





LOMBARDIA



FRANCIACORTA



Berlucchi es sinónimo de Franciacorta. Desde 1961, esta histórica bodega ha sido pionera en la elaboración de espumosos con método clásico en la región. Guiada por una filosofía que combina excelencia, sostenibilidad y una fuerte identidad territorial, Berlucchi es hoy un referente internacional del vino italiano.

La historia de Berlucchi comienza cuando Guido Berlucchi y el enólogo Franco Ziliani crean el primer espumoso de Franciacorta, marcando un antes y un después en la viticultura italiana. Desde entonces, la bodega ha liderado la evolución de los vinos espumosos del país, apostando por la calidad, la elegancia y la innovación técnica.

Con viñedos certificados como orgánicos desde 2016 y una firme apuesta por la sostenibilidad, Berlucchi trabaja bajo el principio de "producir menos, pero siempre mejor". La reciente incorporación de un chef de cave francés, con trayectoria en la Champaña, ha supuesto un salto cualitativo notable, reforzando su perfil enológico.

Cada cuvée refleja la identidad de Franciacorta: suelos morrénicos, clima continental y una tradición vinícola que no deja de renovarse. Berlucchi no solo creó la denominación, sino que hoy sigue elevando sus estándares a nivel mundial.

61 EXTRA BRUT

- Espumoso blanco M. tradicional
- Norte
- Lombardia
- Franciacorta DOCG
- 85 % Chardonnay, 15 % Pinot Nero.
- Mínimo 24 meses sobre lías y 2 meses tras el degüelle. 6-8°C
- Sostenible.
- Suelos morrénicos.
- 12,5%
- Perlage fino y continuo. Aromas: fruta de pulpa blanca, cítricos, flores de campo y corteza de pan. Boca: fresca notable, buena acidez, textura aterciopelada, final cítrico.



61 SATÉN

- Espumoso blanco M. tradicional
- Norte
- Lombardia
- Franciacorta DOCG
- Chardonnay.
- Mínimo 24 meses sobre lías y 2 meses tras degüelle. 8-10°C
- Sostenible.
- Fluvial-glaciales.
- 12,5%
- Mousse suave y cremosa, perlage fino, corona persistente. Aromas: melocotón, albaricoque, fruta tropical, cítricos. Boca: acidez viva, sabores salados, estructura firme, final limpio y muy disfrutable.



61 ROSÉ

- Espumoso rosado M. tradicional
- Norte
- Lombardia
- Franciacorta DOCG
- 70 % Pinot Nero, 30 % Chardonnay.
- Mínimo de 24 meses sobre lías y 2 meses tras degüelle. 8-10°C
- Sostenible.
- Fluvial-glaciales.
- 12,5%
- Perlage fino y persistente. Aromas: fresa madura, frambuesa, flores secas, notas de pan crujiente. Boca: vibrante, buena acidez, cuerpo notable, final especiado ligeramente.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



LOMBARDIA



FRANCIACORTA

61 NATURE

Espumoso blanco
M. tradicional

Norte

Lombardia

Franciacorta DOCG

70 % Chardonnay y 30 % Pinot Nero.

5 años sobre lías y 6 meses adicionales tras degüelle.

Sostenible.

Fluvial.

12,5%

Perlage delicado, corona de burbujas persistente. Aromas: notas florales, cítricas, fruta de pera, manzana madura, pan tostado. Boca: estructura equilibrada, acidez bien calibrada, sabor salino persistente en el final, personalidad firme.

6-8°C

61 NATURE ROSÉ

Espumoso rosado
M. tradicional

Norte

Lombardia

Franciacorta DOCG

Pinot Nero.

5 años sobre lías y 6 meses adicionales tras degüelle.

Sostenible.

Fluvial-glaciales.

12,5%

Perlage fino. Aromas: frutos del bosque silvestres, cereza roja, notas especiadas, té negro. En la boca: estructura elegante, acidez vibrante, taninos suaves del Pinot Nero macerado, final ligeramente ahumado.

10-12°C

61 NATURE BLANC DE BLANCS

Espumoso blanco
M. tradicional

Norte

Lombardia

Franciacorta DOCG

Chardonnay.

5 años sobre lías y 6 meses adicionales tras degüelle.

Sostenible.

Fluvial-glaciales.

12,5%

Perlage fino, corona tenue. Aromas: manzana dorada, melocotón amarillo, albaricoque, regaliz, pan brioche. Boca: estructura firme, acidez brillante, sensación salina, final tenso y dinámico.

8-10°C

PALAZZO LANA RISERVA 2014

Espumoso blanco
M. tradicional

Norte

Lombardia

Franciacorta DOCG

Pinot Nero.

10 años sobre lías y 6 meses tras el degüelle.

Sostenible.

Fluvial-glaciales.

12%

Sensaciones olfativas finas y elegantes, con recuerdos de flores blancas y cítrico. En boca destaca por su gran frescura, estructura precisa y fuerte persistencia.

10-12°C

FRANCO ZILIANI RISERVA 2008

Espumoso blanco
M. tradicional

Norte

Lombardia

Franciacorta DOCG

Chardonnay.

11 años y 7 meses sobre lías y 6 meses tras el degüelle.

Sostenible.

Fluvial-glaciales.

12%

Amplias sensaciones olfativas, con notas de frutas amarillas, de hojaldre y naranja confitada. Se caracteriza por una gran frescura, claridad de sabor y estructura.

10-12°C

CUVE IMPERIALE SATÉN

Espumoso blanco
M. tradicional

Norte

Lombardia

Franciacorta DOCG

Chardonnay 85% y 15% Pinot Blanco.

24 meses en crianza sobre lías.

Sostenible.

Fluvial-glaciales.

12,5%

Color: amarillo pajizo con burbujas finas y persistentes. Nariz: aroma cítrico, fruta madura blanca, flores y notas de brioche. Boca: cremoso.

6-8°C

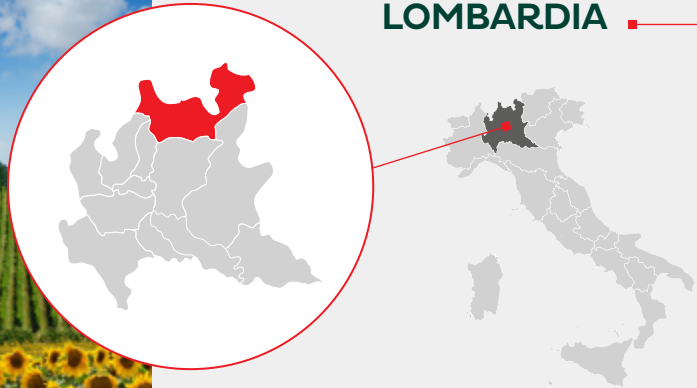
De venta en supermercados

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



LOMBARDIA



OLTREPÒ PAVESE



Con más de 150 años de historia, **Giorgi** es una de las bodegas más emblemáticas de Lombardía. Ubicada en el corazón del Oltrepò Pavese, ha sabido unir la tradición familiar con la innovación para elaborar espumosos y tintos que reflejan la autenticidad de su territorio.

Fundada en 1875, Giorgi ha sido testigo y protagonista de la evolución del vino lombardo durante más de un siglo. Tres generaciones han cultivado con pasión las colinas del Oltrepò Pavese, región reconocida por su vocación vinícola. La bodega se ha especializado en espumosos de método clásico, tintos expresivos y vinos dulces, todos ellos marcados por el carácter único del terroir.

El compromiso con la calidad es evidente en cada etapa del proceso, desde la viña hasta la botella. Los enólogos de Giorgi trabajan con un profundo respeto por las variedades autóctonas, especialmente el Pinot Nero, logrando vinos equilibrados, elegantes y con una fuerte identidad regional.

Gracias a su enfoque riguroso y a una visión contemporánea del vino, Giorgi ha consolidado su reputación tanto a nivel nacional como internacional, ofreciendo etiquetas que combinan patrimonio, estilo y excelencia enológica.

SANGUE GIUDA

- Espumoso tinto amabile
- Norte
- Lombardia
- Sangue di Giuda DOC
- Croatina, Barbera y Uva Rara.
- N/A 6-8°C
- Convencional.
- Mezcla de arcilla, arenisca y caliza.
- VOL 7%
- Color rojo rubí brillante con reflejos violáceos. Aromas intensos de frutillas, frambuesa, cereza madura, violeta. En boca es dulce pero equilibrado, con burbuja fina, acidez agradable y final afrutado que recuerda al mosto fresco y a las frutas rojas dulces.



LODOLA METODO CLASSICO BRUT

- Espumoso blanco M.tradicional
- Norte
- Lombardia
- Vino spumante di qualità
- Pinot Nero.
- 24 meses en botella. 6-8°C
- Convencional.
- Arcillo-calcáreo.
- VOL 12,5%
- Color amarillo pajizo con burbuja muy fina y persistente. Aromas de manzana verde, cítricos, flores blancas, pan tostado, brioche y un toque mineral. En boca es seco, fresco, elegante, con textura cremosa y final vibrante. Brut muy equilibrado, de estilo limpio y moderno.



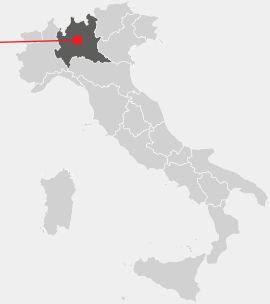
LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- VOL Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



negrini
AUTENTICO SAPORE ITALIANO

LOMBARDIA



OLTREPÒ PAVESE



La bodega **Negrini**, crea un Brand único, trabajando con pasión por la tradición vinícola italiana, seleccionando uvas de calidad y cuidando cada etapa del proceso de elaboración, desde la viña hasta la botella. Da a conocer en el territorio español y Portugués el Lambrusco, fresco y ligeramente espumoso, y el Sangue di Giuda, aromático y envolvente. Dos expresiones clásicas del vino italiano que reflejan la personalidad y el compromiso de la bodega con la excelencia y la autenticidad.

SANGUE DI GIUDA

Espumoso tinto amabile

Norte

Lombardia

Sangue di Giuda DOC

Croatina, Barbera, Uva Rara.

Crianza breve en botella.

6-8°C

Convencional.

Arcillo-calcáreos.

VOL 7%

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Aromas dulces y expresivos de frambuesa, cereza negra, fresas maduras, violetas y uva fresca. Burbuja fina y ligera. En boca es dulce, afrutado, muy fresco, con acidez equilibrante y sensación de jugosidad. Final agradable, limpio y persistente, recordando a frutas rojas dulces.



SANGUE DI GIUDA CHAMPAGNOTTA

Espumoso tinto amabile

Norte

Lombardia

Sangue di Giuda DOC

Croatina, Barbera, Uva Rara.

Crianza breve en botella.

6-8°C

Convencional.

Arcillo-calcáreos.

VOL 7%

Color rojo púrpura brillante con burbuja más fina que la versión frizzante tradicional. Aromas intensos de moras, frutillas confitadas, cereza madura, flores violetas y un toque de uva dulce. En boca se muestra suave, dulce, envolvente, con sensación ligeramente más cremosa por la burbuja. Final largo y muy afrutado. Versiones como esta suelen resultar más elegantes y delicadas al paladar.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

Tipología Zona Región Denominación de origen Variedades Afinamiento Agricultura Terreno

VOL Grado de alcohol Descripción organoléptica



LOMBARDIA



VALTELLINA



Nino Negri encarna la esencia de Valtellina, en Lombardía. Desde un palacio del siglo XV y sus bodegas subterráneas, esta histórica bodega elabora vinos que expresan el alma de la montaña. Su legado vive en cada copa de *chiavennasca*, la *nebbiolo* alpina que da identidad a sus etiquetas.

Ubicada en el corazón de Valtellina, Nino Negri representa la fusión entre historia, territorio y excelencia enológica. La bodega habita un antiguo palacio del siglo XV, donde los muros de piedra y las laderas en terrazas cuentan la historia de generaciones dedicadas al cultivo de la vid. Sus viñedos escarpados, sostenidos por muros de piedra seca, son el origen de vinos de gran carácter y elegancia.

En los años 2000, la bodega se consolidó como buque insignia del Gruppo Italiano Vini, bajo la dirección del enólogo Casimiro Maule, reconocido como Enólogo del Año en 2007. Actualmente, el testigo lo lleva Danilo Drocco, quien mantiene viva la visión de la casa, combinando respeto por la tradición con sensibilidad contemporánea.

Especialista en la variedad *chiavennasca* —nombre local de la *nebbiolo*—, Nino Negri elabora vinos de montaña precisos y refinados, con una identidad única. Su interpretación de cada pago se traduce en vinos complejos, longevos y profundamente ligados al paisaje alpino.

ROSSO VALTELLINA

- Tintos
- Norte
- Lombardia
- Rosso di Valtellina DOCG
- Chiavennasca (Nebbiolo).
- 6 meses en botella. 16°C
- Convencional.
- Suelo arenoso, poco profundo y poco fértil. 350-650 metros, orientación sureste, sur, suroeste.
- VOL 14%
- Fragancia de pequeñas bayas y especias dulces, con ligeras notas de rosa y violeta, Sabor seco, afrutado y bastante tánico, con una elegante base de regaliz.



MAZER VALTELLINA SUPERIORE

- Tintos con crianza
- Norte
- Lombardia
- Valtellina Superiore DOCG
- Chiavennasca (Nebbiolo).
- 12 meses en botti de roble francés y esloveno de tamaño diferente y 12 meses en botella. 16-17°C
- Convencional.
- Suelo franco-arenoso, poco profundo y de escasa fertilidad, sostenido por muros de piedra seca.
- VOL 14%
- Aroma afrutado intenso a mora y arándano, regaliz de madera y notas especiadas que recuerdan al laurel y al enebro, sabor seco, sabroso, con taninos elegantes y aterciopelados.



LE TENSE SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE

- Tintos con crianza
- Norte
- Lombardia
- Valtellina Superiore DOCG
- Chiavennasca (Nebbiolo).
- 12 meses en botti y barricas de roble francés y 12 meses en botella. 16-17°C
- Convencional.
- Suelo franco-arenoso, poco profundo y de escasa fertilidad, sostenido por muros de piedra seca.
- VOL 13,5%
- Aroma complejo. Notas de frambuesa, de rosa y violeta con especias dulces y un ligero aroma a piel de naranja, cuerpo pleno y taninos maduros muy evidentes.



SFURSAT CARLO VALTELLINA

- Tintos con crianza
- Norte
- Lombardia
- Sfursat Valtellina DOCG
- Chiavennasca (Nebbiolo).
- 16-20 meses en barricas de roble. 17-18°C
- Convencional.
- Granítico y arenoso.
- VOL 15,5%
- Color: rojo intenso, con reflejos rubí. Nariz: frutos maduros, ciruelas, especias dulces, tabaco y cacao. En boca: potente, estructurado y cálido.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

TRENTINO ALTO-ADIGE



ALTURA, PRECISIÓN Y TRADICIÓN ALPINA

Trentino-Alto Adige es una de las regiones vitivinícolas más septentrionales de Italia. Su territorio montañoso, con viñedos en terrazas a gran altitud, ofrece un clima alpino con marcadas diferencias térmicas entre el día y la noche, lo que favorece una maduración lenta y equilibrada.

Esta región bilingüe –de cultura italiana y tirolesa– destaca por su orientación técnica y su respeto por la tipicidad varietal. Los blancos son elegantes y aromáticos, mientras que los tintos muestran gran frescura y longevidad.

También es reconocida por sus espumosos de método clásico.

El mosaico geográfico y cultural se refleja en la riqueza de sus denominaciones, que garantizan vinos de alta calidad y carácter único.

Denominaciones principales:

- *Trento DOC*
- *Alto Adige DOC*
- *Teroldego Rotaliano DOC*
- *Valdadige DOC*
- *Lago di Caldaro DOC*



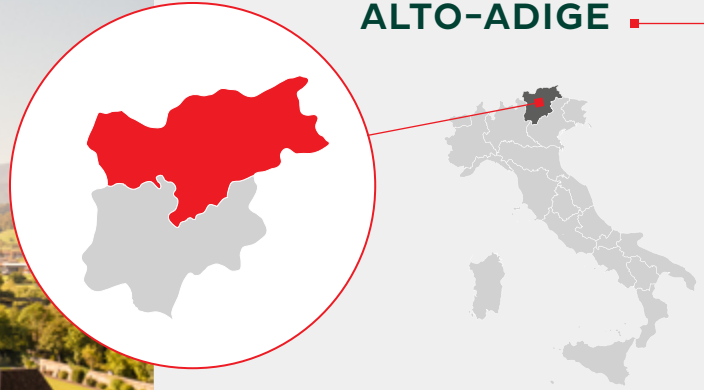


KLOSTER NEUSTIFT ABBZIA DI NOVACELLA



Abbazia di Novacella, fundada en 1142 en el Alto Adige, es una de las más antiguas bodegas aún activas de Italia.

ALTO-ADIGE



VARNA ALTO-ADIGE

Definida por la tradición monástica en sus orígenes esta bodega es reconocida por sus vinos blancos de cepas sylvaner, müller thurgau, kerner e riesling que crecen en la cuenca de Bressanone a 900 m s.n.m. Abbazia di Novacella también tiene una producción de un 30% de tintos de alta calidad únicos por el clima del territorio y por sus prácticas sostenibles que evitan el uso de herbicidas químicos y promueven la biodiversidad.

Entre sus vinos, el Gewürztraminer, Pinot Grigio y Lagrein, destacan por su elegancia, frescura y complejidad.

PINOT GRIGIO

- Blanco crianza seco
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige DOC
- Pinot Grigio.
- 6 meses en acero inoxidable y parte en botti de 30 hl. 8-10°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables, compuestos por micasquisto, paragneis y cuarcita.
- VOL 13%
- Un vino blanco con cuerpo y elegante. Color entre amarillo verdoso y amarillo pajizo. Delicados aromas de miel, pera y plátano en nariz. Robusto y avellado en boca con un final equilibrado.

GEWÜRZTRAMINER

- Blanco aromático
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Gewürztraminer.
- 6 meses en acero inoxidable. 8-10°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables, compuestos por micasquisto, paragneis y cuarcita.
- VOL 13,5%
- Un vino blanco aromático, color amarillo pajizo, intenso bouquet de rosas, glicinas, lichis y especias orientales. Potente, aromático, con cuerpo y final largo.

KERNER

- Blancos lo mejor de Italia
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Kerner.
- 6 meses en acero inoxidable y botti de roble. 8-10°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables, compuestos por micasquisto, paragneis y cuarcita.
- VOL 13,5%
- Una especialidad del valle Isarco. Color amarillo pajizo. Aromas de melocotón, albaricocque y mandarina en nariz. Sabroso, jugoso y cálido en boca, con un retrogusto mineral.

SYLVANER

- Blanco crianza aromático
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Sylvaner.
- 6 meses en botti de roble y acero inoxidable. 8-10°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables sobre una base porfídica.
- VOL 13%
- Un vino blanco elegante y sustancioso. Color entre amarillo verdoso y amarillo pajizo. Fresco, con notas afrutadas de manzanas y peras maduras y melón en nariz. En boca es potente, mineral y con un final bastante untuoso.

RIESLING

- Blanco seco
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Riesling.
- 6 meses en acero inoxidable. 8-10°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables, compuestos por micasquisto, paragneis y cuarcita.
- VOL 13%
- Un Riesling potente y mineral. Color amarillo pajizo brillante. Aromas de albaricocque, melocotón y azahar. Afrutado, seco y jugoso, con un final brillante y elegante.

GRUNER VELTLINER

- Blanco seco
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Gruner Veltliner.
- 6 meses en acero inoxidable y parte en botti de 30 hl. 8-10°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables, compuestos por micasquisto, paragneis y cuarcita.
- VOL 13%
- Un vino blanco afrutado. Color amarillo verdoso. Aroma fresco a manzana verde en nariz. Jugoso y afrutado en boca.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

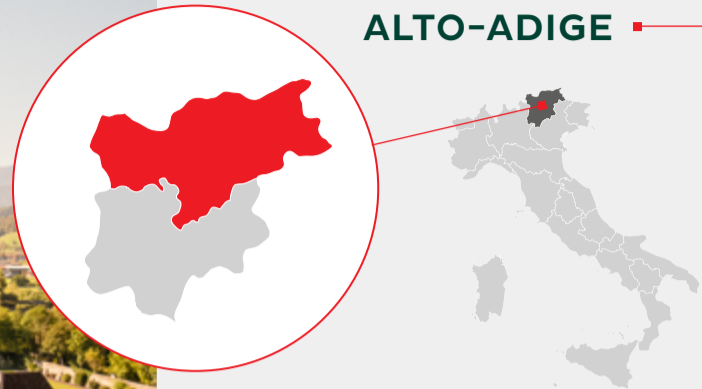
- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



KLOSTER NEUSTIFT ABBZIA DI NOVACELLA



ALTO-ADIGE



VARNA ALTO ADIGE

PRAEPOSITUS RIESLING

- Blancos lo mejor de Italia
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Riesling.
- 12 meses en acero inoxidable. 10-12°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables, compuestos por micasquisto, paragneis y cuarcita.
- VOL 13%
- Amarillo dorado brillante. Potente y con intensos aromas de naranja, melocotón, albaricoque seco, piña confitada, miel y ligeros toques de hidrocarburos.



PRAEPOSITUS KERNER

- Blanco crianza seco
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige Valle Isarco DOC
- Kerner.
- 10 meses en acero inoxidable. 10-12°C
- Convencional.
- Terrenos aluviales arcilloso-arenosos, veteados de pórfido cuarzoso.
- VOL 14%
- Color amarillo dorado claro con evidentes reflejos verdosos. Melocotón maduro, albaricoque seco, piel de naranja, jengibre y flores de saúco. Jugoso y potente, con delicadas notas dulces y afrutadas en el final.



PRAEPOSITUS LAGREIN RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige DOC
- Lagrein.
- 24 meses en barricas. 17-18°C
- Convencional.
- Terrenos aluviales arcilloso-arenosos, veteados de pórfido cuarzoso.
- VOL 13,5%
- Color rojo púrpura intenso, casi negro en el centro con claros reflejos violáceos. Aroma a cereza madura, bayas y chocolate. Jugoso y elegantemente dulce, con taninos potentes y una marcada estructura ácida en boca.



PRAEPOSITUS PINOT NERO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige DOC
- Pinot Nero.
- 24 meses en barricas francesas. 16-17°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables sobre una base porfídica.
- VOL 13,5%
- Color rojo rubí con matices rosados. En nariz, aromas de cereza negra y notas de grosella negra. Aromas del sotobosque y de canela y clavo. Elegante y seductor, con una acidez viva y una estructura aterciopelada.



PRAEPOSITUS MOSCATO ROSA

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Norte
- Trentino Alto-Adige
- Alto Adige DOC
- Moscato Rosa.
- 12 meses sobre lías en acero inoxidable. 6-8°C
- Convencional.
- Depósitos morrénicos permeables sobre una base porfídica.
- VOL 13,5%
- Rojo granate brillante. Aromas de rosa, higos secos, melocotón saturnino, frutos del bosque negros, chocolate amargo y café. En boca es dulce pero refrescante y con aroma especiado.

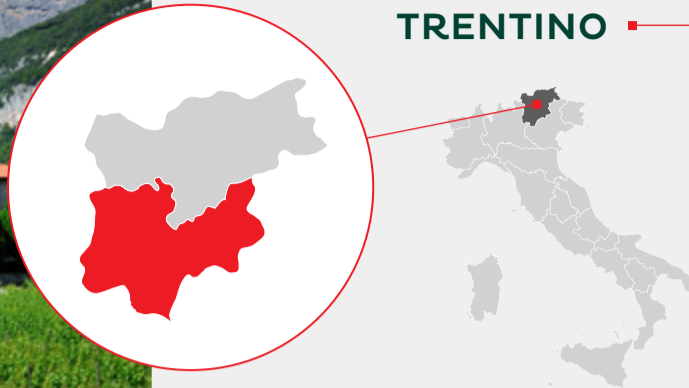


LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



TRENTINO



RAVINA DE TRENTO



La historia de **Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino)** inicia en 1950, como un modelo de cooperativismo que hoy agrupa a 11 bodegas asociadas y más de 5.260 viticultores en la región de Trentino, representando más del 60% de la superficie vitivinícola de la zona.

Su sede en Ravina de Trento abarca una superficie de 80.000 m² pero su verdadero patrimonio está en el conocimiento y tradición de más de 70 años de experiencia conjunta entre las distintas bodegas del consorcio.

Su Pinot Grigio ha sido destacado como el más vendido de Italia en Estados Unidos, y su espumoso Trentodoc Altemasi ha recibido elogios por su elegancia y finura.

Los vinos de Cavit son reconocidos internacionalmente por su calidad y consistencia.

NORICO BIANCO


- Blanco seco
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Vigneti delle Dolomiti IGT
- Chardonnay y Sauvignon Blanc.
- Crianza se realiza en depósitos de acero.
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- 12,5%
- Amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz es claramente afrutado, ligeramente aromático, agradable e intenso. Sabor seco y fresco con una agradable acidez.



7-8°C

NORICO ROSATO

- Rosados
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Vigneti delle Dolomiti IGT
- Teroldego y Schiava.
- Crianza breve en acero inoxidable.
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- 12%
- Este vino rosado tiene un reflejo rubí vivo y brillante, un aroma fragante y un tono afrutado, la suavidad de Schiava se ve reforzada por la frescura y acidez de Teroldego.



7-8°C

NORICO ROSSO

- Tintos
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Vigneti delle Dolomiti IGT
- Merlot y Lagrein.
- El vino pasa por depósitos de acero inoxidable y barricas durante unos 12 meses.
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- 12,5%
- Es vivo y brillante con toques de bayas silvestres y distintivo notas especiadas. Esta elegante fusión de Merlot y Lagrein aporta suavidad y armonía al paladar, notas de cereza y mora, aterciopelado taninos.



15-16°C

PINOT GRIGIO MASTRI VERNACOLI

- Blanco seco
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Trentino DOC
- Pinot Grigio.
- Crianza breve en acero inoxidable.
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- 12,5%
- Color amarillo pajizo. Aroma agradable, intenso y persistente, con un tono marcadamente floral. Sabor seco, agradablemente fresco, con gran carácter y elegancia.



10-12°C

PINOT GRIGIO ROSATO MASTRI VERNACOLI

- Rosados
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Vigneti delle Dolomiti IGT
- Pinot Grigio.
- Crianza breve en acero inoxidable.
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- 12,5%
- Aroma afrutado con notas de manzana amarilla y pera. En boca fresco y equilibrado.



7-8°C

SAUVIGNON BLANC MASTRI VERNACOLI

- Blanco aromático
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Trentino DOC
- Sauvignon Blanc.
- Crianza breve en acero inoxidable.
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- 12%
- Vino de color amarillo dorado claro, con un perfume característico por los aromas de salvia y flor de saúco, de sabor seco, delicado, característico, con agradable vena ácida.



7-8°C

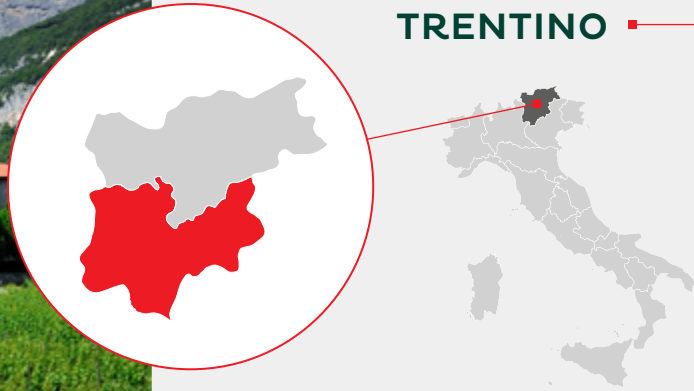
LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



CANTINA VITICOLTORI
CAVIT
TRENTO

TRENTINO



RAVINA DE TRENTO

CHARDONNAY MASTRI VERNACOLI

Blanco seco

Noreste

Trentino Alto-Adige

Trentino DOC

Chardonnay.

Crianza breve en acero inoxidable.

7-8°C

Convencional.

Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.

VOL 12,5%

Color amarillo pajizo con evidentes matices verdosos. Perfume típicamente afrutado, agradablemente intenso y persistente. Sabor seco, fresco, estructurado y carácter personal.



GEWÜRZTRAMINER MASTRI VERNACOLI

Blanco aromático

Noreste

Trentino Alto-Adige

Trentino DOC

Gewürztraminer.

Crianza breve en acero inoxidable.

7-8°C

Convencional.

Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.

VOL 13,5%

Color amarillo pajizo, a veces incluso ligeramente intenso. Ramo marcadamente aromático(característico), pero fino y delicado con toques especiados.



CABERNET SAUVIGNON MASTRI VERNACOLI

Tintos

Noreste

Trentino Alto-Adige

Trentino DOC

Cabernet Sauvignon.

Crianza breve en acero inoxidable y 6 meses en barricas.

16-18°C

Convencional.

Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.

VOL 12,5%

Tiene un color rojo rubí intenso, el perfume recuerda a los frutos del bosque con un leve aroma de especias, con gran cuerpo, medianamente tánico, armónico y equilibrado.



PINOT GRIGIO BOTTEGA VINAI

Blanco aromático

Noreste

Trentino Alto-Adige

Trentino DOC

Pinot Grigio.

Crianza breve en acero inoxidable.

7-8°C

Convencional.

Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.

VOL 13%

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos, tiene aromas muy delicados, con marcadas notas florales cuando es joven, para tomar con el tiempo un amplio y amplio bouquet de fruta madura.



GEWÜRZTRAMINER BOTTEGA VINAI

Blanco aromático

Noreste

Trentino Alto-Adige

Trentino DOC

Gewürztraminer.

Crianza breve en acero inoxidable.

15-16°C

Convencional.

Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.

VOL 14%

Notas intensas de rosa con aromas de especias como tomillo y enebro. En la boca elegante y con buena estructura. Buen equilibrio y cremoso. Final largo y persistente.



MÜLLER THURGAU BOTTEGA VINAI

Blanco seco

Noreste

Trentino Alto-Adige

Trentino DOC

Müller Thurgau.

Crianza breve en acero inoxidable sobre las lías finas.

7-8°C

Convencional.

Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.

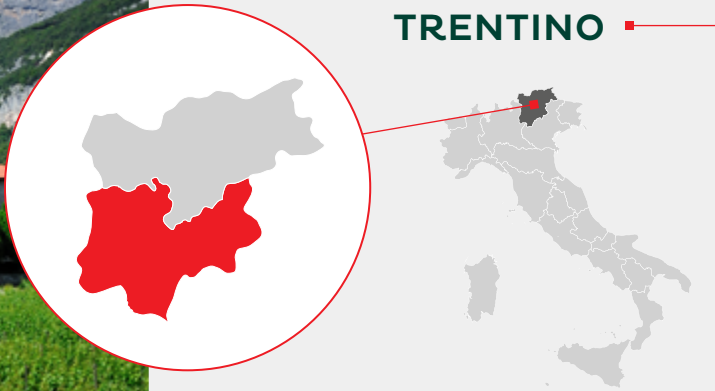
VOL 12,5%

Perfume muy complejo con notas marcadamente aromáticas que recuerdan cedro y bergamota y notas más delicadas de flores de saúco y acacia, apreciables, pero más matizadas, las notas especiadas de salvia y laurel.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



TRENTINO

RAVINA DE TRENTO

SAUVIGNON BLANC BOTTEGA VINAI

- Blanco aromático
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Trentino DOC
- Sauvignon Blanc.
- Crianza breve en acero inoxidable.
- 7-8°C
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- VOL 13%
- El aroma es intenso respaldado por notas aromáticas que recuerdan a la baya del saúco, la hoja de higuera y el pomelo. Sabor seco, con cuerpo y agradablemente ácido.



MERLOT BOTTEGA VINAI

- Tintos
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Trentino DOC
- Merlot.
- Crianza breve en barricas de roble de Eslavonia.
- 15-16°C
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- VOL 13%
- El aroma es complejo y tiene una intensa nota frutal de frutos rojos, bien combinados con la madera. El sabor es pleno y de gran armonía con un postgusto persistente equilibrado por taninos dulces.



PINOT NERO DOC BOTTEGA VINAI

- Tintos
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Trentino DOC
- Pinot Nero.
- Crianza breve en acero inoxidable y parte en barricas por 12 meses.
- 15-16°C
- Convencional.
- Morrenas glaciales, arenas, gravas y sedimentos.
- VOL 13%
- Tiene aromas muy marcados a frutos rojos, en especial cereza negra y mermelada, con notas de almendra y notas de vainilla.



ALTEMASI TRENTO DOC MILLESIMATO

- Espumoso blanco M.tradicional
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- Trentino DOC
- Chardonnay.
- 24 meses de crianza sobre lías.
- 6-8°C
- Convencional.
- Calcáreo, dolomíticos y aluviales.
- VOL 12,5%
- Color: amarillo pajizo con burbujas finas y persistentes. Nariz: manzana verde, cítricos, flores blancas y ligeras notas de pan tostado y levadura. En boca: fresco, equilibrado y cremoso.



PROSECCO LUNETTA BRUT

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco DOC
- Glera.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcillo-limosos.
- VOL 11%
- Aroma afrutado que recuerda a manzana, pera y melocotón. Fresco, ligero, con recuerdos a fruta de pulpa blanca, equilibrado en boca.



PROSECCO ROSÉ EXTRA DRY LUNETTA

- Espumoso rosado M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco DOC
- Glera y Pinot Nero.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcillo-limosos.
- VOL 11%
- Color rosado brillante con un ligero matiz cereza que anticipa el bouquet de pequeños frutos rojos, Sabor limpio, seco y afrutado.



LUNETTA 0% ALCOHOL

- Espumoso blanco
- Noreste
- Trentino Alto-Adige
- N/A
- Moscato y Chardonnay.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Arcillo-limosos.
- VOL 0%
- Delicadas notas de Moscato realizadas por un toque de frutas tropicales y cítricos. Sabor: una sensación de boca redonda y aterciopelada con un final aromático cítrico y afrutado, perfectamente equilibrado por un contraste de crujiente.



FRIULI- VENEZIA GIULIA



LA FRONTERA DEL BLANCO ITALIANO

Friuli-Venezia Giulia, en el extremo noreste de Italia, es una región vitivinícola de gran reputación, especialmente por sus vinos blancos. Su situación geográfica entre los Alpes y el mar Adriático, unida a suelos de origen aluvial y calcáreo, ofrece condiciones excepcionales para una viticultura precisa y elegante.

Aquí conviven variedades internacionales como Sauvignon Blanc o Pinot Grigio, con autóctonas de prestigio como Friulano, Ribolla Gialla o Piccolit. Las zonas del Collio y los Colli Orientali del Friuli

son especialmente reconocidas por su capacidad de producir blancos complejos, minerales y longevos.

El equilibrio entre tradición centro europea e innovación técnica ha hecho de esta región un referente enológico en toda Europa.

Denominaciones principales:

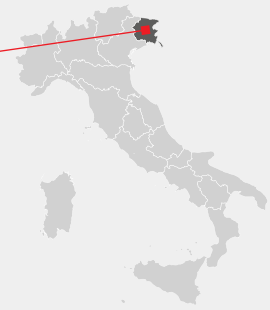
- *Collio DOC*
- *Colli Orientali del Friuli DOC*
- *Friuli Grave DOC*
- *Friuli Isonzo DOC*
- *Ramandolo DOCG*
- *Picolit DOCG*



CASTELLO DI BUTTRIO



FRIULI-VENEZIA GIULIA



BUTTRIO



Castello di Buttrio se alza entre las colinas orientales del Friuli como un símbolo de la tradición vinícola local. Desde su restauración en 1994 por la familia Felluga, este enclave histórico ha unido el respeto por la tierra con una visión contemporánea del vino. Sus viñedos, asentados sobre suelos de ponca, reflejan fielmente el carácter mineral de la región.

Con 26 hectáreas de viñedo y una gestión cuidadosa de cada parcela, Castello di Buttrio practica una viticultura sostenible basada en el conocimiento profundo del territorio. El microclima particular de la zona, moderado por la influencia alpina y marina, favorece la maduración equilibrada de las uvas y permite elaborar vinos frescos, precisos y longevos.

La bodega apuesta por técnicas respetuosas con el entorno, tanto en el campo como en la bodega. Cada intervención en el proceso de vinificación busca preservar la tipicidad del fruto y realzar la expresión natural del suelo. Las vinificaciones se hacen por parcela, en busca de autenticidad y elegancia.

El estilo de Castello di Buttrio combina tradición e innovación, con vinos que interpretan el Friuli con sensibilidad contemporánea y atención artesanal.

MONBLANC

- Blanco aromático
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Venezia Giulia IGT
- Ribolla gialla, Friulano y Malvasia istriana.
- Afinamiento de 6-8 meses sobre las lías. 8-9°C
- Sostenible.
- Capas alternas de marga y arenisca de origen eoceno, conocidas como «ponca» en friulano.
- VOL 13,5%
- Aroma: sutil, elegante, con notas florales y frutales. Paladar: sabor distintivamente fresco y persistente.

FRIULANO

- Blanco seco
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Venezia Giulia IGT
- Friulano.
- Afinamiento de 6-8 meses sobre las lías. 8-9°C
- Sostenible.
- Capas alternas de marga y arenisca de origen eoceno, conocidas como «ponca» en friulano.
- VOL 12,5%
- De color amarillo pajizo, presenta en nariz aromas de fruta madura y almendra. En boca es pleno y redondo, con gran extracción y buena acidez, dejando en el final un sabor típicamente almendrado y muy agradable.

SAUVIGNON

- Blanco aromático
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Venezia Giulia IGT
- Sauvignon Blanc.
- Afinamiento de 6-8 meses sobre las lías. 8-9°C
- Sostenible.
- Capas alternas de marga y arenisca de origen eoceno, conocidas como «ponca» en friulano.
- VOL 12,5%
- Muy aromático y elegante, con notas distintivas de pimientos amarillos, salvia, frutas tropicales, melocotón y melón. Paladar: con cuerpo y elegancia. Excelente estructura y acidez bien equilibrada.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



En el extremo nordeste de Italia, en el Friuli Venezia Giulia, tierra de algunas de las zonas vitivinícolas más prestigiosas del mundo, se encuentra la **Cantina Produttori Cormòns**, en la zona fronteriza entre Italia y Eslovenia.

Nacida a finales de los años sesenta gracias a la visión de un grupo de viticultores de Cormòns, la bodega supo atesorar tradiciones centenarias y transformarlas en un proyecto colectivo. Viticultores apasionados que, desde el inicio, defendieron una convicción firme: el futuro de la vid y del vino no reside en modas pasajeras, sino en la perseverante valorización de su territorio

Esta cooperativa agrícola, además de vinos, ha sabido construir un puente entre tradición vitícola, biodiversidad y arte. Nacidos bajo el signo del encuentro, hoy más de 90 familias de viticultores, de entre 24 y 86 años, se dedican con pasión y sabiduría a la elaboración de vinos que reflejan de manera auténtica el carácter y la tradición del Friuli Venezia Giulia.

Su lema: *Somos Cormòns, Custodios de la Armonía.*

PINOT GRIGIO

- Blanco seco
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Friuli DOC
- Pinot Grigio.
- 6-7 meses sobre lías finas en grandes barricas de roble de forma ovalada. 8-9°C
- Sostenible.
- Los suelos están formados por una secuencia de arenisca y marga, ricos en caliza, potasio y fósforo.
- VOL 13,5%
- Amarillo pajizo con reflejos cobrizos y matices grisáceos. Aromas frutales, de manzanilla, plátano, piña y manzana reneta. Sabor refinado, suave, ligeramente almendrado y con notas de avellana.

RIBOLLA GIALLA

- Blanco seco
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Collio DOC
- Ribolla Gialla.
- 6-7 meses sobre lías finas en grandes barricas de roble de forma ovalada. 8-9°C
- Sostenible.
- Los suelos están formados por una secuencia de arenisca y marga, ricos en caliza, potasio y fósforo.
- VOL 12%
- Cristalino, amarillo girasol con reflejos verdes. Afrutado, con notas de limón y plátano, fino y elegante, complejo, como un bouquet de flores refinado, sabroso y salado, con un sabor cítrico vivaz y delicioso.



La familia **Primosic** cultiva vino en el Collio desde el siglo XIX, en una zona marcada por la confluencia de culturas germánica, eslava y latina. Su apellido, de origen esloveno, sigue vivo en el día a día y es hoy sinónimo de excelencia en los vinos blancos italianos.

Fundadores del Consorcio del Collio en 1967 –recibiendo la “botella número uno”–, Primosic representa cinco generaciones de saber hacer, transmitido con orgullo y constancia. La bodega trabaja variedades locales como ribolla gialla, friulano, pinot grigio y malvasia istriana, elaborando también vinos naranjas mediante maceración con pieles, en línea con las tradiciones ancestrales del territorio.

Con 32 hectáreas de viñedos propios y una producción de más de 200.000 botellas al año, Primosic sigue siendo un pilar enológico del Collio Goriziano y una de las voces más auténticas del vino blanco italiano.

RIBOLLA GIALLA THINK YELLOW IGT

Blanco seco

Noreste

Friuli-Venezia Giulia

Venezia Giulia IGT

Ribolla Gialla.

Crianza breve en botella.

9-10°C

Sostenible.

Arcilla y sílex.

VOL 12%

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz: heno recién cortado, manzana dorada, flores de acacia. Boca: seco, ligeramente cítrico, con mineralidad delicada y buena acidez.

SKIN 70 ORANGE WINE

Naranja natural

Noreste

Friuli-Venezia Giulia

Venezia Giulia IGT

Ribolla Gialla.

Maceración con pieles y afinado sobre lías durante 70 días en ánforas de terracota.



12°C

Sostenible.

Ponca" (marga-arenisca típica del Collio).

VOL 13%

Color: ámbar intenso. Nariz: albaricoque, té verde, cáscara de naranja amarga, mandarina, fruta seca. Boca: recuerdos del hueso de albaricoque, pulpa de castaña, mineralidad marcada, sensación persistente en boca.

PINOT GRIGIO SKIN ORANGE WINE

Naranja natural

Noreste

Friuli-Venezia Giulia

Collio DOC

Pinot Grigio.

Maceración con pieles y afinamiento en caratelli di roble de Eslavonio de 600 l durante 6 meses.



12°C

Sostenible.

Suelo de "ponca" (.

VOL 14%

Color: cobrizo/cobre intenso. Nariz: violetas, frambuesa, frutos rojos, notas especiadas y minerales. Boca: potente, complejo, cálido, fruta roja, mineral, buena estructura, taninos suaves por el contacto con pieles.

CHARDONNAY GMAJNE RISERVA

Blancos lo mejor de Italia

Noreste

Friuli-Venezia Giulia

Collio DOC

Chardonnay.

Crianza de 12 meses en barrica francesa.



12-13°C

Sostenible.

Ponca.

VOL 13,5%

Color: amarillo dorado intenso. Nariz: complejo: fruta madura, vainilla, avellanas, pan recién horneado, banana, fondo mineral. Boca: cálido, elegante, equilibrado, con notas especiadas, fruta, mineralidad, buena persistencia.

RIBOLLA GIALLA RISERVA ORANGE

Naranja natural

Noreste

Friuli-Venezia Giulia

Collio DOC

Ribolla Gialla.

Maceración con pieles durante 30 días y afinado en caratelli de roble de 600 l y botti durante 12 meses.



12-13°C

Sostenible.

Ponca.

VOL 13,5%

Color: ámbar intenso. Nariz: albaricoque seco, té verde, cáscara de naranja amarga, mandarina confitada y fruta deshidratada. Boca: recuerdos del hueso del albaricoque, pulpa de castaña, sensación mineral envolvente y un final persistente.



FRIULI-VENEZIA GIULIA



POCENIA, UDINE



Fundada en 1928 por Ettore Anselmi, **Reguta** es una histórica bodega familiar situada en Poccenia, entre Aquileia y Palmanova, en Friuli-Venezia Giulia. Sus 250 hectáreas de viñedos reflejan una tradición vitivinícola profundamente enraizada en el territorio, donde conviven cepas autóctonas e internacionales bajo un clima templado influido por el mar Adriático.

Ubicada en el noreste de Italia, Reguta se beneficia de un microclima moderado y suelos aluviales ideales para vinos frescos y equilibrados. La familia Anselmi cultiva con esmero variedades locales como friulano (jakot), ribolla gialla y refosco dal peduncolo rosso, junto con cepas internacionales como pinot grigio, chardonnay, pinot bianco, cabernet sauvignon y merlot, logrando vinos versátiles y de alta calidad.

El proyecto combina tradición y tecnología en bodega, manteniendo siempre la identidad del Friuli. A lo largo de tres generaciones, la familia ha apostado por una viticultura consciente y una vinificación precisa, centrada en preservar la expresión varietal y la elegancia natural del terroir. Hoy, Reguta es una de las bodegas de referencia en la región, reconocida por su consistencia, volumen de producción y firme compromiso con el territorio.

PROSECCO DOC EXTRA DRY

- Espumoso blanco
M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Prosecco DOC
- Glera.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Principalmente aluvial, con arena, limo y algo de caliza.
- 11%
- Color amarillo pajizo con burbuja fina y persistente. Aromas de manzana verde, pera, flores blancas y ligeros cítricos. En boca es fresco, suave, ligeramente abocado, con equilibrio entre dulzor y acidez. Final delicado y muy agradable.



PINOT GRIGIO GIUSEPPE & LUIGI

- Blanco seco
- Noreste
- Friuli-Venezia Giulia
- Friuli DOC
- Pinot Grigio.
- Breve afinamiento en botella.
- 6-7°C
- Convencional.
- Principalmente aluvial, con arena, limo y algo de caliza.
- 12%
- Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz de manzana, pera, melocotón blanco y flores delicadas. Boca fresca, seca, ligera, con acidez equilibrada y final limpio.



PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO

- Espumoso rosado
M. Martinotti-Charmat
- Noroeste
- Friuli-Venezia Giulia
- Prosecco DOC
- Glera y Pinot Nero.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Aluvial y mineral, con buen drenaje.
- 11%
- Color rosa pálido brillante. Aromas de frambuesa, fresas frescas, cítricos y flores blancas. Boca vibrante, fresca, con burbuja fina, equilibrio entre fruta roja y notas cítricas. Final elegante y persistente.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

VENETO



CUNA DEL PROSECCO Y LOS GRANDES TINTOS

Veneto es una de las regiones vitivinícolas más dinámicas y productivas de Italia. Su paisaje abarca desde las colinas de Valdobbiadene hasta las llanuras del Po, pasando por la ribera del lago de Garda y las estribaciones de los Alpes.

La región es famosa por el Prosecco, espumoso fresco y afrutado que ha conquistado el mundo. Pero también por los tintos complejos de Valpolicella y Amarone, elaborados mediante *appassimento*, técnica ancestral de pasificación. La variedad Garganega brilla en los blancos de Soave,

mientras que otras zonas como Bardolino o Colli Euganei suman diversidad.

Veneto conjuga tradición y volumen con una fuerte vocación exportadora, y sigue liderando la innovación en el sector vitivinícola italiano.

Denominaciones principales:

- *Prosecco DOC*
- *Amarone della Valpolicella DOCG*
- *Valpolicella DOC*
- *Soave DOC*
- *Bardolino DOC*
- *Recioto della Valpolicella DOCG*
- *Colli Euganei DOC*





VENETO



VERONA

Allegrini ha posicionado, además, las variedades locales corvina, rondinella y molinara entre las más reconocidas del mundo.


La propiedad cuenta con más de 150 hectáreas de viñedos propios, situados en las mejores colinas de Fumane, Sant'Amrogio y otras zonas clave del valle. Viñedos como La Grola y La Poja son hoy auténticos crus italianos.

Allegrini es pionera en sostenibilidad enológica y es reconocida y certificada por el respeto a la naturaleza y su profunda conexión con el territorio. Bodega que ha dado una vuelta a los sistemas tradicionales de pasificación modernizando esa crianza en naves refrigeradas y en cajas de plástico en vez de los fruttaios o las esteras de mimbre tan habituales en la zona.

La familia **Allegrini** es desde el siglo XVI sinónimo de excelencia en la región de Valpolicella Classica (el valle de las muchas bodegas para los romanos) en la provincia de Verona. Esta familia ha sido el eje de la evolución del inconfundible Amarone, a través de la modernización de técnicas tradicionales como el appassimento y el ripasso.

AMARONE CLASSICO DOCG ALLEGRINI

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Veneto
- Amarone della Valpolicella DOCG
- Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.
- 18 meses en barricas nuevas, 7 meses en botti y 14 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- 16%
- Gran intensidad aromática de frutos negros y sotobosque, junto con notas especiadas y de tabaco. El impacto en boca es potente y vigoroso y el vino se va afinando en el empuje ácido y sávido, alargándose delicadamente y cerrando seco y limpio.



17-18°C

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

- Tintos
- Noroeste
- Veneto
- Valpolicella Classico DOC
- Corvina, Rondinella.
- 2 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- 13%
- Fragante nota afrutada dominada por la cereza, acompañada de matices más frescos de pimienta y hierbas aromáticas.



13-14°C

LUGANA DOC OASI MANTELLINA

- Blanco aromático
- Noroeste
- Veneto
- Lugana DOC
- Turbiana, Cortese.
- 4 meses en acero y 2 meses en botella.
- Sostenible.
- Arcilloso.
- 13%
- Fruta blanca madura, rodeada de notas florales frescas y toques de almendra, con una acidez equilibrada.



10-12°C

PALAZZO DELLA TORRE

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Veneto
- Veronese IGT
- Corvina, Rondinella.
- 15 meses en barricas francesas y 7 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- 14%
- Ciruela madura y cereza con matices especiados, amaderados y balsámicos. Notas de chocolate, café y regaliz enriquecen el final, realzado por notas florales de iris y violeta.



17-18°C

LA POJA VERONESE

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Veneto
- Veronese IGT
- Corvina.
- 20 meses en barricas francesas, 8 meses en botti y 10 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo.
- 14,5%
- Profundo y refinado, donde la fruta, las especias y las notas balsámicas se mezclan a la perfección. En boca, el vino revela consistencia y ligereza, calidez y dinamismo.



18°C

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Veneto
- Valpolicella Classico Superiore DOC
- Corvina, Rondinella.
- 6 meses en botti y 2 meses en hormigón.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- 13%
- Fresa, cereza y ciruela roja, acompañadas de delicados toques de roble y rosa seca. En boca es elegante, con una frescura que sostiene el sorbo y prolonga la sensación frutal en el final. Los taninos son suaves y bien integrados.



14-15°C

LA GROLA VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Veneto
- Veronese IGT
- Corvina, Corvinone y Rondinella.
- 16 meses en barrica de roble y botti y 10 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- 14%
- Color: rojo intenso con reflejos granates. Nariz: cereza madura, mora, especias, cacao y notas balsámicas. En boca: estructurado.



16-17°C

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA GIOVANNI ALLEGRINI

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Noroeste
- Veneto
- Recioto della Valpolicella DOC
- Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.
- 14 meses en barricas y 10 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- 14%
- Los aromas recuerdan a mermelada de cereza, canela, clavo, chocolate negro y menta. En boca es aterciopelado, con taninos suaves pero presentes que proporcionan una notable persistencia al paladar.



7-9°C

FIERAMONTE AMARONE RISERVA 2016

- Tintos lo mejor de Italia
- Noroeste
- Veneto
- Amarone della Valpolicella DOCG
- Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta.
- 48 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 meses en botella.
- Sostenible.
- Arcilla y guijarros, ricos en estructura, con un buen contenido en magnesio y hierro.
- 16,5%
- Notas de frutas maduras y secas, flores secas y luego café, caja de puros, chocolate negro, que culminan en un final infinito que perdura en el paladar y en la memoria.



18°C

LEYENDA DE SÍMBOLOS

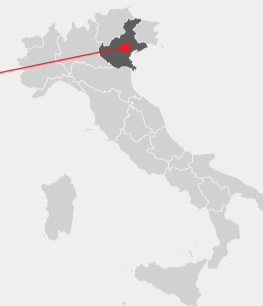
- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



CORTE GIARA



VENETO



VERONA

SOAVE DOC

- Blanco aromático
- Noroeste
- Veneto
- Soave DOC
- Garganega, Chardonnay.
- 4 meses en acero inoxidable.
- 7-8°C
- Convencional.
- Volcánico.
- 12,5%
- En nariz desarrolla aromas de melocotón blanco, manzana amarilla y retama, mientras que en boca es seco, fresco, muy adecuado para maridar con la comida.



7-8°C

BARDOLINO CHIARETTO DOC

- Rosados
- Noroeste
- Veneto
- Bardolino Chiaretto DOC
- Corvina, Rondinella, Molinara.
- 3 meses en acero inoxidable y 2 meses en botella.
- 7-8°C
- Convencional.
- Colinas morrénicas de origen fluvial-glacial.
- 12,5%
- En nariz, notas frescas y agradables de fresa, frambuesa y grosella. En boca tiene una agradable acidez, muy equilibrado y con un retrogusto a frutos rojos que perdura en el final.



7-8°C

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Veneto
- Amarone della Valpolicella DOCG
- Corvina, Rondinella.
- 15 meses en botti y barricas de roble francés 6 meses en botella.
- 17-18°C
- Convencional.
- Arcilloso con buen drenaje.
- 15%
- Aromas de cereza negra y violeta, seguidos de notas de frutos secos y tostados que evocan el paso por barrica. En boca, ofrece una experiencia plena con una elevada acidez que sostiene un final persistente de fruta madura.



17-18°C

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Veneto
- Valpolicella Ripasso DOC
- Corvina, Rondinella.
- 14 meses en depósito de acero, 11 meses en botti y 2 meses en botella.
- 16-17°C
- Convencional.
- Calcáreo-arcilloso.
- 14%
- En nariz encontramos cerezas, fresas y arándanos rojos, bien acompañados por notas tostadas y ahumadas. En boca es intenso pero refrescante, con taninos maduros y decididos que persisten y un retrogusto a frutos rojos y negros que prolonga el trago.



16-17°C

RIPASSO DELLA VALPOLICELLA 1,5

- Tintos con crianza
- Noroeste
- Veneto
- Valpolicella Ripasso DOC
- Corvina, Rondinella, Molinara.
- 11 meses en botti y 2 meses en botella.
- 18°C
- Convencional.
- Calcáreo.
- 14%
- En nariz encontramos cerezas, fresas y arándanos rojos, bien acompañados por notas tostadas y ahumadas. En boca es intenso pero refrescante, con taninos maduros y decididos que persisten y un retrogusto a frutos rojos y negros que prolonga el trago.



18°C

VALPOLICELLA DOC

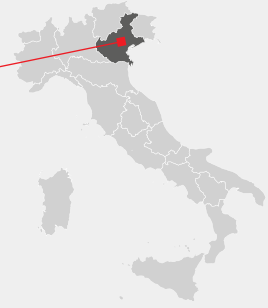
- Tintos media crianza
- Noroeste
- Veneto
- Valpolicella DOC
- Corvina, Rondinella.
- 3 meses en acero inoxidable.
- 13-15°C
- Convencional.
- Calcáreo-arcilloso.
- 12,5%
- Típico en aromas, con notas de cereza marasca, violeta y frambuesa, en boca es exuberante en acidez, que equilibra bien una buena intensidad frutal con un tanino presente pero no invasivo que acompaña al sorbo. Servir fresco.



13-15°C



VENETO



Casa Vinicola Bigi es una de las bodegas históricas de Umbria, profundamente ligada a la tradición de Orvieto. Nacida en el antiguo monasterio de La Trinità, ha sabido evolucionar a lo largo de más de un siglo combinando herencia histórica, modernización técnica y una clara vocación por los grandes blancos umbros.

La primera sede de Casa Vinicola Bigi fue el ex convento franciscano de La Trinità, en Orvieto, un edificio cargado de historia que pasó a manos del Estado italiano en 1870. Durante décadas, la bodega desarrolló allí su actividad hasta que, por necesidades productivas, trasladó sus instalaciones a una moderna sede en Ponte Giulio. Hoy, Bigi cuenta con una capacidad de elaboración de hasta 30.000 hectolitros, equipada con tecnología de vinificación avanzada y un amplio parque de toneles y barricas para la crianza.

La bodega es especialmente reconocida por su Orvieto Clasico, uno de los vinos blancos más representativos de Italia, elaborado principalmente a partir de Grechetto y Trebbiano. Estos vinos destacan por su frescura, elegancia y marcada mineralidad, reflejo fiel del terroir umbro.

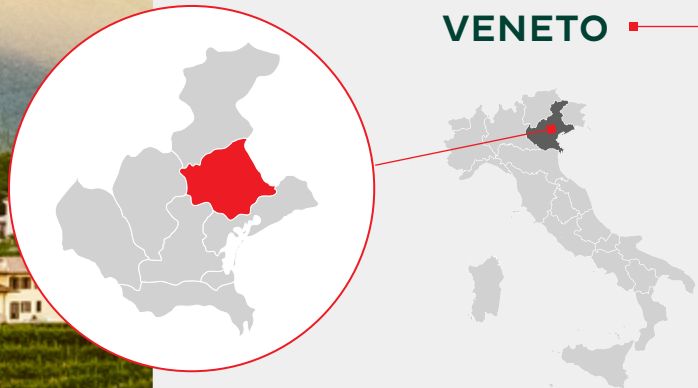
Casa Vinicola Bigi representa el equilibrio entre tradición centenaria y exigencias contemporáneas, manteniendo una identidad sólida y un estilo reconocible que ha convertido a la bodega en un referente del vino blanco de Umbria.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VILLA DELLE ROSE

- Tintos con crianza
- Noreste
- Veneto
- Amaronne della Valpolicella DOCG
- Coruina, Corvinona y Rondinella.
- Mínimo 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- Convencional.
- Suelos arcillosos y calizos.
- 15% vol
- Aroma amplio y complejo, de mermelada, pasas y violetas, con toques especiados y balsámicos, que recuerdan al sotobosque. Sabor rico, cálido y vigoroso, armonioso, con un claro fondo de frutos secos (ciruela) y almendra tostada.



18-20°C



La historia de **Foss Marai** nace en Valdobbiadene, cuna del Prosecco Superiore, de la mano de Carlo y Adriana Biasiotto. Desde 1986, esta bodega familiar ha combinado tradición, diseño y precisión enológica para crear algunos de los espumosos italianos más elegantes y reconocidos del panorama internacional.

Ubicada en el corazón de las colinas de Valdobbiadene, Foss Marai representa la unión entre la herencia artesanal del territorio y una visión estética y tecnológica avanzada. Desde sus inicios, la bodega ha trabajado para reinterpretar el espumoso italiano bajo una óptica contemporánea, elevando el método Charmat a niveles de gran refinamiento.

La atención meticulosa al detalle –en el viñedo, en la bodega y en el diseño de cada botella– ha posicionado a Foss Marai como un referente de estilo y calidad reconocible a nivel internacional.

Más allá del Prosecco Superiore, la casa ha ampliado su portafolio con espumosos rosados y ensamblajes exclusivos, siempre manteniendo una coherencia marcada por la excelencia. Cada etiqueta expresa equilibrio, innovación y respeto por la tradición. El legado de los Biasiotto no solo vive en la excelencia técnica de sus vinos, sino en su capacidad de emocionarnos y destacar en un mercado saturado, sin perder nunca su identidad ni su origen.

PROSECCO CARTIZZE

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco Cartizze DOCG
- Glera.
- N/A
- 7-8°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11,5%
- Aromas de fruta blanca, melocotón, flores y toques de rosas y azahar. En boca dulce-fruta, buena acidez, mineralidad, redondez, elegancia, persistencia aromática.

ROSS SPUMANTE ROSATO

- Espumoso rosado M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Vino Spumante di qualità
- Cabernet Sauvignon, San Giovese, Sagrantino, Montepulciano y Bombino nero.
- N/A
- 6-8°C
- Convencional.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11,5%
- Color: rosa brillante con burbujas finas. Nariz: aroma de fresa, frambuesa y notas florales. En la boca: fresco, ligero y frutal.

PROSECCO STRADA DI GUIDA 109 EXTRA DRY

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco Valdobbiadene DOCG
- Glera.
- N/A
- 6-7°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Aromas a acacia, manzana, fruta blanca, notas florales. En boca equilibrio entre la frescura y un ligero azúcar residual, sensación elegante, muy limpio, final persistente.

PROSECCO STRADA DI GUIDA 109 BRUT

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG
- Glera.
- N/A
- 6-7°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Visual: amarillo paja, reflejos verdosos. Aromas: acacia, manzana, fruta blanca. Boca: buena frescura, seco, estructura elegante, sensación frutada equilibrada.

SURFINE CUVÉE BRUT SPUMANTE

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Vino spumante di qualità
- Sauvignon Blanc.
- Parte del vino base se afina 6 meses en barricas pequeñas para aportar complejidad.
- 6-8°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Visual: perlage fino, buena burbuja, sensación de limpieza. Aromas: frutas amarillas, flores silvestres, un toque especiado de pimienta. Boca: fresco, vivo, equilibrado.

MARAI DEI MARAI ULTRABRUT

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Vino spumante di qualità
- Glera, Verdiso, Bianchetta y Perera.
- N/A
- 6-8°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Visual: color amarillo paja, perlage muy fino y persistente. En nariz muy limpio y aromático. Boca: muy seco y cremoso.

MARAI DE MARAI BRUT

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Vino spumante di qualità
- Glera, Verdiso, Bianchetta y Perera.
- N/A
- 6-8°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Visual: color amarillo paja, perlage muy fino y persistente. En nariz muy limpio y aromático. Boca: seco y cremoso.

PROSECCO DOC BOTELLA AZUL BRUT

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco DOC
- Glera.
- N/A
- 6°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Visual: amarillo pajizo brillante, perlage muy fino y persistente. Aromas: manzana verde, melocotón blanco, cítricos, flores de acacia y glicinia. Boca: fresco, ligero y vivaz.

PROSECCO BOTELLA AZUL EXTRADRY

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco DOC
- Glera.
- N/A
- 6°C
- Sostenible.
- Suelo rocoso, arcilloso, calcáreo.
- 11%
- Visual: amarillo pajizo brillante, perlage muy fino y persistente. Aromas: manzana verde, melocotón blanco, cítricos, flores de acacia y glicinia. Boca: fresco, ligero y vivaz.



VENETO

TREVISO



Emblema del Prosecco, **La Gioiosa** fue fundada por la familia Moretti Pologato en los años 20 en la provincia de Treviso. Su nombre evoca la antigua denominación de la región: *“Marca Gioiosa et Amorosa”*. Hoy, con cuatro tenute en el corazón del Veneto, combina tradición, innovación y sostenibilidad.

Ubicada en la zona privilegiada del Prosecco, La Gioiosa es una de las bodegas más representativas de Treviso y del espumoso italiano en general. La familia Moretti Pologato ha consolidado un proyecto que equilibra el respeto por el entorno con una apuesta firme por la excelencia enológica.

Cuenta con la certificación *Biodiversity Friend* otorgada por la *World Biodiversity Association*, que garantiza prácticas sostenibles y una gestión agrícola respetuosa con el ecosistema local.

La bodega ha sabido mantenerse a la vanguardia sin perder su esencia, apostando por tecnología punta en los procesos productivos y preservando la autenticidad de las uvas Glera.

El estilo La Gioiosa se distingue por su frescura, elegancia y pureza aromática, cualidades que han hecho de su Prosecco un referente mundial, ideal tanto para la alta restauración como para celebraciones cotidianas con un sello de calidad y alegría.

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Espumoso blanco
M. Martinotti-Charmat

Noreste

Veneto

Prosecco DOC Treviso

Glera.

N/A

Convencional.

Arcillo-limosos con buena retención hídrica.

VOL 11%

Vista: amarillo pajizo con reflejos verdosos, burbuja fina. Nariz: manzana verde, pera, flores blancas y ligeras notas cítricas. Boca: seco, fresco, ágil, con buena cremosidad y final limpio y frutal.



6°C

PROSECCO TRADIZIONE ITALIANA DOC BRUT

Espumoso blanco
M. Martinotti-Charmat

Noreste

Veneto

Prosecco DOC Treviso

Glera.

N/A

Convencional.

Arcillo-limosos con buena retención hídrica.

VOL 11%

Vista: amarillo pajizo, burbuja vivaz. Nariz: pera, melocotón blanco, manzana fresca, flores de acacia. Boca: equilibrado, notas frutales, buena tensión y final delicadamente cítrico.



6°C

PROSECCO DOC BIOLOGICO

Espumoso blanco
M. Martinotti-Charmat

Noreste

Veneto

Prosecco DOC

Glera.

N/A

Ecológico.

Suelos fértiles de origen aluvial, arcilla y limo.

VOL 11%

Vista: amarillo claro brillante, burbuja fina y constante. Nariz: fruta blanca fresca, flores blancas, notas herbales ligeras. Boca: fresco, equilibrado, sensación limpia y natural, final muy frutal.



6°C

PROSECCO DOC ROSE MILLESIMATO

Espumoso rosado
M. Martinotti-Charmat

Noreste

Veneto

Prosecco DOC

Glera y Pinot Nero.

N/A

Convencional.

Aluviales, limo-arenosos con presencia de arcilla.

VOL 11%

Vista: rosa pálido, brillante, burbuja fina. Nariz: fresas, frambuesa, granada, flores blancas y un toque cítrico. Boca: fresco, elegante, frutal, con buena acidez, final delicado y persistente.



7-8°C

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Espumoso blanco
M. Martinotti-Charmat

Noreste

Veneto

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG

Glera.

N/A

Convencional.

Mezcla de arenisca, marga, suelos del origen marino con fuerte mineralidad.

VOL 11%

Vista: amarillo pajizo fino y luminoso. Nariz: aromas intensos de pera, melón, flores de acacia, toques minerales y cítricos. Boca: elegante, cremoso, con burbuja refinada, excelente equilibrio entre fruta y frescura. Final largo y mineral.

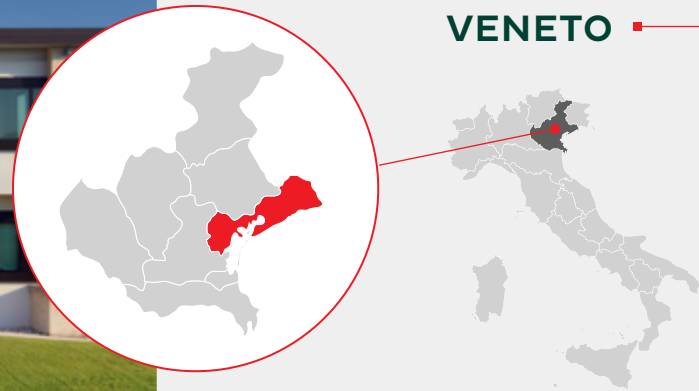


6°C



VISNÀ

VENETO



Fundada en 1898 en Visnà di Vazzola, en la provincia de Treviso, **Maccari** es una bodega histórica del Veneto vinculada a la tradición vitivinícola del territorio del Piave. A lo largo de generaciones, la familia ha mantenido una elaboración basada en el respeto por las variedades locales y la evolución del mercado del vino.

En sus inicios, Maccari se dedicó principalmente a la producción de vinos tranquilos típicos de la zona, entre ellos el Raboso del Piave, una de las variedades más representativas del territorio. Con el paso del tiempo, la bodega fue ampliando su actividad y consolidando su presencia en el panorama vitivinícola regional, manteniendo una elaboración marcada por la continuidad familiar y el conocimiento tradicional del viñedo.

A partir de los años sesenta del siglo XX, la empresa inició una nueva etapa con la creación de Maccari Spumanti en San Vendemiano, orientada a la producción de vinos espumosos mediante el método Charmat dentro del área de Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Durante las décadas de los ochenta y noventa, la bodega reforzó su presencia en el mercado italiano gracias a su capacidad de adaptarse a las tendencias del sector, ampliando su catálogo y desarrollando nuevas líneas de producción.

PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Noreste
- Veneto
- Prosecco DOC
- Glera.
- N/A
- 6°C
- Convencional.
- Arcilloso.
- VOL 11%
- Delicadamente afrutado, fresco, que recuerda a las flores de acacia, armonioso, ligeramente afrutado y dulce.

SPUMANTE GLERA FRIZZANTE IGT BARRIL

- Espumoso blanco
- Noreste
- Veneto
- Vino spumante di qualità
- Glera.
- N/A
- 6°C
- Convencional.
- Arcilloso.
- VOL 10,5%
- Color: amarillo pajizo claro, con burbuja ligera. Nariz: aromas frescos frutales y flores blancas. Boca: ligero, refrescante y final limpio.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

SUAVIA

VENETO



SOAVE



Suavia es una bodega de referencia en la denominación Soave, liderada por las hermanas Tessari, que continúan el proyecto iniciado por sus padres. Su nombre recupera la antigua denominación latina de Soave y refleja una viticultura centrada en la identidad, la precisión y la expresión del terroir volcánico.

Ubicada en la zona histórica de Soave Classico, Suavia cultiva 30 hectáreas de viñedo sobre suelos volcánicos de origen basáltico, considerados entre los más cualitativos de la denominación. Aquí, las variedades garganega y trebbiano di Soave se expresan con elegancia, frescura y marcada mineralidad, dando lugar a vinos blancos de gran personalidad.

La bodega apuesta por una viticultura cuidadosa y un trabajo minucioso en bodega, orientado a preservar la tipicidad de cada parcela. Los vinos de Suavia se distinguen por su precisión aromática, su acidez bien definida y su capacidad de evolucionar favorablemente con el paso del tiempo.

El proyecto de las hermanas Tessari ha consolidado a Suavia como un referente contemporáneo del Soave, con vinos refinados, coherentes y profundamente ligados a su territorio, ideales para quienes buscan autenticidad y carácter en los grandes blancos italianos.

SOAVE CLASSICO DOC

- Blanco aromático
- Noreste
- Veneto
- Soave Classico DOC
- Garganega.
- 5 meses sobre lías finas. 8-10°C
- Ecológico.
- Suelo es de origen volcánico con diferentes texturas.
- 12%
- Revela frescas fragancias de frutas y flores blancas acompañadas de notas vegetales y minerales.



MONTE CARBONARE

- Blanco aromático
- Noreste
- Veneto
- Soave Classico DOC
- Garganega.
- 12 meses sobre lías finas y 6 meses en botella. 10-12°C
- Ecológico.
- La zona se caracteriza por suelos volcánicos profundos de textura arcillosa que presentan una coloración particularmente oscura.
- 12,5%
- Ahumado y sulfuroso, presenta aromas de pedernal junto con notas cítricas y flores silvestres.



MASSIFITTI

- Blanco aromático
- Noreste
- Veneto
- Veronese IGT
- Trebbiano di Soave.
- 15 meses sobre lías finas y 12 meses en botella. 10-12°C
- Ecológico.
- Composición del suelo volcánico de esta zona, que es especialmente rico en rocas basálticas compactas de gran tamaño.
- 12,5%
- Los cítricos y las especias dulces se extienden sobre tonos minerales y percepciones salinas.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

EMILIA- ROMAGNA



VINOS ENTRE MAR Y COLINAS

Emilia-Romagna, entre el mar Adriático y los Apeninos, es una región vitivinícola diversa en clima, suelos y tradiciones. Al norte, Emilia destaca por sus tintos espumosos y vivaces; al sur, Romagna ofrece blancos aromáticos y tintos equilibrados. Esta dualidad se refleja también en su cultura gastronómica, que marida a la perfección con sus vinos locales.

El clima continental con influencia marina, junto a suelos variados, permite vinos expresivos y de fuerte identidad territorial. En Emilia brillan los

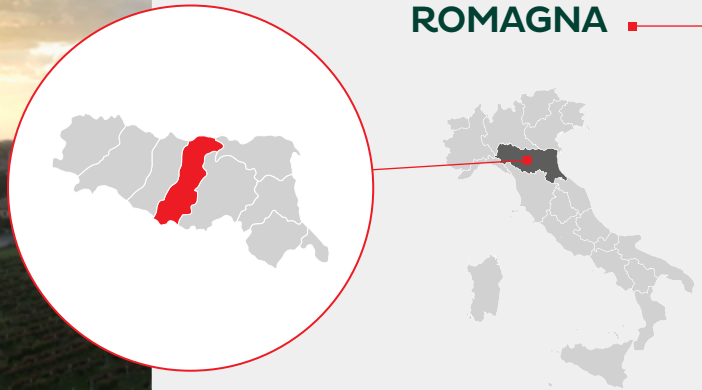
Lambrusco, mientras que en Romagna destacan la Albana, primera DOCG de un blanco en Italia, y el Sangiovese di Romagna.

Con más de 20 denominaciones de origen, Emilia-Romagna combina tradición e innovación, consolidándose como una región dinámica y esencial del panorama vinícola italiano.

Denominaciones principales:

- *Lambrusco di Sorbara DOC*
- *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC*
- *Colli Piacentini DOC*
- *Colli Bolognesi DOC*
- *Romagna DOC*
- *Romagna Albana DOCG*
- *Sangiovese di Romagna DOC*
- *Colli di Faenza DOC*
- *Colli di Rimini DOC*



**EMILIA-
ROMAGNA**

MODENA


Desde 1958, la familia **Giacobazzi** ha transformado una pequeña bodega de Modena en un símbolo del Lambrusco moderno. Con pasión y visión, supieron combinar tradición vitivinícola con innovación, convirtiéndose en una referencia clave de los vinos espumosos emilianos.

Durante generaciones, la familia Giacobazzi se dedicó al cultivo de la vid, pero fue Angelo Giacobazzi, junto a su hijo Antonio, quien impulsó la expansión de la bodega en 1958. Desde entonces, el nombre Giacobazzi está ligado a la historia reciente del Lambrusco, al que han elevado desde vino popular a producto de calidad y prestigio internacional.

Ubicada en Nonantola, en pleno corazón de Emilia-Romagna, la bodega fue pionera en técnicas modernas de producción, apostando por una visión contemporánea del Lambrusco sin perder su raíz campesina. Su gama incluye espumosos frescos, expresivos y accesibles, que celebran la autenticidad del territorio.

Hoy, Cantina Giacobazzi representa la evolución constante de una familia que ha sabido conservar la esencia del vino emiliano, apostando siempre por la excelencia y la innovación enológica.

METODO ANCESTRALE

- Espumoso rosado ancestrale
- Norte
- Emilia-Romagna
- Lambrusco di Ferrara DOC
- Lambrusco di Sorbara.
- N/A
- 6-7°C
- Convencional.
- Aluvial, rico en arcilla y limo.
- VOL 12%
- Afrutado y floral, con toques de corteza de pan y avellana. Agradablemente sávido y afrutado, con una nota final fresca y seca.


LAMBRUSCO SORBARA BOLLINO ORO

- Espumoso tinto Lambrusco
- Norte
- Emilia-Romagna
- Lambrusco di Sorbara DOC
- Lambrusco di Sorbara.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Aluvial, rico en arcilla y limo.
- VOL 11%
- Bouquet de violetas y notas de frutos rojos. Mineral, con una elegante acidez y un final fresco.


LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE

- Espumoso tinto Lambrusco
- Norte
- Emilia-Romagna
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
- Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Sorbara y Malbo Gentile.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Aluvial, rico en arcilla y limo.
- VOL 8,5%
- Aromas de frutos rojos y especias. El sabor es afrutado, agradablemente semidulce y bien equilibrado por los taninos.


LAMBRUSCO GRASPAROSSA SECCO

- Espumoso tinto Lambrusco
- Norte
- Emilia-Romagna
- Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
- Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Sorbara y Malbo Gentile.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Aluvial, rico en arcilla y limo.
- VOL 11%
- Aromas de frutos rojos. El sabor es suave y una burbuja persistente.


**LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT
BIANCO AMABILE**

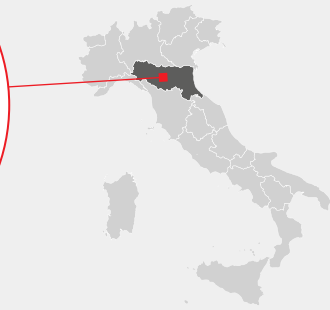
- Espumoso blanco amabile
- Norte
- Emilia-Romagna
- Lambrusco dell'Emilia IGT
- Lambrusco (Maraní, Grasparossa, Mestri e Salamino).
- N/A
- 6°C
- Convencional.
- Aluvial, rico en arcilla y limo.
- VOL 7,5%
- Aroma afrutado y floral. El sabor es afrutado y semidulce.


LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROSATO

- Espumoso rosado Lambrusco
- Norte
- Emilia-Romagna
- Lambrusco dell'Emilia IGT
- Lambrusco (Maraní, Grasparossa, Mestri e Salamino).
- N/A
- 6°C
- Convencional.
- Aluvial, rico en arcilla y limo.
- VOL 7,5%
- Aromas afrutados y florales. Sabor afrutado y semidulce.


LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- VOL Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROSSO

Espumoso tinto Lambrusco

Norte

Emilia-Romagna

Lambrusco dell'Emilia IGT

Lambrusco (Marani, Grasparrossa, Mestri e Salamino).

N/A



8-10°C

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

Vol 7,5%

Nariz amplio, floral y con notas de fresa y marasca. Boca delicado sabor dulce en equilibrio con la frescura.

LAMBRUSCO ROSE AMABILE

Espumoso rosado amabile

Norte

Emilia-Romagna

Lambrusco dell'Emilia IGT

Lambrusco.

N/A



8-10°C

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

Vol 7,5%

Aromas afrutados y florales. Sabor afrutado, agradablemente semidulce y ligeramente tánico.

LAMBRUSCO ROSSO AMABILE

Espumoso tinto amabile

Norte

Emilia-Romagna

Lambrusco dell'Emilia IGT

Lambrusco.

N/A



7°C

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

Vol 7,5%

Nariz amplio, floral y con notas de fresa y marasca. Boca delicado sabor dulce en equilibrio con la frescura.

MOSCATO ROSA

Espumoso rosado

Norte

Emilia-Romagna

N/A

Moscato rosa.

N/A



6°C

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

Vol 6,5%

Intenso con delicado aroma a melocotón, albaricoque y delicados toques de rosa y frambuesa.



EMILIA-ROMAGNA



REGGIO EMILIA



Desde 1938, **Cantina Puianello** encarna el espíritu cooperativista de Emilia-Romaña. Fundada por cinco viticultores visionarios, ha crecido sumando nuevas familias comprometidas con una viticultura local y sostenible. Sus estatutos establecen que solo las uvas aportadas por los socios pueden destinarse a la elaboración del vino, garantizando así la autenticidad territorial.

Los viñedos se extienden desde Scandiano hasta Canossa, en colinas de suelos calcáreo-arcillosos, bien ventiladas y con marcadas diferencias térmicas. El cultivo en espaldera con poda Guyot favorece una producción de uvas sanas, concentradas y de gran expresividad. Esta zona goza de un microclima privilegiado que permite preservar las características más finas de las variedades locales.

La bodega trabaja con un amplio abanico de uvas autóctonas: spergola, lambrusco Montericco, malvasia di Candia, malvo gentile, lambrusco Marani y lambrusco Maestri, reflejando el compromiso de Puianello con la biodiversidad y el legado vitivinícola emiliano.

LAMBRUSCO DOC REGGIANO BORGOLETO

Espumoso tinto Lambrusco

Norte

Emilia-Romagna

Lambrusco Reggiano DOC

Lambrusco Salamino/
Lambrusco Marani.

N/A

Convencional.

Aluvial, franco-arcilloso.

VOL 8%

Vista: rojo púrpura brillante, espuma violácea. Nariz: frutas rojas frescas, mora, frambuesa, violeta. Boca: ligero, fresco, frutal, burbuja fina, final amable.



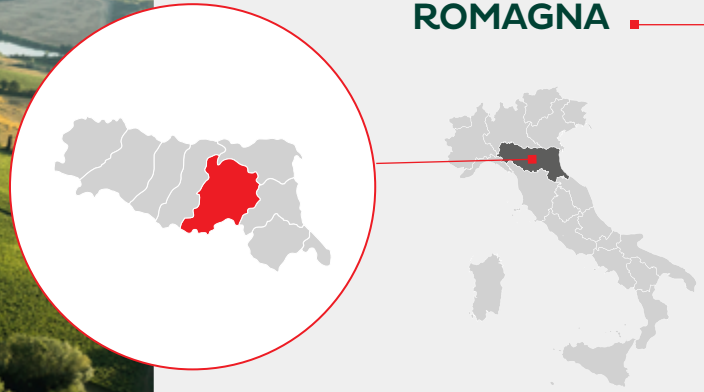
7°C





UC
UMBERTO CESARI

**EMILIA-
 ROMAGNA**



BOLOGNA



Fundada en 1964, la bodega **Umberto Cesari** se ha consolidado como una de las grandes embajadoras de la viticultura de Emilia-Romagna. Su legado comenzó con una visión clara: demostrar que el sangiovese también podía alcanzar la excelencia fuera de la Toscana.

Con 335 hectáreas de viñedos –175 en propiedad–, Cesari ha sido pionera en la valorización de variedades locales como albana, pignoletto, trebbiano y sangiovese. Esta última ha sido el eje central de su identidad, elaborando tintos de carácter firme y elegante que han proyectado la región en el panorama internacional.

Además de su compromiso con la calidad y el territorio, la bodega mantiene un estrecho vínculo con el arte a través del Umberto Cesari Art Contest, una iniciativa que desde 2011 une vino y creatividad. Hoy, Umberto Cesari representa una síntesis entre tradición enológica, innovación técnica y sensibilidad cultural profundamente emiliana.

MALISE TREBBIANO BIANCO

- Blanco seco
- Norte
- Emilia-Romagna
- Trebbiano Rubicone IGT
- 100% Trebbiano.
- 6 meses en cemento y ánforas y 3 meses en botella. 8-10°C
- Sostenible.
- Suelos arcillosos parcialmente pedregosos.
- VOL 13%
- Color: amarillo pajizo brillante. Olor: aromas frutales intensos con notas de albaricoque deshidratado y miel. Boca: vino fresco, mineral, equilibrado y con buena acidez.



COSTA DI ROSE

- Rosados
- Norte
- Emilia-Romagna
- Rubicone IGT
- Sangiovese.
- Afinamiento de 6 meses sobre lías. 7-8°C
- Sostenible.
- Mezcla de arcillas, caliza y arenisca.
- VOL 12,5%
- Color rosa palo. Aromas de cereza, y fram-buesas frescas. En boca es fresco, ligero y vibrante, muy fácil de beber.



CA' GRANDE

- Tintos media crianza
- Norte
- Emilia-Romagna
- Sangiovese di Romagna Superiore DOC
- Sangiovese.
- Afinamiento de 6 meses en tanques de acero. 15-16°C
- Sostenible.
- Arcillas y margas calcáreas.
- VOL 13,5%
- Color rojo rubí intenso. Aromas de cereza madura, ciruela, violetas, especias dulces. En boca tiene cuerpo medio, buena acidez, taninos finos y final sabroso. Expresión clásica de una Sangiovese Romagnolo.



LAURENTO DOC SANGIOVESE RISERVA

- Tintos con crianza
- Norte
- Emilia-Romagna
- Romagna DOC Sangiovese Riserva
- 100% Sangiovese.
- 24 meses en grandes barricas de roble de Eslavonia. 16°C
- Sostenible.
- Suelos arcillosos de textura media.
- VOL 14%
- Color: rojo rubí intenso con reflejos violá-ceos. Nariz: notas de ciruela seca, mora y arándanos con toques de madera y especias. Boca: seco, estructurado, con taninos sedosos y final elegante con fruta negra.



COLLE DEL RE PASSITO

- Vinos de postre
- Norte
- Emilia-Romagna
- Romagna Albana DOCG
- 100% Albana di Romagna.
- Crianza aproximada de 24 meses en bodega. 10°C
- Sostenible.
- Suelos arcillosos.
- VOL 14,5%
- Vista: color ámbar. Nariz: aromas de melocotón, albaricoque, piel de cítricos y frutos secos tostados. Boca: dulce, cálido y envolvente, con gran concentración y persistencia.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- VOL Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

TOSCANA



CUNA DEL SANGIOVESE Y SUPERTOSCANOS

La región vitivinícola de Toscana se extiende entre colinas onduladas y la costa del mar Tirreno. Su clima templado, suelos de galestro y altitudes moderadas proporcionan condiciones ideales para la uva Sangiovese, protagonista indiscutible de los grandes vinos toscanos.

Desde las históricas colinas del Chianti hasta las laderas de Montalcino y Montepulciano, Toscana combina tradición e innovación. En Bolgheri, nacieron los célebres “supertoscanos”, mezcla de variedades locales e internacionales. Maremma, con

su carácter más mediterráneo, completa el mosaico de estilos de la región.

Con 11 DOCG y más de 40 DOC, Toscana es un referente mundial tanto por calidad como por diversidad, siendo una de las zonas más reconocidas y valoradas por enólogos y sumilleres de todo el mundo.

Denominaciones principales:

- ***Brunello di Montalcino DOCG***
- ***Chianti DOCG***
- ***Chianti Classico DOCG***
- ***Vino Nobile di Montepulciano DOCG***
- ***Carmignano DOCG***
- ***Suvereto DOCG***
- ***Vernaccia di San Gimignano DOCG***
- ***Bolgheri DOC***
- ***Maremma Toscana DOC***





CASTELLO
COLLEMASSARI



TOSCANA

MAREMMA



Los hermanos Maria Iris y Claudio Tipa, unidos por una pasión común por la naturaleza y el vino, hicieron realidad su sueño creando un auténtico domaine en el corazón de la Toscana. Hoy, Colle Massari reúne cuatro fincas de referencia, cada una con su propia identidad y prestigio enológico.

Ubicada la bodega en el corazón de la Denominación Montecucco DOCG, en Grosseto, la finca se extiende por más de 1.200 hectáreas, de las cuales unas 110 están dedicadas al cultivo de vid bajo prácticas de agricultura orgánica certificada.

Gracias a su posición privilegiada, a los pies del Monte Amiata y con una marcada influencia marina, Colle Massari se beneficia de un microclima ideal para la maduración del sangiovese, la variedad emblemática de la región. En 2014, Colle Massari fue reconocida como "Mejor Bodega del Año" por la prestigiosa guía italiana Gambero Rosso, consolidando su reputación internacional.

RIGOLETO

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Montecucco DOC
- Sangiovese, Ciliegliolo & Montepulciano.
- Crianza de 9 meses sobre lías, en parte en grandes barricas ovaladas de roble.
- 15-16°C
- Ecológico.
- Arenisca agrietada, grava marina, piedra caliza, marga arcillosa y arcilla roja.
- 14% VOL
- Bouquet vibrante, compuesto por bayas rojas silvestres con sutiles toques de hierbas especiadas. En boca es redondo y suave, con taninos flexibles y envolventes.

MELACCE

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Maremma Toscana DOC
- Vermentino.
- Crianza breve sobre lías.
- 8-10°C
- Ecológico.
- Arenisca agrietada y grava marina.
- 13% VOL
- Aromas y sabores que revelan generosas notas florales y cítricas, complementadas por una mineralidad ácida en el paladar.

IRISSE

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Montecucco DOC
- Vermentino y Grechetto.
- Crianza sobre lías durante 9 meses en grandes barricas ovaladas de roble de 40 hl.
- 10-12°C
- Ecológico.
- Arenisca agrietada y grava marina.
- 13,5% VOL
- Elegante y con estilo, con notas destacadas de melocotón, albaricoque y especias mediterráneas. En boca es profundo y bien equilibrado, gracias a una sabrosa acidez y un final muy atractivo y rico en sabor.

GROTTOLO

- Rosados
- Centro
- Toscana
- Montecucco DOC
- Sangiovese, Ciliegliolo & Montepulciano.
- El vino reposa durante un mínimo de tres meses en depósitos de acero para que se decante de forma natural por gravedad.
- 7-8°C
- Ecológico.
- Arcillas calcáreas-margosas.
- 12,5% VOL
- Su bouquet presenta encantadoras notas de bayas rojas frescas y hierbas medicinales, y un paladar respaldado por aromas ácidos y una textura aterciopelada.

POGGIO LOMBRONE

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Montecucco Sangiovese Riserva DOCG
- Sangiovese.
- La maloláctica se produce en barricas ovaladas de roble eslavo de 40 hl, seguido de 30 meses de maduración.
- 16-18°C
- Ecológico.
- Arenisca agrietada, grava marina, piedra caliza, marga arcillosa y arcilla roja.
- 14% VOL
- Intenso y profundo en nariz, destacan notas de fruta roja madura, especias dulces y tabaco. Vino con cuerpo y taninos delicados, equilibrados por un buen nivel de acidez que lo hace fresco y elegante, con un final persistente caracterizado por una agradable sapidez.

MONTECUCCO RISERVA

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Montecucco Rosso Riserva DOC
- Sangiovese, Ciliegliolo & Cabernet Sauvignon.
- La vinificación se llevó a cabo en acero y en pequeños toneles de madera con fermentaciones espontáneas y largas maceraciones de 3-4 semanas. Crianza de 18 meses en barricas y toneles.
- 16-18°C
- Ecológico.
- Arenisca agrietada, grava marina, piedra caliza, marga arcillosa y arcilla roja.
- 14% VOL
- Un vino de notable estructura y complejidad, con notas típicas de frutos rojos y especias varietales, fresco y bien equilibrado.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



San Giorgio

TOSCANA



MONTALCINO



Ubicada en el corazón del Colle Massari, **Tenuta San Giorgio** dedica 28 de sus 142 hectáreas al cultivo exclusivo del sangiovese. Con una riqueza geológica excepcional y rodeada por 110 hectáreas de bosque, esta finca ofrece vinos de alta calidad con personalidad propia y un carácter más accesible que el de su prestigiosa vecina, Poggio di Sotto.

Tenuta San Giorgio forma parte del grupo Colle Massari Wine Estates y representa una interpretación auténtica y contemporánea del sangiovese. Las 28 hectáreas de viñedos, orientadas al sureste, se nutren de una diversidad de suelos que incluye arcillas compactas, sedimentos pliocénicos, toba mineral y tierras rojas vivas, generando un perfil complejo y matizado en los vinos.

El entorno natural, compuesto por 110 hectáreas de bosque, actúa como barrera biológica y pulmón verde, fomentando una viticultura integrada y sostenible. Este ecosistema rico en biodiversidad influye en el equilibrio climático de la finca y refuerza el carácter genuino de sus vinos.

El resultado son sangioveses vibrantes, elegantes y profundos, pero con una propuesta más asequible que Poggio di Sotto. Tenuta San Giorgio logra posicionarse como una bodega de referencia para quienes buscan autenticidad, calidad y una expresión fiel del terroir toscano sin renunciar a la accesibilidad.

CIAMPOLETO

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Rosso di Montalcino DOC
- Sangiovese.
- 12 meses en barricas de roble de 30 hl y 6 meses botella. 16-17°C
- Ecológico.
- Suelos caracterizados por la arcilla.
- 14,5% vol
- Afrutado con notas de bayas maduras y flores de otoño. En boca es goloso, suave y fresco con taninos delicados que le dan una estructura muy agradable.



UGOLFORTE

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOCG
- Sangiovese.
- En botti de roble de Eslavonia de 30 hl durante 42 meses. 17-18°C
- Ecológico.
- Suelos caracterizados por la arcilla.
- 14,5% vol
- Notas de fresas silvestres, madera de cedro, menta y regaliz. Rico, elegante y bien equilibrado en boca.





Poggio di Sotto
MONTALCINO



TOSCANA



MONTALCINO



Poggio di Sotto nace en 1989 en Montalcino, Toscana, como un proyecto visionario de Piero Palmucci. Desde sus primeros pasos, se consolidó como uno de los grandes nombres del Brunello, con una identidad ligada a la pureza del sangiovese y al legado técnico de Giulio Gambelli.

Situada en el sureste de Montalcino, la finca Poggio di Sotto se distingue por un viñedo compacto con cepas de sangiovese plantadas en su mayoría antes de 1970. Desde su primera añada en 1991, la bodega destacó por la elegancia y longevidad de sus vinos, con una filosofía centrada en el respeto absoluto por el terruño. Giulio Gambelli, figura clave del vino toscano, aportó su sabiduría enológica en los inicios del proyecto, marcando profundamente el estilo de la casa.

En 2011, el grupo ColleMassari adquirió la propiedad, dando paso a una ampliación de viñedos y mejoras en la bodega sin alterar la esencia artesanal que define sus Brunello. La diversidad de suelos –con presencia de galestro, arcillas y areniscas– y la riqueza genética de sus clones de sangiovese hacen de Poggio di Sotto una rareza enológica. Hoy, sus vinos son codiciados por coleccionistas y referentes en la categoría por su expresión delicada, precisa y profundamente auténtica.

ROSSO DI MONTALCINO

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Rosso di Montalcino DOC
- Sangiovese.
- Crianza en barricas de roble de 30 hl durante 26 meses. 16-18°C
- Ecológico.
- Los viñedos son arcillosos, con una fuerte presencia de galestro, sobre todo en las partes más bajas.
- 13,5%
- Aromas a cerezas silvestres y Se caracteriza por su persistencia y su agradable acidez.



BRUNELLO DI MONTALCINO

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOCG
- Sangiovese.
- En barricas de roble de 30 hl durante 30 meses. 16-18°C
- Ecológico.
- El suelo es pobre y rocoso, compuesto principalmente de arcilla y piedra caliza.
- 14%
- Notas de ciruelas, guindas, rosas secas, violetas y romero. Toques herbáceos.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOCG
- Sangiovese.
- En barricas de roble de 30 hl durante 40 meses. 16-18°C
- Ecológico.
- El suelo es pobre y rocoso, compuesto principalmente de arcilla y piedra caliza.
- 13,5%
- Se presenta con un color rojo rubí intenso y brillante. Su bouquet es amplio y complejo, desplegando una rica gama de aromas que combinan notas afrutadas, florales, especiadas y toques balsámicos.



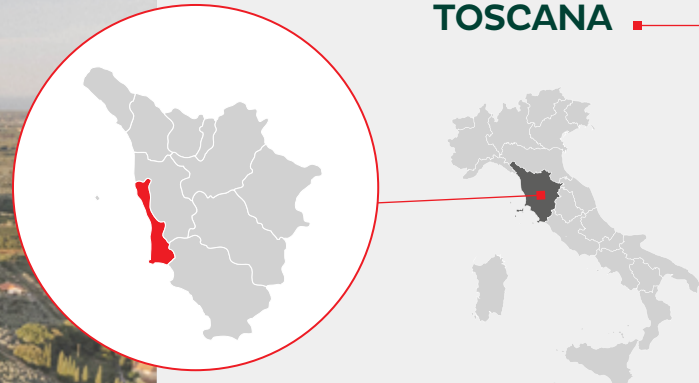
LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

Grattamacco

BOLGHERI

TOSCANA



BOLGHERI



Grattamacco es una de las bodegas históricas de Bolgheri, en la costa toscana, y una de las pioneras en el desarrollo de esta prestigiosa denominación. Fundada en 1977, ha contribuido de forma decisiva al reconocimiento internacional de los vinos de Bolgheri por la elegancia y carácter de sus elaboraciones.

La bodega fue fundada en 1977 por Piermarco Meletti Cavallari y se convirtió en la segunda establecida en Bolgheri, después del proyecto visionario de Sassicaia, en un momento en que la zona aún no era una referencia internacional para los vinos de inspiración bordelesa. Desde sus inicios apostó por el potencial de las colinas de Bolgheri para producir vinos de gran personalidad.

La finca se sitúa entre Castagneto Carducci y el pueblo de Bolgheri, en una colina que domina la costa tirrena. Rodeados de bosques mediterráneos, los viñedos se benefician de un microclima equilibrado que favorece una maduración óptima de las uvas y una marcada identidad territorial.

En 2002 la propiedad pasó a manos de Claudio Tipa, propietario del grupo ColleMassari Wine Estates, quien ha continuado el proyecto manteniendo su filosofía original y reforzando su proyección internacional. Hoy Grattamacco es considerada una de las referencias más prestigiosas de Bolgheri.

BOLGHERI SUPERIORE DOC GRATTAMACCO

- Tipología: Tintos lo mejor de Italia
- Zona: Centro
- Región: Toscana
- Denominación de origen: Bolgheri Superiore DOC
- Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Sangiovese.



16-18°C

- Afinamiento: La fermentación se llevó a cabo en cubas de roble abiertas, con suaves y repetidos remontados manuales, lo que permitió largas mace-raciones y una lenta liberación de los taninos nobles. El vino se crió durante 18 meses en barricas.

- Agricultura: Ecológico.
- Terreno: Arenarios cuarzosos y arcillas blancas mezcladas con flysch calcáreo margoso.

Grado de alcohol: 14,5%

- Descripción organoléptica: En nariz destaca un intenso aroma a cereza negra, con ligero recuerdo a roble, pulido pero sin duda refinado. Aromas sutiles de hierbas mediterráneas. Envuelto y largo final.

BOLGHERI BIANCO DOC GRATTAMACCO

- Tipología: Blancos lo mejor de Italia
- Zona: Centro
- Región: Toscana
- Denominación de origen: Bolgheri DOC Vermentino
- Variedades: Vermentino.



10-12°C

- Afinamiento: 6 meses en barricas y acero inoxidable con battonage frecuente.

- Agricultura: Ecológico.
- Terreno: Arcilloso mezclado con flysch calcáreo margoso.

Grado de alcohol: 14%

- Descripción organoléptica: Textura cremosa pero fresca. Hay toques de romero, resina, sal marina, lima y pomelo rosa.

BOLGHERI ROSSO DOC GRATTAMACCO

- Tipología: Tintos con crianza
- Zona: Centro
- Región: Toscana
- Denominación de origen: Bolgheri DOC
- Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese y Petit Verdot.



16-17°C

- Afinamiento: La fermentación se lleva a cabo en cubas de acero, mientras que otra parte continúa durante 8 meses en barricas.

- Agricultura: Ecológico.
- Terreno: Arcillas blancas y flysch.

Grado de alcohol: 14%

- Descripción organoléptica: Destacan las notas frescas y afrutadas, acompañadas por el toque especiado mediterráneo.



FATTORIA DEL CERRO

TOSCANA



MONTEPULCIANO



Ubicada en Montepulciano, **Fattoria del Cerro** es la principal bodega del grupo Tenute del Cerro, que reúne cinco fincas distribuidas entre Toscana y Umbría. Esta casa destaca por ser una de las mayores productoras del prestigioso **Vino Nobile di Montepulciano**, con más de 600 hectáreas de terreno, de las cuales 165 están dedicadas al viñedo.

Su profundo conocimiento del territorio y la apuesta por la innovación técnica han permitido elaborar vinos con identidad, estructura y elegancia. Fattoria del Cerro forma parte del Wine Research Team, una red de bodegas que impulsa la investigación y la sostenibilidad en el cultivo y la vinificación.

La combinación entre tradición toscana, compromiso medioambiental y métodos enológicos modernos se refleja en cada una de sus etiquetas. Los vinos tintos de sangiovese, así como sus blancos de Umbría, expresan con fidelidad el carácter de su origen y la filosofía de excelencia del grupo.

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Chianti Colli Senesi DOCG
- Predominancia de Sangiovese (mín. 80%), con Canaiolo, Colorino o variedades autóctonas.
- 14-15°C
- 4 meses en grandes barricas de roble.
- Convencional.
- Mezcla de galestro, arcilla y caliza.
- 13% vol
- Vista: rojo rubí brillante y vivo. Nariz: frutos rojos frescos (cereza, frambuesa), violetas, notas herbales y un toque de especias suaves. Boca: ligero a medio cuerpo, taninos jugosos, acidez marcada y fresca, final ágil y frutal.

ROSSO DI MONTEPULCIANO

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Rosso di Montepulciano DOC
- Prugnolo Gentile (Sangiovese local, mín. 70%) con Canaiolo, Mammolo.
- 14-15°C
- 4 meses en acero inoxidable.
- Convencional.
- Arenas, arcillas.
- 14% vol
- Vista: rubí intenso, reflejos violáceos. Nariz: cerezas maduras, ciruela, violeta, especias dulces y un toque terroso. Boca: medio cuerpo, tanino amable, buena jugosidad, perfil frutal, final fresco y equilibrado.

SILINEO NOBILE DI MONTEPULCIANO

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG
- Prugnolo Gentile (mín. 70%) más variedades complementarias.
- 16-18°C
- Afinamiento 18 meses en roble.
- Convencional.
- Mezcla de arcilla, arena, fósiles marinos y formaciones calcáreas.
- 14% vol
- Vista: rojo granate con capa media-alta. Nariz: fruta roja madura, ciruela, tabaco, cuero fino, notas balsámicas y especias de roble. Boca: estructura firme, taninos pulidos, profundidad y elegancia, final persistente con notas minerales.

ANTICA CHIUSINA NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

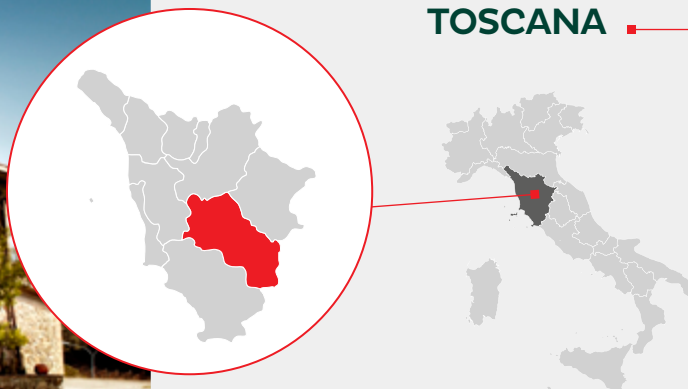
- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG
- Prugnolo Gentile predominante.
- 16-18°C
- 24-36 meses, con paso por roble grande y barricas.
- Convencional.
- Arcillo-calcáreos, con sedimentos fósiles y arenas.
- 14% vol
- Vista: granate profundo. Nariz: fruta negra, cereza marasca, notas terrosas, tabaco, cacao y hierbas mediterráneas. Boca: amplio, equilibrado, taninos sedosos pero estructurados, final largo y ligeramente especiado.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

La Poderina

TOSCANA



MONTALCINO



Ubicada en Castelnuovo dell'Abate, uno de los enclaves más reconocidos de Montalcino, **La Poderina** forma parte del grupo Tenute del Cerro. Esta bodega se distingue por elaborar vinos de gran equilibrio y elegancia, en una zona privilegiada de la Toscana donde el sangiovese expresa su versión más refinada.

Con una filosofía que combina innovación técnica y respeto por la tradición, La Poderina aplica métodos de cultivo de bajo rendimiento (60 q/ha) que favorecen la concentración y calidad de la uva. Los vinos envejecen tanto en barricas de roble francés como en grandes toneles, buscando armonía y complejidad.

Sus etiquetas más destacadas son el Brunello di Montalcino DOCG y el Poggio Abate Riserva DOCG, a los que se suman el Rosso di Montalcino DOC y el tradicional Moscadello di Montalcino DOC, reflejando fielmente la riqueza de este histórico terroir toscano.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Rosso di Montalcino DOC
- 100% Sangiovese.
- Reposo de 6 meses en acero inoxidable. 15-16°C
- Convencional.
- Mezcla de galestro, marga calcárea y arcillas.
- 14% VOL
- Vista: rubí brillante. Nariz: fresas y cerezas frescas, flores rojas, especias suaves y notas minerales. Boca: fresco, directo, taninos vibrantes, gran acidez, final vivaz y elegante.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOCG
- 100% Sangiovese (Brunello).
- 24 meses en roble y 12 meses en botella. 16-18°C
- Convencional.
- Gran diversidad: galestro, caliza, arcilla, arenisca y componentes volcánicos.
- 14% VOL
- Vista: rubí-granate profundo. Nariz: compleja: cereza madura, ciruela seca, té negro, cuero, especias, notas balsámicas y minerales. Boca: potente, estructurado, tanino firme pero refinado, acidez equilibrada, final muy largo, envolvente y elegante.

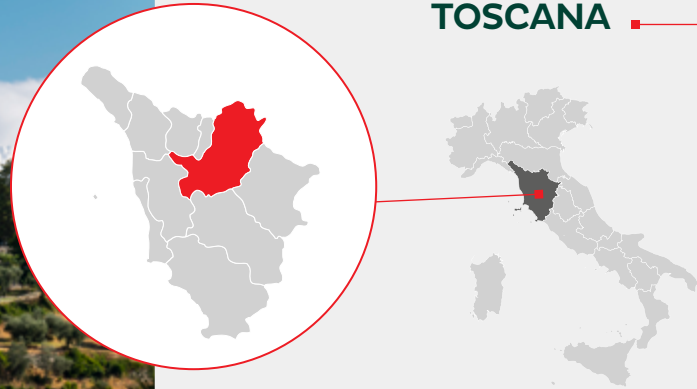




FRESCOBALDI

TOSCANA

TOSCANA



FIRENZE



Con más de 700 años de historia, **Frescobaldi** es una de las casas vinícolas más representativas de Italia. Su legado se extiende a lo largo de las principales zonas de Toscana, donde cada vino expresa la singularidad de su origen con elegancia, precisión y respeto al terruño.

Desde 1308, la familia Frescobaldi ha cultivado la tierra toscana con una visión que fusiona tradición e innovación. Con presencia en regiones clave como Chianti Rufina, Montalcino, Pomino, Bolgheri, Chianti Classico y la Maremma, su portafolio representa un mosaico de terroirs y estilos. La esencia de Frescobaldi reside en su profundo respeto por la Toscana: por su historia, su biodiversidad y su gente. Cada finca es gestionada con prácticas sostenibles y un enfoque artesanal, cuidando cada detalle desde la viña hasta la bodega.

Los equipos de agrónomos y enólogos trabajan con una sola premisa: preservar la identidad de cada parcela, destacando la riqueza de los suelos, las altitudes y los microclimas que definen cada vino.

Frescobaldi ha sabido conquistar los paladares más exigentes del mundo, situando sus etiquetas en las cartas de los mejores restaurantes y reafirmando su posición como embajadores del alma toscana.

ALBIZZIA CHARDONNAY

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Chardonnay.
- N/a.
- 7-8°C
- Sostenible.
- Suelo arenoso.
- VOL 12%
- Color amarillo paja. Nariz con flores de acacia, fruta fresca. En boca tiene un buen equilibrio, salinidad agradable y coherencia entre nariz y sabor.

CASTELLO POMINO BIANCO

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Pomino DOC
- Chardonnay, Pinot Bianco.
- Crianza de 4 meses sobre lías en acero.
- 8-10°C
- Sostenible.
- Suelos montañosos, arenosos y ricos en minerales.
- VOL 12%
- Aromas de flores blancas, manzana verde y cítricos. Elegante, fresco y un final ligeramente mineral.

POMINO BIANCO RIS. BENEFIZIO

- Blancos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Pomino Bianco Riserva DOC
- Chardonnay.
- Fermentación y crianza en barricas de roble francés durante 12-14 meses.
- 10-12°C
- Sostenible.
- Laderas altas, arenosos.
- VOL 13%
- Aromas de vainilla, mantequilla, fruta tropical madura y flores. Boca: cremoso, elegante, con gran complejidad y final persistente.

ALIE ROSATO TENUTA AMMIRAGLIA

- Rosados
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Syrah, Vermentino.
- Fermentación en acero sin crianza en barrica.
- 7-8°C
- Sostenible.
- Suelos costeros y arenosos con componentes minerales.
- VOL 12%
- Rosado pálido. Nariz a frutillas, pomelo rosado y flores. Fresco, salino, refinado y muy equilibrado.

REMOLE DI TOSCANA

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon.
- 4 meses en acero inoxidable y 2 en botella.
- 15-16°C
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- VOL 12,5%
- Notas de cereza, ciruela, especias suaves y hierbas. Paladar suave, redondo y fácil de beber.

CASTIGLIONI CHIANTI DOCG

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Chianti DOCG
- Sangiovese y Merlot.
- 6 meses en acero inoxidable y reposo en botella.
- 15-16°C
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- VOL 13%
- Fruta roja fresca, violeta, ligeras notas especiadas. Boca ágil, fresca y con taninos suaves.

CHIANTI CLASSICO RISERVA PERANO

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Chianti Classico DOCG
- 80% Sangiovese y el resto Merlot y Colorino.
- 12 meses en barrica de roble y 12 meses en botella.
- 16-18°C
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo y galestro.
- VOL 14%
- Color: rojo profundo con reflejos granates. Nariz: aroma intenso de cereza madura, frutos rojos, especias, tabaco y ligeras notas tostadas. En boca: estructurado y elegante.

CHIANTI RISERVA NIPOZZANO

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Chianti Rufina DOCG
- Sangiovese + pequeñas partes de variedades locales.
- 12 meses en barricas de roble.
- 16-17°C
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- VOL 13,5%
- Aromas de cereza madura, tabaco, pimienta y tierra húmeda. Taninos firmes, acidez vibrante y final persistente.

CHIANTI CLASSICO TENUTA PERANO

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Chianti Classico DOCG
- Sangiovese, Merlot.
- 24 meses en barricas de roble.
- 16-18°C
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- VOL 13,5%
- Aromas intensos de cerezas, violetas, especias y notas minerales. Boca elegante, vertical, taninos precisos y final largo.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

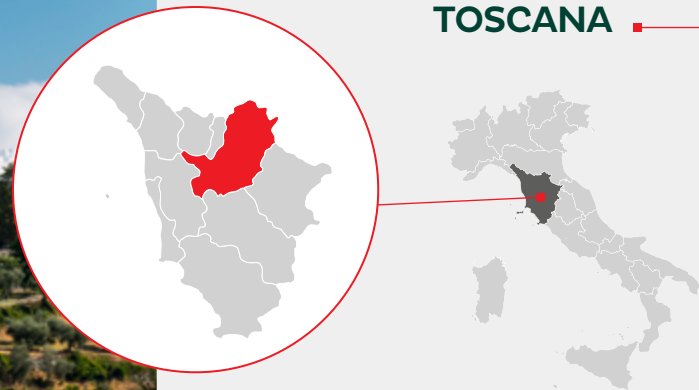
- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- VOL Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



FRESCOBALDI

TOSCANA

TOSCANA



FIRENZE

MORMORETO TOSCANA IGT

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot.
- 18 meses en barricas de roble francés seguido en reposo en botella.
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- 14%
- Frutos negros, cacao, café, tabaco y especias. Potente, estructurado y con gran potencial de guarda.



17-18°C

CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOP
- 100% Sangiovese.
- 36 meses en roble, 6 meses en cemento y 6 meses en botella.
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo y arenoso.
- 14%
- Fruta roja madura, cuero, tabaco, especias y balsámicos. Taninos potentes, textura elegante y final largo.



17-18°C

ROSSO DI MONTALCINO CAMPO AI SASSI

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Rosso di Montalcino DOP
- Sangiovese.
- 12 meses en barricas y acero inoxidable.
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- 13%
- Cereza, frambuesa, violeta, especias suaves. Fresco, jugoso y con taninos elegantes.



15-16°C

LAMAIONE TOSCANA IGT

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Merlot.
- 24 meses en barricas de roble francés.
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- 14,5%
- Frutos negros maduros, chocolate, notas balsámicas. Potente, sedoso y con gran complejidad.



17-18°C

BRUNELLO RIPE AL CONVENTO RISERVA

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino Riserva DOP
- Sangiovese.
- 5 años entre madera y botella.
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo y galestro.
- 14,5%
- Gran complejidad: frutas confitadas, cuero, tabaco, especias dulces, sotobosque. Taninos pulidos y enorme persistencia.



17-18°C

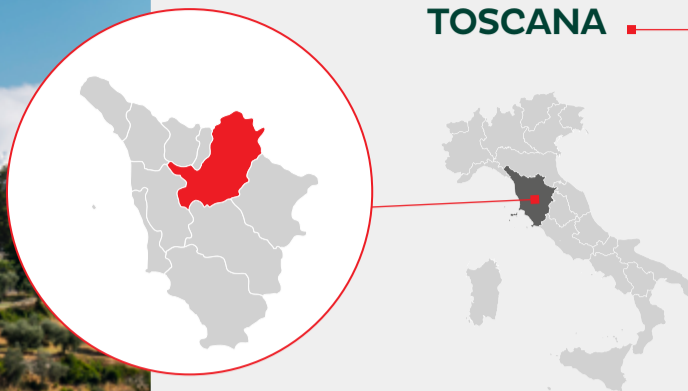
LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



TENUTA LUCE
TOSCANA

TOSCANA



FIRENZE



Tenuta Luce della Vite es una bodega situada en Montalcino, uno de los territorios más prestigiosos del vino italiano. Nacida a comienzos de la década de 1990, se ha convertido en un referente del estilo toscano contemporáneo gracias a la unión entre tradición vitivinícola y una visión moderna de la elaboración.

El proyecto surgió de la colaboración entre la familia Frescobaldi, una de las dinastías históricas del vino toscano, y la familia Mondavi, pionera de la viticultura moderna en Napa Valley. Su objetivo fue crear un vino capaz de combinar la identidad del territorio de Montalcino con técnicas innovadoras de vinificación.

Desde su primera añada en 1993, el vino Luce destacó por su estilo elegante y estructurado, resultado del ensamblaje entre sangiovese, variedad emblemática de Toscana, y merlot, que aporta suavidad y profundidad. Este enfoque permitió reinterpretar la tradición local desde una perspectiva contemporánea.

Con el paso de los años, Tenuta Luce della Vite ha consolidado su prestigio internacional y forma hoy parte del patrimonio vitivinícola de Montalcino, elaborando vinos que combinan potencia, equilibrio y capacidad de evolución en botella.

LUCENTE

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Merlot, Sangiovese.
- 12 meses en barricas francés.
- Sostenible.
- Margas, arcilla y arena.
- VOL 14%
- Frutos rojos y negros, vainilla, especias y flores. Taninos medios, perfil moderno y equilibrado.



17-18°C

LUCE DELLA VITE

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Sangiovese, Merlot.
- 30 meses en barrica francesa.
- Sostenible.
- Margas y arena.
- VOL 14%
- Frutos negros, violetas, especias intensas, cacao y café. Estructurado, profundo y con final larguísimo.



17-18°C

LUX

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Cabernet Sauvignon y Sangiovese.
- 36 meses en barrica de roble francés.
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreos.
- VOL 14%
- Aromas profundos a cassis, ciruela, tabaco, grafito y especias tostadas. Cuerpo amplio, taninos densos y final muy largo.



17-18°C

LUCE BRUNELLO

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOCG
- Sangiovese.
- 40 meses en botti de Eslauonia de 52 hl y 12 meses en botella.
- Sostenible.
- Areno-arcillosos.
- VOL 14%
- Intenso, elegante y profundo. Frutos rojos maduros, rosa deshidratada, hierbas balsámicas, cacao y especias. Taninos densos y aterciopelados.



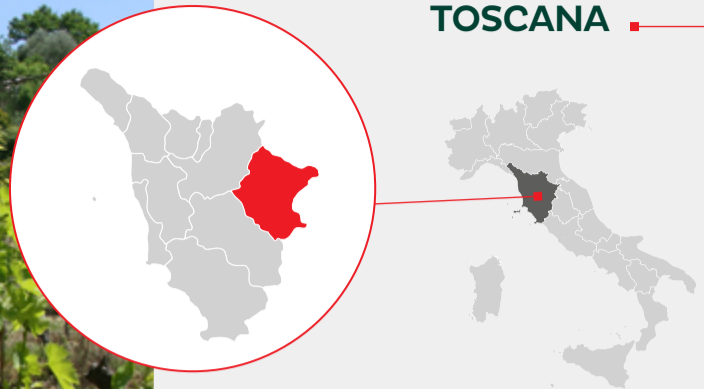
17-18°C



GUICCIARDINI STROZZI

Since 994

TOSCANA



SAN GIMIGNANO



Con orígenes que se remontan al siglo X, **Guicciardini Strozzi** representa una de las sagas vitivinícolas más antiguas de Italia. Desde su base en San Gimignano, esta histórica familia toscana ha contribuido al desarrollo de la Vernaccia di San Gimignano y del prestigioso Chianti Classico.

Guicciardini Strozzi, con más de mil años de historia, es sinónimo de tradición, nobleza y legado en la Toscana vinícola. Desde su castillo en Cusona, en pleno corazón de San Gimignano, la familia ha cultivado un vínculo profundo con la tierra, siendo pionera en la producción de la Vernaccia di San Gimignano, la primera D.O. reconocida en Italia.

Actualmente, la bodega cuenta con tres fincas en diferentes zonas toscanas, desde donde elaboran 22 vinos que reflejan la diversidad del territorio y la excelencia de sus variedades. El sangiovese, trabajado con precisión, da lugar a tintos complejos y estructurados, mientras que los Super Toscanos y los blancos de vernaccia expresan elegancia y carácter.

Guicciardini Strozzi ha sabido integrar prácticas modernas con el respeto por su legado milenario, proyectando su identidad toscana en cada botella. Sus vinos han conquistado reconocimiento internacional, combinando innovación, autenticidad y el alma de una historia inigualable.

VERNACCIA TITOLATO

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Vernaccia di San Gimignano DOCG
- 100% Vernaccia.
- 3 meses sobre lías en acero inoxidable. 7-8°C
- Convencional.
- Arenoso-arcilloso con presencia de fósiles marinos y componentes calcáreos.
- VOL 12,5%
- Amarillo pajizo brillante. Aromas cítricos, flores blancas, almendra fresca y un claro carácter mineral. Boca fresco, lineal con acidez marcada.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA

- Blanco crianza seco
- Centro
- Toscana
- Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva
- 100% Vernaccia.
- 6 meses en madera y 12 meses en botella. 10-12°C
- Convencional.
- Arenoso-arcilloso con presencia de conchas fósiles, calcáreo y margas.
- VOL 13%
- Amarillo dorado. Nariz compleja con fruta madura, miel ligera, flores secas y mineralidad marcada. Boca amplia, cremosa y estructurada, equilibrada por una buena acidez. Final persistente con notas de almendra, especias suaves y salinidad.



CHIANTI DOCG

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Chianti DOCG
- 100% Sangiovese.
- 6 meses en depósito de acero. 15-16°C
- Convencional.
- Galestro (esquistos arcillosos), arcilla y arenas con presencia calcárea.
- VOL 13%
- Rojo rubí brillante. Nariz de cereza, fram-buesa, violeta y ligeras notas terrosas. Boca fresco, de cuerpo medio, taninos finos, acidez viva y final equilibrado con toques herbales.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Morellino di Scansano DOCG
- 100% Sangiovese.
- 6 meses en botella. 15-16°C
- Convencional.
- Suelos mixtos: arcillosos, arenosos y con presencia de minerales ferrosos propios de la Maremma.
- VOL 13%
- Vista: rubí intenso. Aromas de ciruela madura, cereza negra, especias suaves y notas balsámicas. Boca cálida y redonda, taninos suaves, acidez equilibrada y un final largo con notas de cacao y fruta madura.



VIN SANTO SAN GIMIGNANO DOC

- Vinos de postre
- Centro
- Toscana
- Vin Santo di San Gimignano DOC
- Malvasia, Trebbiano y Colombano.
- 5 años de crianza en pequeñas barricas de roble de 125 ml. 6-8°C
- Convencional.
- Arenoso-arcilloso con componentes calcáreos y fósiles.
- VOL 15%
- Ámbar profundo. Nariz intensa de frutos secos, higos, miel, caramelo, naranja confitada y especias. Boca densa,untuosa, rica y equilibrada por una acidez viva. Final interminable con notas de miel, nuez y toques de madera.

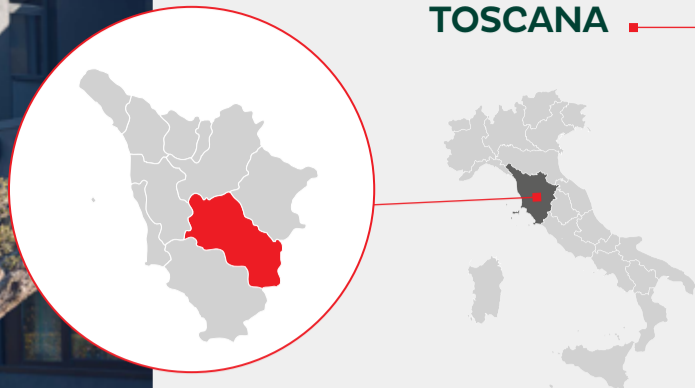


LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



TOSCANA



CASTELLINA IN CHIANTI



Fundada en 1882 por Angiolo Piccini en el corazón de Chianti (Toscana), **Piccini** es una de las casas vinícolas más antiguas y destacadas de Italia. Dirigida hoy por la cuarta generación familiar, combina tradición y espíritu contemporáneo en la elaboración de vinos representativos de la Toscana.

La historia de Piccini comienza cuando Angiolo Piccini adquirió 7 ha de viñedo en Chianti y comenzó a producir vinos con pasión y compromiso por el territorio. Con el paso de las décadas, la familia extendió sus viñedos y proyectos vinícolas, y bajo la dirección de Mario Piccini y sus hijos, la bodega se consolidó entre los principales productores toscanos.

La tenuta principal, Fattoria di Valiano, situada en la prestigiosa zona de Chianti Classico DOP, es el reflejo del compromiso con la calidad y la tradición, equilibrando técnicas modernas y respeto por el terroir. Piccini produce una amplia gama de etiquetas, entre las que destaca el Chianti "Orange Label", un vino que simboliza el estilo distintivo de la casa y la reinterpretación contemporánea de los clásicos toscanos.

Además de Chianti y Chianti Classico, la bodega participa en la producción de vinos en otras subzonas toscanas como Montalcino, y su familia hoy gestiona cerca de 200 ha de viñedo, con una producción media anual que figura entre las más relevantes de Italia.

CHIANTI PICCINI DOP

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Chianti DOP
- Sangiovese, Ciliegliolo y Canaiolo.
- N/A
- 14-15°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 12,5%
- Vista: rojo rubí profundo. Nariz: fruta roja madura y hierbas aromáticas, con cierta persistencia. Boca: suave, bien estructurado, con taninos delicados, final de fruta roja deshidratada.



CHIANTI FIASCO DOP

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Chianti DOP
- Sangiovese.
- N/A
- 15-16°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 12,5%
- Vista: color rojo cereza. Nariz: notas persistentes de fruta roja madura, cerezas y violetas. Boca: bien estructurado, taninos delicados, sabor frutal intenso y un final elegante.



CHIANTI RISERVA DOP ORO

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Chianti Riserva DOP
- 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
- 9 meses en barricas y toneles.
- 15-16°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 13,5%
- Vista: rojo rubí intenso. Nariz: mora, frutos oscuros, vainilla, especias. Boca: aterciopelado, bien estructurado, taninos suaves pero presentes y frutas rojas.



CHIANTI CLASSICO DOP

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Chianti Classico DOP
- 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
- 9 meses en barricas.
- 15-16°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 13%
- Vista: rojo rubí. Nariz: fruta del bosque, especias, notas persistentes y complejas. Boca: cuerpo medio, bien equilibrado, taninos finos, entrada afrutada y buen equilibrio.



BUON GOVERNO IGT

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Sangiovese, Merlot, Colorino.
- N/A
- 14-15°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 13%
- Vista: rojo rubí intenso. Nariz: fruta madura (cereza, ciruela, guinda) y un toque floral elegante de violeta. Boca: generoso, con cuerpo, suave y armonioso. El carácter frutal se mantiene, pero con volumen y estructura.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOP

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Brunello di Montalcino DOP
- Sangiovese.
- 24 meses en barricas de roble y 24 meses en botella.
- 16-18°C
- Convencional.
- Arcilloso y galestro.
- VOL 14%
- Vista: rojo profundo. Nariz: cereza madura, ciruela, hierbas secas, tabaco, regaliz, especias y cuero. Boca: elegante, bien estructurado, taninos sedosos, buena acidez, sabor profundo y complejidad, final largo y redondo.



MEMORO BIANCO

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Vini Generici
- Chardonnay, Viognier, Vermentino y Pecorino.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Suelo arenoso, calcáreo y arcilloso.
- VOL 13%
- Vista: amarillo pajizo, vivo y luminoso. Nariz: fruta de pulpa blanca, miel, un ligero toque de corteza de pan. Boca: elegante, con buena concentración, taninos suaves, textura delicada y final con hierbas secas.



MEMORO ROSSO D'ITALIA

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Vini Generici
- Montepulciano 40%, Primitivo 30%, Nero D'Avola 20%, Merlot 10%.
- 10 meses de crianza en botti de Eslavonia.
- 16°C
- Convencional.
- Suelo arenoso, calcáreo y arcilloso.
- VOL 14%
- Vista: rojo rubí oscuro. Nariz: cereza, higos, café y madera. Boca: entrada cálida, armonioso, buena complejidad, final persistente.



MEMORO PRIMITIVO

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Vini Generici
- Primitivo.
- 10 meses en botti de Eslavonia.
- 16°C
- Convencional.
- Suelos arcillosos y taninos.
- VOL 13,5%
- Vista: tono rubí vibrante, nariz: frutos rojos, hierbas deshidratada. Boca: sabor vivo, frutas maduras y recuerdo sutiles de vainilla.





TOSCANA



CASTELLINA IN CHIANTI

MEMORO ELEMENTS MERLOT

- Tintos media crianza
- Centro
- Toscana
- Vini Generici
- Merlot.
- 10 meses en botti de Eslavonia. 16°C
- Convencional.
- Suelos arenoso calcáreo y volcánico.
- VOL 14%
- Vista: rojo rubí oscuro. Nariz: cereza, higos, café y madera. Boca: entrada cálida, bien estructurado, complejo y con buen equilibrio, final persistente.



PINOCCHIO

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Vini Generici
- Negroamaro y Sangiovese.
- N/A 14-15°C
- Convencional.
- Suelo arenoso y arcilloso.
- VOL 13%
- Vista: color rojo rubí. Nariz: frutas rojas como fresas y moras, también hierbas aromáticas y especias. Boca: fresco, ligero y exuberante, perfil frutal destacable y fácil de beber.



COLLEZIONE PRIVATA TOSCANA IGT

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Toscana IGT
- Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 20% y Sangiovese 20%. 16-17°C
- 12 meses en barricas grandes.
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 13,5%
- Vista: Nariz: especias, chocolate, ciruelas maduras, moras, regaliz, resina. Boca: entrada cálida y carnosa, buena estructura, taninos sedosos, final profundo y persistente con toques balsámicos y frutales maduros.



MAMMA PICCINI ROSSO

- Tintos
- Centro
- Toscana
- Rosso Toscana IGT
- Sangiovese, Merlot, Canaiolo.
- N/A 14-15°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 13%
- Color: rojo rubí. Nariz: frutos rojos frescos. Aroma limpio y afrutado. Boca: cuerpo medio, taninos suaves, buena frescura, final delicado.



MAMMA PICCINI BIANCO

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Bianco Toscana IGT
- Chardonnay, Trebbiano, Malvasia.
- N/A 7-8°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 12,5%
- Nariz con notas cítricas, flores blancas, muy fresco, en boca es ligero, seco y equilibrado.



ORVIETO CLASSICO DOC

- Blanco seco
- Centro
- Toscana
- Orvieto Classico DOC
- Grechetto, Procanico, Chardonnay.
- N/A 7-8°C
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- VOL 12,5%
- Vista: amarillo pajizo, con reflejos verdosos. Nariz: notas cítricas y de fruta de pulpa amarilla, delicadas flores Boca: fresco, con buena redondez, se percibe fruta madura amarilla, un toque tropical, y un final mineral persistente.

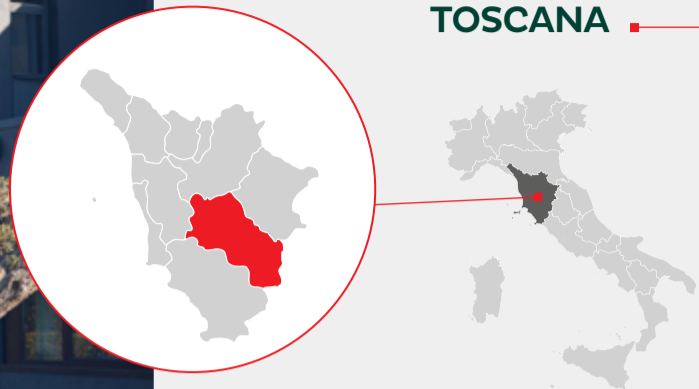


LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



TOSCANA



CASTELLINA IN CHIANTI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

- Tintos
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano 90% y Sangiovese 10%.
- N/A
- Convencional.
- Suelo arcilloso y pedregoso.
- 12,5%
- Vista: color rojo rubí. Nariz: fruto de ciruela, mora, hierbas. Boca: fresco, estructurado, con buena persistencia.



15-16°C

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

- Blanco seco
- Centro
- Marche
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- Verdicchio.
- N/A
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla.
- 13%
- Vista: amarillo pajizo con matices dorados y ligeros reflejos verdosos. Nariz: aromas florales, herbales, notas cítricas y almendradas. Boca: fresco, muy buena acidez.



6-8°C

DONPÀ AGLIANICO DEL VULTURE

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Aglianico del Vulture DOC
- 100% Aglianico.
- 15 meses en barricas y 4 meses en botella.
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- 14,5%
- Vista: rojo rubí oscuro con reflejos violáceos. Nariz: aromas intensos de cereza amarga, especias dulces, balsámicos y un toque de chocolate. Boca: estructura envolvente, taninos elegantes, cuerpo generoso y final largo con notas de mermelada de ruibarbo y raíces amargas.



17-18°C

CAMPO MELOGRANO AGLIANICO VULTURE RISERVA

- Tintos con crianza
- Centro
- Toscana
- Aglianico del Vulture Superiore Riserva DOCG
- 100% Aglianico.
- 24 meses en barricas francesas y 12 meses en botella.
- Convencional.
- Suelo con buena proporción de arcilla y roca fragmentada.
- 14,5%
- Vista: granate. Nariz: mermelada de mora, cereza al licor, especias oscuras, eucalipto y también notas de café. Boca: cálido, envolvente, potente pero con taninos refinados, final largo con notas amargas de cacao.



17-18°C

PROSECCO VENETIAN DRESS EXTRA DRY

- Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat
- Norte
- Veneto
- Prosecco DOC
- 100% Glera.
- N/A
- Convencional.
- Suelos calizos y arcillosos.
- 11%
- Vista: amarillo pajizo con burbujas finas y elegantes. Nariz: frutas blancas y flores blancas delicadas. Boca: fresco, con buena vivacidad, fruta blanca, ligera dulzura y burbuja cremosa.



6-8°C

UMBRIA



UMBRIA, ALMA VERDE Y SILENCIOSA

En el corazón de Italia, Umbria es una región de colinas suaves, bosques antiguos y valles fértiles atravesados por el Tíber. Su clima continental moderado, con notables variaciones térmicas, favorece una viticultura de calidad. Aunque menos mediática que otras regiones, Umbria destaca por su autenticidad y equilibrio entre tradición y modernidad.

Los suelos arcillosos, calcáreos y volcánicos dan origen a vinos intensos, especialmente blancos elegantes y tintos estructurados. La región es tam-

bién cuna de una de las denominaciones más antiguas del país: Torgiano.

Denominaciones principales:

- *Torgiano DOC / Torgiano Rosso Riserva DOCG*
- *Montefalco DOC / Montefalco Sagrantino DOCG*
- *Colli Martani DOC*
- *Colli del Trasimeno DOC*
- *Orvieto DOC*
- *Assisi DOC*
- *Lago di Corbara DOC*

Umbria, discreta pero firme, consolida su lugar entre las regiones vitivinícolas más respetadas de Italia.



COLPETRONE



UMBRIA



SAGRANTINO DI MONTEFALCO



Colpetrone es una de las bodegas más representativas de Montefalco, en el corazón de Umbría, y una de las principales impulsoras de la recuperación del Sagrantino, una de las variedades autóctonas más prestigiosas y estructuradas de Italia.

Fundada a finales del siglo XX, la bodega pertenece al grupo Tenute del Cerro y combina tradición vitivinícola con tecnología avanzada. Sus 63 hectáreas de viñedo están situadas en colinas arcillosas y calcáreas, a altitudes ideales para extraer el máximo carácter del Sagrantino di Montefalco, un vino tinto de taninos marcados y gran potencial de guarda. También elaboran otras denominaciones como Montefalco Rosso DOC o Umbria IGT, con un enfoque orientado a la calidad, la tipicidad varietal y el equilibrio.

Colpetrone representa la identidad de una región que expresa, a través del vino, fuerza, profundidad y elegancia. Una bodega que ha contribuido a llevar el Sagrantino al reconocimiento internacional.

SAGRANTINO MONTEFALCO DOCG

- Tintos media crianza
- Centro
- Umbria
- Montefalco Sagrantino DOCG
- 100% Sagrantino.
- Mínimo 37 meses, de los cuales al menos 12 en barricas de diferentes formatos.
- 16-18°C
- Convencional.
- Mezcla de arcillas, marga calcárea, arenas y sedimentos aluviales, zonas con buena presencia de caliza y estructura mineral.
- Vol 15%
- Vista: color rubí profundo a casi opaco, con ribete violáceo en vinos jóvenes, gran concentración y lágrima densa. Nariz: intensa y compleja. Aparecen moras, arándanos y ciruela negra, notas de especias (clavo, regaliz), cacao amargo, tabaco, cuero y un fondo balsámico. Con la crianza surgen notas de incienso y tierra húmeda. Boca: muy estructurado, tanino poderoso y envolvente, acidez firme que equilibra la concentración, gran cuerpo. Sabores de fruta negra madura, chocolate, regaliz y especias. Persistencia muy larga, con final seco y elegante.





UMBRIA



ORVIETO



Casa Vinicola Bigi es una de las bodegas históricas de Umbria, profundamente ligada a la tradición de Orvieto. Nacida en el antiguo monasterio de La Trinità, ha sabido evolucionar a lo largo de más de un siglo combinando herencia histórica, modernización técnica y una clara vocación por los grandes blancos umbros.

La primera sede de Casa Vinicola Bigi fue el ex convento franciscano de La Trinità, en Orvieto, un edificio cargado de historia que pasó a manos del Estado italiano en 1870. Durante décadas, la bodega desarrolló allí su actividad hasta que, por necesidades productivas, trasladó sus instalaciones a una moderna sede en Ponte Giulio. Hoy, Bigi cuenta con una capacidad de elaboración de hasta 30.000 hectolitros, equipada con tecnología de vinificación avanzada y un amplio parque de toneles y barricas para la crianza.

La bodega es especialmente reconocida por su Orvieto Clasico, uno de los vinos blancos más representativos de Italia, elaborado principalmente a partir de Grechetto y Trebbiano. Estos vinos destacan por su frescura, elegancia y marcada mineralidad, reflejo fiel del terroir umbro.

Casa Vinicola Bigi representa el equilibrio entre tradición centenaria y exigencias contemporáneas, manteniendo una identidad sólida y un estilo reconocible que ha convertido a la bodega en un referente del vino blanco de Umbria.

VIPRA BIANCO

- Blanco seco
- Centro
- Umbria
- Umbria IGT
- Grechetto y Chardonnay.
- N/A
- 6-7°C
- Convencional.
- Altitud de 300 metros, sobre terrenos áridos y ligeros, con una densidad en torno a las 4.500 cepas por hectárea.
- VOL 13%
- Color: verde limón. En nariz: aroma fino con sensaciones de almendra fresca, pera, manzana, melocotón acacia y notas cítricas. En boca: fresco, elegantemente equilibrado y suave.



ORVIETO CLASSICO

- Blanco seco
- Centro
- Umbria
- Orvieto Clasico DOC
- Trebbiano Toscano, Grechetto, Verdello, Malvasia Toscana y Druppeggio.
- N/A
- 6-7°C
- Convencional.
- Viñas seleccionadas sobre las colinas (300 metros de altitud de media) de la zona clásica.
- VOL 13%
- Color: verde limón. En nariz: fragancia de flores de espinos albar y con recuerdos cítricos, manzana, melocotón, musgo y de almendra. En boca: fresco, recuerdos de flores amarillas, frutas cítricas, suave y ligero.



VIPRA ROSE

- Rosados
- Centro
- Umbria
- Umbria IGT
- Merlot y Sangiovese.
- N/A
- 6-7°C
- Convencional.
- Altitud de 300 metros, sobre terrenos áridos y ligeros, con una densidad en torno a las 5.000 cepas por hectárea.
- VOL 12,5%
- Color: rosado pálido. En nariz: fresco y fragante, sabor suave y armónico, de tonos frutales de cereza y florales de rosa y violeta. En boca: estructura media, recuerdos de frutos rojos, fresco y amable.



VIPRA ROSSO

- Tintos media crianza
- Centro
- Umbria
- Umbria IGT
- Merlot, Sangiovese y Montepulciano.
- 6 meses en roble francés.
- 16-17°C
- Convencional.
- Altitud de 300 metros, sobre terrenos áridos y ligeros, con una densidad en torno a las 5.000 cepas por hectárea.
- VOL 13,5%
- Color: granate. En nariz: aromas a cereza negra y mora que se amalgaman magníficamente con aromas especiados y tostado. En boca: estructura media alta, frutos rojos y negros, recuerdo de cardamomo.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

LE MARCHE



ENTRE MONTAÑAS Y EL ADRIÁTICO

Le Marche es una región vitivinícola de paisaje diverso, con viñedos que descienden desde los Apeninos hasta las costas del mar Adriático. Este entorno natural genera una combinación de climas continentales y marinos, ideales para una viticultura equilibrada y expresiva.

La tradición vinícola se refleja en variedades autóctonas como el Verdicchio, considerado uno de los blancos más importantes de Italia. Las colinas de Jesi y Matelica ofrecen estilos diferentes gracias a sus microclimas y altitudes.

También destacan tintos como el Rosso Conero o el Lacrima di Morro d'Alba.

La región cuenta con una buena proporción de vinos con denominación de origen, incluyendo varias DOCG. La diversidad geográfica y varietal de Le Marche la convierte en una región de gran interés para el enoturismo y los consumidores exigentes.

Denominaciones principales:

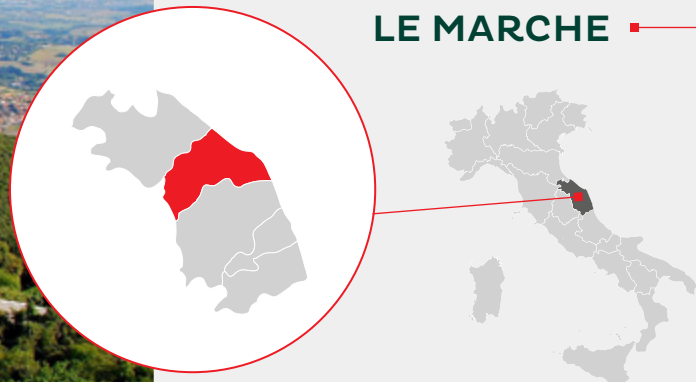
- *Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC*
- *Verdicchio di Matelica DOCG*
- *Conero DOCG*
- *Rosso Piceno DOC*
- *Lacrima di Morro d'Alba DOC*



UMANI RONCHI

VITICOLTORES EN MARCHES Y ABRUZZO

LE MARCHE



OSIMO



Sus 240 hectáreas, ubicadas entre las regiones de Le Marche y Abruzzo, se han especializado en variedades locales como verdicchio y montepulciano, produciendo grandes vinos que combinan pasión familiar, sostenibilidad e innovación que reflejan el alma del territorio en cada copa. Una bodega cuyos vinos no defraudan a nadie. Reflejan los suelos y variedades utilizadas.

En 2024, la prestigiosa guía Gambero Rosso la eligió Bodega del Año.

Esta bodega, fundada en 1957, es hoy una de las más emblemáticas de Italia.

VECCHIE VIGNE HISTORICAL

- Blancos lo mejor de Italia
- Centro
- Marche
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore
- Verdicchio.
- 18 meses en depósitos de cemento, en contacto continuo con las lías. Aproximadamente 36 meses de reposo adicional. Al menos 6 meses en botella antes de salir al mercado.
- 8-10°C
- Convencional.
- Suelo profundo y franco-arcilloso.
- 13%
- Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorado-verdosos. En nariz: aromático y profundo. En boca: entrada amplia y elegante, acidez viva y equilibrada, Gran estructura y volumen. Textura sedosa y ligeramente salina. Final largo, con recuerdo de almendra amarga, cítricos y mineralidad.



VERDICCHIO CASTELLO JESI RISERVA PLENIO

- Blanco seco
- Centro
- Marche
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- Verdicchio.
- 12 meses sobre lías en depósito de acero y 6 meses en botella.
- 10-12°C
- Convencional.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 14%
- Color: amarillo pajizo dorado con reflejos brillantes. En nariz: complejo e intenso con notas de frutas amarillas maduras, cítricos, flores blancas y miel ligera. En boca: fresco, equilibrado, toques de frutas maduras y almendra.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI VECCHIE VIGNE

- Blancos lo mejor de Italia
- Centro
- Marche
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- Verdicchio.
- 10 meses en hormigón en contacto con las lías y 6 meses en botella.
- 10-12°C
- Ecológico.
- Muy profundo, textura media, arcilloso.
- 13,5%
- Color: amarillo limón. En nariz: presenta aromas de retama, manzanilla y pera, con agradables matices de menta silvestre, salvia y avellana. En boca: destaca por su elegancia: fresco y crujiente, con una acidez perfectamente equilibrada por la estructura del vino. Final largo, sabroso y salino.



PREMIO GAMBERO ROSSO



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CASAL DI SERRA

- Blanco seco
- Centro
- Marche
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- Verdicchio.
- 5 meses en acero inoxidable en contacto con las lías finas.
- 8-9°C
- Ecológico.
- Muy profundo, textura media, arcilloso.
- 13%
- Color: amarillo limón. En nariz: aromas intensos de flores silvestres y de fruta amarilla. En boca: rico, fresco. Final seco, persistente y afrutado.



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI VILLA BIANCHI

- Blanco seco
- Centro
- Marche
- Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- Verdicchio.
- 3 meses en acero inoxidable.
- 7-8°C
- Convencional.
- Muy profundo, textura media, arcilloso.
- 12,5%
- Color: verde limón. En nariz: frutado y floral. En boca: El vino muestra una estructura agradable basada en notas vibrantes y frescas, seguidas de un regusto típicamente almendrado.



Disponible en formato 1,5lt.

CONERO RISERVA CAMPO SAN GIORGIO

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Marche
- Rosso Conero Riserva DOC
- Montepulciano.
- Crianza en madera durante 24 meses. 12 meses en barricas pequeñas y 12 meses en toneles.
- 17-18°C
- Convencional.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 14%
- Color: rojo rubí intenso con reflejos purpúreos. En nariz: aroma de fruta madura con notas de castaña y naranja, especias dulces, vainillas y regaliz. En boca: sabores concentrados y profundos.



PELAGO IGT

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Marche
- Marche Rosso IGT
- Cabernet Sauvignon, Merlot.
- 14 meses en barricas y 12 meses en botella.
- 17-18°C
- Convencional.
- Muy profundo, textura media, arcilloso.
- 14%
- Color: rojo rubí con reflejos violetas. En nariz: perfumes intensos, especias, café, pimienta, regaliz y tabaco. En boca: frutos del bosque, vainilla y aromas naturales.



CUMARO DOCG

- Tintos con crianza
- Centro
- Marche
- Conero DOCG
- Montepulciano.
- 14 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.
- 17-18°C
- Convencional.
- Muy profundo, textura media, arcilloso.
- 14%
- Color: rojo rubí. En nariz: bouquet de frutas maduras rojas, especias, tabaco y vainilla. En boca: presencia de taninos, elegante y seco.



MÁXIMO MARCHES BIANCO

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Centro
- Marche
- Marche Bianco IGT
- Sauvignon Blanc.
- 12 meses en pequeño contenedores de acero inoxidable.
- 7-8°C
- Convencional.
- Muy profundo, textura media, arcilloso.
- 13%
- Color: dorado. En nariz: miel, albaricoque, melocotón y higos. En boca: fresco, notas de fruta en almíbar y miel.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terrero
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

ABRUZZO



VINOS DEL MAR Y DE LAS MONTAÑAS

La región vinícola de Abruzzo se extiende entre los Apeninos y la costa adriática, con tierras calizas y colinas que captan influencias marítimas templadas. Suelos mixtos, altitud variada y viento marino dominan el microclima, promoviendo buena ventilación y maduración equilibrada de las uvas.

En este escenario nace el emblemático Montepulciano d'Abruzzo, vino noble que refleja la identidad del territorio. Las subzonas reconocidas como Casauria, Teate, Terre dei Vestini y Alto Tirino aportan matices diferenciales. Además, destaca la de-

nominación Cerasuolo d'Abruzzo para rosados de perfil intenso.

Abruzzo cuenta con una importante superficie de viñedo y una producción estable, siendo una de las regiones con mayor presencia en el consumo nacional italiano.

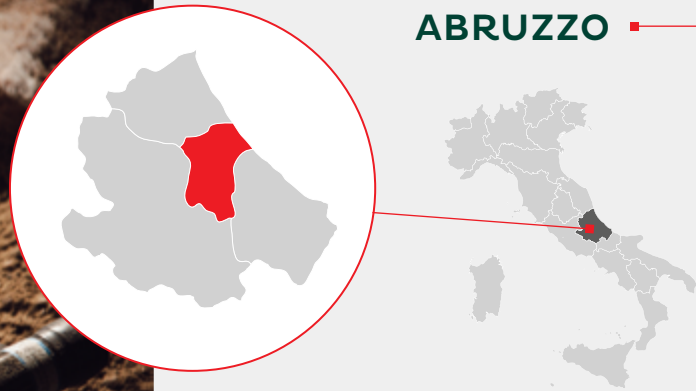
- Denominaciones principales:
- *Montepulciano d'Abruzzo DOC*
 - *Cerasuolo d'Abruzzo DOC*
 - *Abruzzo DOC*
 - *Colline Teramane DOCG*



CIAVOLICH

1853

ABRUZZO



MIGLIANICO



La familia **Ciavolich**, de origen búlgaro, se estableció en Italia en el siglo XVI. En 1853, Francesco Ciavolich construyó en Miglianico la primera bodega de la familia, sentando las bases de una historia vitivinícola marcada por la tradición, la guerra y el arraigo a la tierra.

Situada en las colinas de Miglianico, entre el mar Adriático y la Maiella, la antigua residencia de la familia Ciavolich alberga una de las bodegas más antiguas de Abruzzo. Construida en 1853 por Francesco Ciavolich, incluye galerías subterráneas que conectan el edificio principal con antiguas salas de vinificación. Durante la Segunda Guerra Mundial, la bodega fue refugio de la familia, antes de ser ocupada por las SS.

En los años 60, tras una división hereditaria, la familia se expandió hacia Loreto Aprutino, donde se plantaron 50 hectáreas con variedades autóctonas como Montepulciano, Trebbiano y Cococciola. Hoy, Ciavolich combina historia, arquitectura y una visión contemporánea del vino abruzzese.

El respeto por las técnicas tradicionales convive con una fuerte identidad territorial y un enfoque innovador, dando lugar a vinos con alma, memoria y carácter. La bodega representa un puente entre siglos de historia y una nueva generación comprometida con la excelencia vitivinícola.

TREBBIANO D'ABRUZZO GIULIANA VICINI

- Blanco seco
- Centro
- Abruzzo
- Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Trebbiano.
- N/A
- Sostenible.
- Franco-arcilloso.
- 13%



7-8°C

Vino de color pajizo claro. En nariz tiende a notas cítricas, flores blancas y hierbas aromáticas. En boca es equilibrado, con buena acidez, fresco, de trago ágil y persistente. Excelente sensación de mineralidad y vivacidad, y un final limpio.

PECORINO TERRE D'ABRUZZO GIULIANA VICINI

- Blanco seco
- Centro
- Abruzzo
- Colline Pescaresi IGT
- Pecorino.
- N/A
- Sostenible.
- Suelo arcilloso-calizo.
- 13%



7-8°C

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas complejos y elegantes: flores, frutas amarillas maduras, con matices minerales y herbáceos, incluso toques especiados o de jengibre. En boca muestra buena acidez, gran frescura, mineralidad marcada, textura viva, con final persistente y sabroso.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GIULIANA VICINI

- Tintos
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- N/A
- Sostenible.
- Suelo arcilloso-calizo.
- 14%



15-16°C

Color rojo púrpura con reflejos violáceos. En nariz, aromas de frutas rojas, notas especiadas y un perfil algo terroso y ligero toque balsámico. En boca es un vino de cuerpo medio, taninos presentes pero bien integrados, con buen equilibrio de fruta, acidez y estructura.

CERASUOLO D'ABRUZZO CIAVOLICH

- Tintos ligeros
- Centro
- Abruzzo
- Cerasuolo d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- N/A
- Sostenible.
- Suelo arcilloso-calizo.
- 13%



13-14°C

Color rosa intenso. En nariz aromas de fruta roja fresca cereza, frambuesa, grosella con ligeros matices herbáceos. En boca es fresco, vivaz, elegante, con buena acidez, cuerpo medio, equilibrio fruta-acidez, final franco y persistente.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CIAVOLICH

- Tintos media crianza
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- Crianza de 18 meses en depósito de acero inoxidable, 6 meses en botella.
- Sostenible.
- Suelo arcilloso-calizo.
- 13,5%



15-16°C

Color rojo púrpura con reflejos violáceos, nariz de frutas rojas maduras, con ligeros matices de regaliz. En boca es un vino de cuerpo medio-alto, con taninos suaves, textura amable, buena fruta, acidez equilibrada.

FOSSO CANCELLI TREBBIANO ABRUZZO CIAVOLICH

- Blancos lo mejor de Italia
- Centro
- Abruzzo
- Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Trebbiano.
- 6 meses sobre lías finas. 40% en acero, 20% en anfora y 40% en botti de Slavonia y 12 meses de botella.
- Sostenible.
- Suelos arcillosos/arcillo-calizos.
- 12%



12-13°C

Color amarillo pajizo claro, nariz con cítricos maduros, flores blancas y notas herbáceas sutiles. En boca: ligeros toques terrosos y textura, es fresco, con buena acidez, sensación mineral y final limpio y persistente.

FOSSO CANCELLI CERASUOLO ABRUZZO COLLINE PESCARESI SUPERIORI CIAVOLICH

- Tintos ligeros
- Centro
- Abruzzo
- Cerasuolo d'Abruzzo colline pescaresi DOC
- Montepulciano.
- N/A
- Sostenible.
- Argiloso/calizo.
- 13%



13-14°C

Color rosa intenso. Nariz intensa de fruta roja fresca, notas florales y cierta mineralidad, en boca es fresco, con buena estructura, cuerpo medio, acidez viva y final persistente.

FOSSO CANCELLI MONTEPULCIANO ABRUZZO CIAVOLICH

- Tintos lo mejor de Italia
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- N/A
- Sostenible.
- Argiloso/arcillo-calizo.
- 14%



16-17°C

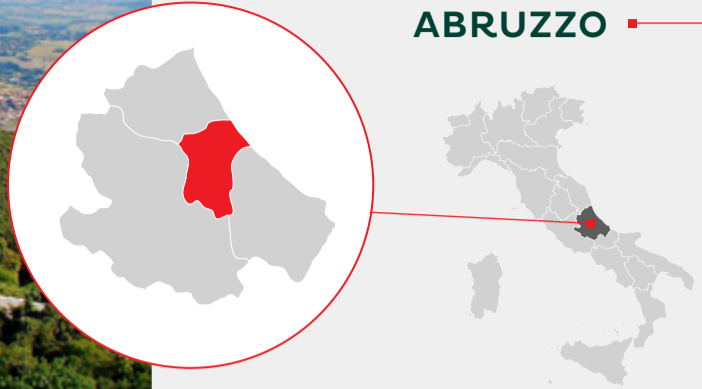
Color rojo profundo a granate, nariz de fruta negra madura, notas terrosas y balsámicas, toques especiados, en boca es estructurado, de tanino presente pero maduro, buena amplitud y final persistente.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

UMANI RONCHI
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

ABRUZZO



ROSETO DEGLI ABRUZZI



Esta bodega, fundada en 1957, es hoy una de las más emblemáticas de Italia.

Sus 240 hectáreas, ubicadas entre las regiones de Le Marche y Abruzzo, se han especializado en variedades locales como verdicchio y montepulciano, produciendo grandes vinos que combinan pasión familiar, sostenibilidad e innovación que reflejan el alma del territorio en cada copa. Una bodega cuyos vinos no defraudan a nadie. Reflejan los suelos y variedades utilizadas.

En 2024, la prestigiosa guía Gambero Rosso la eligió Bodega del Año.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
PODERE**

- Tintos
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- N/A
- Sostenible.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 13%
- Delicados aromas de ciruela y guinda. Robusto y con cuerpo medio en boca, ligeramente tánico, con un final seco y sabroso.



15-16°C

Disponible en formatos 750ml y 1,5 lt.

MONTEPULCIANO BIO MONTEPAGANO

- Tintos media crianza
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- 4 meses de crianza en barrica.
- Ecológico.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 13%
- Muestra un intenso bouquet de fruta roja fresca y fresas. En boca, es un vino de cuerpo medio, con un final persistente e intenso a fruta.



15-16°C

JORIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

- Tintos con crianza
- Centro
- Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Montepulciano.
- 12 meses en barricas y en botti de 50/80 hl.
- Sostenible.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 13,5%
- Recuerda ciruelas y cerezas rojas en nariz, seguidas de notas balsámicas y saladas sobre un fondo de regaliz maduro. Con taninos redondos y limpios en boca. Se presenta como un vino pleno y vigoroso, con un final largo e intenso.



16-17°C

**TERRE D'ABRUZZO PECORINO IGT
TERRE DI CHIETI**

- Blanco seco
- Centro
- Abruzzo
- Terre d'Abruzzo IGT
- Pecorino.
- 4 meses sobre lías en acero inoxidable.
- Sostenible.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 12,5%
- Aromas afrutados y florales, con notas minerales intensas y persistentes. Estructurado, agradable y fresco, con toques salados y de fruta madura.



8-10°C

**TREBBIANO D'ABRUZZO
MONTEPAGANO BIO**

- Blanco seco
- Centro
- Abruzzo
- Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Trebbiano.
- 3 meses en acero inoxidable.
- Ecológico.
- Profundo, de textura media, arcilloso, arenoso en algunas partes, calcáreo con una pequeña fracción de guijarros aluviales.
- 13%
- Aromas delicados que recuerdan al melocotón y los cítricos. En boca es equilibrado, fresco y delicado, con un final largo y seco.



7-8°C

LAZIO



VIÑAS MILENARIAS A ORILLAS DE ROMA

Lazio, cuna de Roma y tierra de historia, es también una región vitivinícola con una herencia milenaria. Las colinas volcánicas, los suelos ricos en minerales y la cercanía al mar crean condiciones ideales para vinos frescos, equilibrados y profundamente mediterráneos. El clima templado, con veranos cálidos y brisas marinas, favorece la maduración lenta de la uva, aportando carácter y estructura.

El Lazio ha sido testigo del renacimiento de variedades locales como malvasia puntinata, greche-

tto, cesanese o trebbiano giallo, que hoy encuentran una nueva expresión en vinos modernos sin perder su alma tradicional. Las zonas de producción se extienden desde los alrededores de la capital hasta las colinas de Frascati, Montefiascone y los Montes Lepini. Aquí la viticultura convive con la historia y la cultura del centro de Italia.

Denominaciones principales:

- Frascati Superiore DOCG
- Cesanese del Piglio DOCG
- Aleatico di Gradoli DOC
- Marino DOC

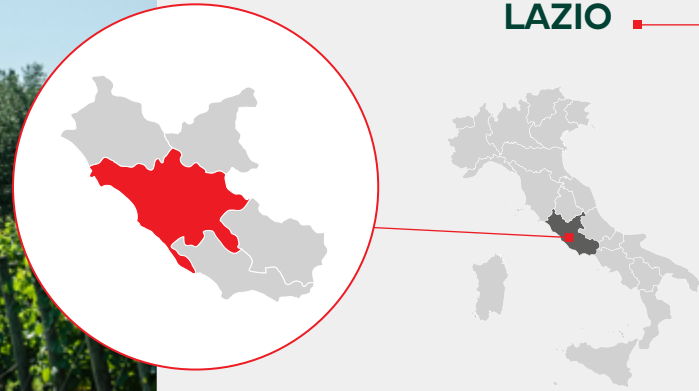


FONTANA CANDIDA



FRASCATI

LAZIO



Con raíces en Orvieto y Roma, **Bigi y Fontana Candida** representan dos pilares del vino blanco italiano. Mientras Bigi es sinónimo de elegancia umbra, Fontana Candida encarna la tradición vitivinícola del Lazio. Ambas comparten un compromiso con la calidad, la autenticidad y la expresión del territorio.

La historia de Bigi comienza en Orvieto, Umbría, en el antiguo monasterio de "La Trinità". Hoy, la bodega se ubica en Ponte Giulio, donde une tradición con tecnología de vanguardia para elaborar su icónico Orvieto Classico, un vino blanco elegante y mineral a base de Grechetto y Trebbiano.

Fontana Candida, fundada en 1958, se erige como símbolo del Frascati en la región del Lazio. Sus vinos nacen de variedades locales como Malvasía, Trebbiano y Greco, cultivadas en suelos volcánicos que aportan frescura, vivacidad y carácter. La bodega destaca por su capacidad de conjugar historia y modernidad, elaborando blancos aromáticos y versátiles, ideales para la gastronomía mediterránea.

Ambas casas, bajo un enfoque contemporáneo, siguen siendo referentes en la producción de vinos blancos que capturan la esencia de sus regiones: Umbría y el Lazio.

FRASCATI DOC

- Blanco aromático
- Centro
- Lazio
- Frascati DOC
- Malvasia Blanca, Trebbiano Toscano.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Suelo volcánico suelto y profundo.
- 12,5%
- Vista Amarillo pálido. Nariz: aromas delicados a flores de campo y fruta en boca sabor seco, suave y afrutado.



FRASCATI SUPERIORE SANTA TERESA

- Blanco aromático
- Centro
- Lazio
- Frascati Superiore DOCG
- Malvasia puntinata del Lazio, Malvasia di Candia y Greco.
- 5 meses sobre lías en depósito de acero.
- 8-9°C
- Convencional.
- Suelo volcánico suelto y profundo.
- 13%
- Vista: amarillo pálido. Nariz: notas florales y frutales. En boca: sabor intenso, suave, fresco y vivo.



ROMA ROSSO DOC

- Tintos
- Centro
- Lazio
- Roma DOC
- Montepulciano y Cabernet Sauvignon.
- Crianza breve en botella.
- 15-16°C
- Convencional.
- Suelo volcánico suelto y profundo.
- 14%
- Vista, color rubí. Nariz: aroma intenso con toques de frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca: sabor suave y persistente con taninos aterciopelados.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

PUGLIA



SOL, MAR Y VIÑAS ANCESTRALES

Ubicada en el talón de la bota italiana, Puglia es una de las regiones más cálidas y productivas del país. Sus extensos viñedos se extienden entre colinas suaves, llanuras y costas bañadas por los mares Adriático y Jónico. El clima cálido, seco y ventilado, junto con suelos arcillosos y calcáreos, favorece una excelente maduración de la uva.

Durante años reconocida por su producción en volumen, hoy Puglia vive una revolución enfocada en la calidad, apostando por sus variedades autóctonas y una viticultura más consciente. Sus

vinos tintos, como el Primitivo y el Negroamaro, son potentes y generosos, mientras que los blancos y rosados se caracterizan por su frescura y perfil mediterráneo.

Denominaciones principales:

- *Primitivo di Manduria DOC*
- *Salice Salentino DOC*
- *Castel del Monte DOCG*
- *Nero di Troia DOC*
- *Brindisi DOC*
- *Locorotondo DOC*
- *Martina Franca DOC*
- *Copertino DOC*
- *Leverano DOC*
- *Gioia del Colle DOC*

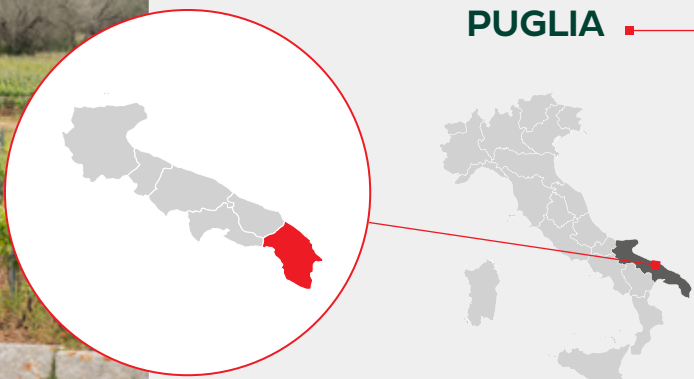


MenhirMarangelli

WINERY SINCE 2000 - TERRA D'OTRANTO



PUGLIA



TERRA D'OTRANTO



Entre Bagnolo del Salento y Palmariggi, en el corazón de la Terra d'Otranto (Puglia), la bodega **Menhir** representa un proyecto familiar profundamente arraigado en el territorio. Desde sus inicios, la familia Marangelli ha apostado por poner en valor una tierra de historia, sabor e identidad, convirtiendo la piedra y el paisaje en relato y legado.

La filosofía de Menhir se construye sobre el respeto al medioambiente, a la tradición y a la cultura mediterránea. Desde 2019, sus vinos están certificados como ecológicos, reforzando su compromiso con una viticultura consciente. La bodega trabaja con variedades autóctonas como negroamaro, primitivo, susumaniello o fiano, elaborando vinos que expresan con autenticidad el carácter del Salento.

Premiada con reconocimientos como los 3 Bicchieri del *Gambero Rosso* y los 5 Grappoli de *Bibenda*, Menhir es hoy sinónimo de excelencia, innovación y narrativa territorial. Sus etiquetas no solo evocan el paisaje, sino también la historia de una tierra milenaria que se bebe en cada copa.

PASS-O FIANO MINUTOLO

- Blanco aromático
- Sur
- Puglia
- Salento IGT
- Fiano.
- 3 meses sobre lías finas en depósito de acero.
- 7-8°C
- Convencional.
- Textura media arcillosa.
- 13%
- Notas de frutas tropicales, flores blancas como el jazmín, hierbas mediterráneas envueltas en un toque balsámico.



N ZERO NEGRAMARO IGT

- Tintos
- Sur
- Puglia
- Salento IGT
- Negroamaro.
- N/A
- 15-16°C
- Convencional.
- Profundidad media sobre capas de roca caliza.
- 14%
- Vista: rojo rubí. En nariz: aromas de fresa silvestre, mora, frambuesa, pimienta negra y eucalipto. En boca: cuerpo medio, fruta madura y notas herbaceas.



QUOTA 29 PRIMITIVO IGT

- Tintos
- Sur
- Puglia
- Puglia IGT
- Primitivo.
- N/A
- 15-16°C
- Convencional.
- Profundidad media sobre capas de roca caliza.
- 14%
- Vista: rojo rubí. En nariz: aromas de cereza negra, cereza, ciruela y chocolate negro y seguido de un toque de pimienta negra. En boca: fruta madura compotada y toques de especias.



PIETRA ROSATO IGT

- Rosados
- Sur
- Puglia
- Salento IGT
- Primitivo y Susumaniello.
- N/A
- 7-8°C
- Convencional.
- Suelo medio-arcilloso y profundo.
- 12,5%
- Vista: color rosa claro. En nariz se perciben aromas de fresa silvestre, pomelo rosa y cereza. En boca: fruta madura y mineral.



PIETRA SUSUMANIELLO IGT

- Tintos
- Sur
- Puglia
- Salento IGT
- Susumaniello.
- N/A
- 15-16°C
- Convencional.
- Profundidad media sobre capas de roca caliza.
- 14%
- Vista: color rubí con destellos violáceos. En nariz: se abre con aromas de frutos rojos, grosellas y arándanos, le siguen notas especiadas de pimienta negra en un ambiente balsámico. En boca: cuerpo medio-alto, fruta madura compotada y recuerdos de especias.



PIETRA PRIMITIVO BIO IGT

- Tintos
- Sur
- Puglia
- Salento IGT
- Primitivo.
- N/A
- 15-16°C
- Ecológico.
- Profundidad media sobre capas de roca caliza.
- 14,5%
- Vista: color rubí con destellos violáceos. En nariz: se abre con aromas de frutos rojos, grosellas y arándanos, le siguen notas especiadas de pimienta negra en un ambiente balsámico. En boca: cuerpo medio-alto, fruta madura compotada y recuerdos de especias.



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

- Tintos
- Sur
- Puglia
- Primitivo di Manduria DOC
- Primitivo.
- Crianza en barrica de roble durante 6 meses.
- 15-16°C
- Convencional.
- Profundidad media sobre capas de roca caliza.
- 14,5%
- Vista: rojo rubí. En nariz amplio y complejo, con aromas de ciruela, mermelada de cereza y notas de tabaco dulce. En boca: estructura media.



CALAMURI PRIMITIVO

- Tintos
- Sur
- Puglia
- Salento IGT
- Primitivo.
- 12 meses en barrica de roble.
- 16-17°C
- Convencional.
- Suelo medio-arcilloso y profundo.
- 15%
- Vista: rojo rubí intenso. Aromas intensos y concentrados: cereza negra, mermelada y almíbar, ciruela y mora, vainilla y clavo, algarroba y regaliz, bayas de enebro. En boca: fruta madura y recuerdo balsámico.



VEGA TERRA D'OTRANTO DOC ROSSO RISERVA

- Blanco seco
- Sur
- Puglia
- Terra d'Otranto DOC
- Primitivo.
- 24 meses en barricas.
- 17-18°C
- Convencional.
- Suelo arcilloso-arenoso sobre roca caliza.
- 15%
- Vista: rojo picota intenso. Aroma repleto de notas especiadas, recuerdos de fruta madura, laurel, algarroba, vainilla y cacao. En boca: fruta madura, especias, aromas balsámicos y mineral.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

CAMPANIA



EL ALMA VOLCÁNICA DEL SUR

Campania, en el sur de Italia, es una región vitivinícola de contrastes, donde los viñedos se extienden desde las laderas del Vesubio hasta las colinas del interior. Su clima mediterráneo, con inviernos suaves y veranos secos, junto con suelos volcánicos, calcáreos y arcillosos, crea un entorno ideal para el cultivo de variedades autóctonas de gran personalidad.

El territorio ofrece una sorprendente diversidad: zonas costeras como la península de Sorrento y la costa de Amalfi, zonas montañosas en el interior,

y las islas de Ischia y Capri. Esta variedad geográfica se traduce en estilos de vino muy diferentes, que reflejan el carácter intenso, vibrante y mineral de la región. Las variedades más destacadas son la falanghina, greco, fiano y aglianico, esta última considerada una de las uvas tintas más nobles de Italia.

Denominaciones principales:

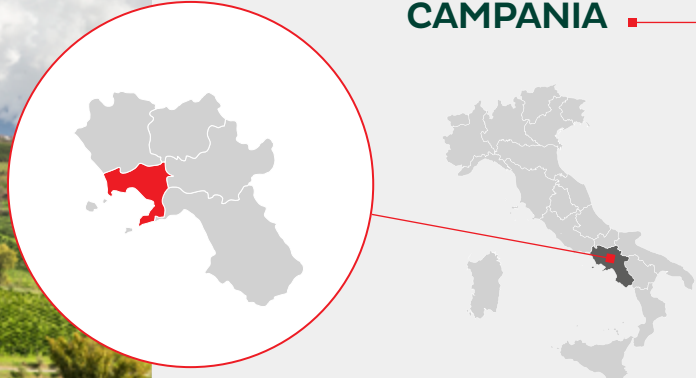
- Taurasi DOCG
- Greco di Tufo DOCG
- Fiano di Avellino DOCG
- Falerno del Massico DOC
- Campi Flegrei DOC
- Costa d'Amalfi DOC
- Aglianico del Taburno DOCG
- Vesuvio DOC





**TERREDORA
DI PAOLO**

CAMPANIA



AVELLINO, CAMPANIA



Después de la Segunda Guerra Mundial, Walter Mastroberardino comenzó a llevar los vinos de Campania al norte de Italia. En 1994, tras separarse de la histórica familia Mastroberardino, fundó **Terredora di Paolo**, una bodega que honra la memoria de su esposa y representa hoy un símbolo de renovación enológica del sur italiano.

Con más de 200 hectáreas de viñedos en zonas privilegiadas como Irpinia, la bodega combina tradición, sostenibilidad e innovación para expresar el carácter de variedades autóctonas como fiano, greco di Tufo y aglianico. La altitud de los viñedos, la influencia del suelo volcánico y el clima continental favorecen vinos con gran frescura, complejidad y potencial de envejecimiento.

Sus tintos muestran estructura y profundidad, mientras que sus blancos son vibrantes y longevos. Terredora ha sabido conjugar el respeto por la identidad regional con una visión moderna, ofreciendo vinos que reflejan con honestidad la riqueza de Campania.


**GRECO DI TUFO DOCG
LOGGIA DELLA SERRA**

- Blanco aromático
- Sur
- Campania
- Greco di Tufo DOCG
- Greco.
- 6 meses de crianza sobre lías. **9-10°C**
- Sostenible.
- Volcánico/calizo, muy mineralizado.
- 12,5%**
- Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos. Nariz: albaricoque, manzana, melocotón, cítricos, flores blancas y una mineralidad marcada. En boca: estructurado, amplio pero con buena acidez, mineral, textura sedosa y final persistente.



LACRYMA CHRISTI BIANCO VESUVIO

- Blanco crianza seco
- Sur
- Campania
- Lacryma Christi del Vesuvio DOC
- Coda di Volpe.
- 3 meses de crianza sobre lías en depósito de acero. **7-8°C**
- Sostenible.
- Suelo volcánico, con lava, ceniza, lapilli, muy mineral y bien drenado.
- 12,5%**
- Color amarillo pajizo, tiene aromas finos e intensos de frutas maduras, piña, melocotón blanco, retama, y un aroma de anís. Suave y bien estructurado, al gusto ofrece notas minerales y de frutas.



LACRYMA CHRISTI ROSSO VESUVIO

- Tintos media crianza
- Sur
- Campania
- Lacryma Christi del Vesuvio DOC
- Piedrosso.
- 8 meses en barricas de roble francés. **15-16°C**
- Sostenible.
- Terreno volcánico típico del Vesuvio, con ceniza, lava y lapilli.
- 13%**
- Color: rubí intenso con reflejos violetas. Nariz: fruta roja madura como cereza, frambuesa, grosella negra, especias, clavo, notas minerales. Boca: elegante, suave, con taninos finos y buena acidez, final con fruta madura, café y especias (pimienta).



TAURASI DOCG FATICA CONTADINA

- Tintos con crianza
- Sur
- Campania
- Taurasi DOCG
- Aglianico.
- 18 meses en barricas. **17-18°C**
- Sostenible.
- Suelos argillo-calcáreos con componente volcánico.
- 13,5%**
- Color: rubí intenso con matices granate. Nariz: amarena, frutos del bosque, pruna, violeta, especias y mineralidad. Boca: estructurado, con taninos firmes pero elegantes, textura aterciopelada, notas de fruta madura, pimienta negra, y un final persistente y algo terroso.



TAURASI DOCG PAGO DEI FUSI

- Tintos lo mejor de Italia
- Sur
- Campania
- Taurasi DOCG
- Aglianico.
- 24 meses en barricas y 36 meses en botella. **18°C**
- Sostenible.
- Suelo volcánico/arcillo-calcáreo y mineral.
- 13,5%**
- Color: granate. Nariz: frutos rojos/negros maduros, ciruela, cereza, notas especiadas, pimienta, esencia de tabaco y vainilla por la barrica. Boca: vino estructurado, sabroso, con taninos finos, buena acidez y un final largo, elegante y bien modulado.



AGLIANICO DI CAMPANIA IGT

- Tintos con crianza
- Sur
- Campania
- Campania Aglianico IGT
- Aglianico.
- Crianza de 4 meses en botellas. **16-18°C**
- Sostenible.
- Suelos volcánicos con presencia de arcilla y caliza. Alta mineralidad y buen drenaje.
- 13,5%**
- Color: rojo rubí profundo con reflejos violáceos. Nariz: frutas rojas (cereza, frambuesa), ciruela, notas florales, ligeras especias y toque mineral. Boca: estructura media-alta, taninos firmes pero jóvenes, acidez marcada y fresca. Final con notas de fruta roja, especias y una mineralidad.




**FIANO DI AVELLINO
CAMPORE RISERVA DOCG**

- Blancos lo mejor de Italia
- Sur
- Campania
- Fiano di Avellino DOCG
- Fiano.
- Fermentación en barrica de roble y crianza sobre lías durante 6 meses sucesivamente en botella durante 24 meses. **8-10°C**
- Sostenible.
- Arcillo-calcáreo.
- 13%**
- Color: amarillo dorado. Nariz: complejo y elegante: pera madura, cítricos, miel, flores de acacia y vainilla. Boca: rico, maduro, con buena longitud, equilibrado, textura sedosa y un final persistente.



TAURASI RISERVA DOCG CAMPORE

- Tintos lo mejor de Italia
- Sur
- Campania
- Taurasi DOCG
- Aglianico.
- 30 meses en pequeños fusti de roble francés y 4 años en botella. **18-20°C**
- Sostenible.
- Suelo volcánico con componente calcáreo y mineral, típico de la zona de Irpinia.
- 13,5%**
- Color: rojo rubí muy profundo, con matices granate. Nariz: complejo y amplio: violeta, fruta roja y negra madura, ciruela, tabaco, cuero, minerales, especias orientales. Boca: cuerpo pleno, taninos maduros y estructurados, muy buen equilibrio entre fruta, acidez y madera. Final largo, elegante y con potencial de guarda. Según la reseña, es "corpo pieno ... persistente ... enorme eleganza".



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



CAMPANIA



BENEVENTO



Fundada en 1960 por 33 viticultores, **La Guardiense** es hoy una de las cooperativas vitivinícolas más importantes del sur de Italia. Situada en el corazón del Sannio Beneventano, la bodega se ha consolidado como un referente de los vinos de Campania gracias a su compromiso con el territorio y las variedades autóctonas.

La Guardiense nació con el objetivo de valorizar el trabajo de los viticultores y el patrimonio vitivinícola del Sannio. Con el paso de las décadas ha crecido hasta reunir a más de 200 productores, con una producción anual cercana a los 150.000 hectolitros de vino y alrededor de seis millones de botellas. Su actividad se centra en la elaboración de vinos que expresan la identidad del territorio mediante el uso de variedades locales como falanghina, greco y aglianico.

La bodega tiene su sede en Guardia Sanframondi, en el valle Telesino, un paisaje vitícola situado entre los montes del Matese y el monte Taburno que ofrece condiciones ideales para el cultivo de la vid. Entre sus referencias más representativas destacan el Falanghina del Sannio DOC, el Greco di Tufo DOP y el Aglianico del Sannio DOC. Gracias a su equilibrio entre tradición, innovación y respeto por el entorno, La Guardiense ha alcanzado un reconocimiento creciente tanto en Italia como en los mercados internacionales.

FALANGHINA

Blanco aromático

Sur

Campania

Benevento IGP

Falanghina.

N/A



7-8°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 12%

Color amarillo pajizo pálido. Nariz: aroma, seco, fresco y ligeramente cítricos, pero muy agradable y delicado. En boca: fresco y mineral.

JANARE FALANGHINA

Blanco aromático

Sur

Campania

Sannio DOC

Falanghina.

N/A



8°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 13%

Color: amarillo limón. Nariz afrutado e intenso. En boca sensaciones de acidez. El sabor aumenta gradualmente dando un sabor equilibrado y agradable.

GRECO SANNIO DOP

Blanco aromático

Sur

Campania

Sannio DOC

Greco.

N/A



7-8°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 12%

Color: amarillo limón. En nariz: notas afrutadas y matices minerales. En boca fresco, vibrante y mineral.

GRECO FIANO SANNIO

Blanco seco

Sur

Campania

Sannio DOC

Fiano.

3 meses sobre lías.



8°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 12%

Color: amarillo limón. En nariz expresa intensas notas florales de flores blancas y toques de hierbas aromáticas. En boca expresa una agradable elegancia, equilibrio y mineralidad.

JANARE ANIMA LAVICA FALANGHINA

Blanco aromático

Sur

Campania

Sannio DOC

Falanghina.

5 meses de crianza sobre lías.



10°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 13%

Color: amarillo limón. En nariz se aprecian aromas de flor de tilo, retama y piña, mango y recuerdo aromas volcánicos. En boca: profundamente mineral.

AGLIANICO

Tintos

Sur

Campania

Benevento IGP

Falanghina.

N/A



15-16°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 12,5%

Color: rojo rubí, intenso. Nariz: frutos rojos y componente mineral. En boca: estructura media, frutos rojos y mineral.

JANARE AGLIANICO

Tintos media crianza

Sur

Campania

Sannio DOC

Aglianico.

6 meses en barricas francés.



17-18°C

Sostenible.

Desde la ignimbrita volcánica hasta las resistentes colinas margosas.

VOL 13%

Color: rojo granate. En nariz aromas a cereza y especias. En boca: envolvente e intenso con taninos plenos pero sedoso.

CALABRIA



VINOS DEL SUR CON CARÁCTER

Entre el mar Jónico y el Tirreno, Calabria ofrece un paisaje vinícola escarpado, marcado por montañas, colinas y brisas marinas. Su clima cálido y seco favorece el cultivo de variedades autóctonas con historia milenaria, en suelos que combinan arcilla, piedra y arena.

La viticultura calabresa está en pleno resurgir, con un renovado enfoque en uvas locales como Gaglioppo, Greco Bianco, Magliocco y Mantonico. Los tintos son cálidos y estructurados; los blancos, frescos y aromáticos, con matices minerales que reflejan la influencia del mar y el terreno.

Aunque con menor volumen de producción que otras regiones, Calabria ofrece vinos auténticos y con fuerte identidad territorial. Su historia, que se remonta a la Magna Grecia, está siendo revalorizada por bodegas que combinan tradición y modernidad.

Denominaciones principales:

- *Cirò DOC*
- *Melissa DOC*
- *Greco di Bianco DOC*
- *Bivongi DOC*
- *Lamezia DOC*
- *Scavigna DOC*
- *Savuto DOC*
- *Terre di Cosenza DOC*
- *Verbicaro DOC*



LIBRANDI

CALABRIA

CIRÒ MARINA



Desde 1953, la familia **Librandi** elabora vinos en Cirò Marina (Calabria), arraigados al cultivo del gaglioppo, greco bianco y otros varietales locales. Tres generaciones después, su bodega representa una síntesis entre tradición, identidad territorial e innovación enológica.

La historia de Librandi comienza con Raffaele Librandi y una pequeña bodega en Via Tirone, donde apostó por las cepas autóctonas calabresas y el viñedo en vaso tradicional. Hoy, la familia sigue elaborando vinos que reflejan la autenticidad del sur de Italia, con una filosofía basada en el respeto por la tierra, el carácter de cada añada y la personalidad única de sus vinos.

Aunque fieles a la tradición, su mirada es también profundamente innovadora. La bodega ha impulsado un ambicioso proyecto de investigación vitícola, con jardines experimentales que preservan cerca de 200 variedades autóctonas de Calabria. Esta iniciativa no solo protege el patrimonio vitivinícola regional, sino que alimenta la creación de vinos con una identidad genuina y contemporánea.

Librandi representa una Calabria vitícola en evolución, orgullosa de su pasado y decidida a proyectarse hacia el futuro con vinos honestos, expresivos y arraigados a su origen.

CIRÒ BIANCO

- Blanco aromático
- Sur
- Calabria
- CIRÒ DOC
- Greco Bianco.
- N/A
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 12,5%
- Color: amarillo verde limón. Nariz: intenso, aroma de flor de melocotón y espino, acompañado de agradables y delicadas notas cítricas. En boca resulta fresco y sabroso.



7-8°C

CIRÒ ROSATO

- Rosados
- Sur
- Calabria
- CIRÒ DOC
- Gaglioppo.
- N/A
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 13%
- Color: rosa pálido. Nariz: notas de cerezas, cítricos y pomelo rosa y matices especiadas. En boca es fresco y sedoso, con un tanino muy ligero.



6-7°C

ROSATO TERRE LONTANE

- Rosados
- Sur
- Calabria
- Calabria IGT
- Gaglioppo y Cabernet Franc.
- N/A
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 12,5%
- Color: rosa pálido. En nariz: notas de cerezas y pomelo rosa, realzadas por agradables matices especiadas. En boca resulta fresco, armonioso y con una afrutada suavidad.



6-7°C

CIRÒ ROSSO

- Tintos
- Sur
- Calabria
- CIRÒ DOC
- Gaglioppo.
- N/A
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 14%
- Color: rojo rubí. En nariz: aroma sutil, con un toque terroso y aromas dulces de fresa, cereza y frambuesa, sabores ácidos de frutos rojos. En boca: minerales, taninos decentes y un final agradable.



15-16°C

CALAONDA ROSSO CALABRIA IGT

- Tintos media crianza
- Sur
- Calabria
- Calabria IGT
- Magliocco 50%, Merlot 50%.
- Crianza 7 meses en roble.
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 13%
- Color: rojo granate. En la nariz: aromas de frutos rojos maduros, cereza, ciruela y ligeras notas especiadas. En la boca: equilibrado, fresco y con un final agradable.



15-16°C

CIRÒ RISERVA DUCA SAN FELICE

- Tintos con crianza
- Sur
- Calabria
- Cirò Riserva Classico Superiore DOC
- Gaglioppo.
- Crianza acero inoxidable 24 meses.
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 14%
- Color: rojo granate. En nariz: aromas especiados, acompañados de agradables matices de canela y regaliz. En boca: es armonioso y aterciopelado, con un gusto final que recuerda al tabaco y al regaliz.



17-18°C

MEGONIO ROSSO

- Tintos lo mejor de Italia
- Sur
- Calabria
- Calabria IGT
- Magliocco.
- 12 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.
- Sostenible.
- Franco arcilloso, calcáreo.
- vol 14%
- Color: rojo granate. En nariz se abre con intensos aromas de cerezas y ciruelas, realzados por agradables matices especiados. En boca se muestra equilibrado, cálido y envolvente, final sabor a ciruela y chocolate.



17-18°C

SICILIA



VOLCÁN, SOL Y MAR

Sicilia es una tierra de contrastes, donde el fuego del Etna y la brisa marina moldean un paisaje vitivinícola vibrante. Su clima mediterráneo, con veranos secos y calurosos, favorece una maduración óptima de la uva, mientras que la altitud y los suelos volcánicos aportan frescura y carácter mineral. Esta diversidad geográfica da lugar a vinos intensos y con identidad propia.

La isla combina tradición e innovación. A variedades autóctonas como Nero d'Avola, Grillo o Cattarratto se suman uvas internacionales reinter-

pretadas con estilo siciliano. Regiones como Etna, Vittoria o Marsala son hoy sinónimo de calidad reconocida.

Sicilia lidera el número de hectáreas cultivadas en Italia y ha apostado con fuerza por la sostenibilidad. Su mosaico de culturas y microclimas se traduce en vinos versátiles, modernos y con alma mediterránea.

Denominaciones principales:

- *Etna DOC*
- *Cerasuolo di Vittoria DOCG*
- *Marsala DOC*
- *Sicilia DOC*
- *Alcamo DOC*
- *Menfi DOC*
- *Salina IGT*



FIRRIATO
Terroir Autentico



PACECO



Desde las colinas del Etna hasta los viñedos bañados por el Mediterráneo, **Firriato** se ha consolidado como una de las bodegas más emblemáticas de Sicilia, con una firme apuesta por las variedades autóctonas y una visión enológica contemporánea.

Firriato nace con el compromiso de recuperar las raíces vinícolas de Sicilia y llevarlas a un nuevo nivel de excelencia. Fundada en los años ochenta, la bodega ha sido pionera en la valorización de las cepas autóctonas de la isla, cultivando con precisión en terroirs tan diversos como las laderas volcánicas del Etna, las tierras del interior o las zonas costeras bañadas por el mar.

Su enfoque abarca desde la sostenibilidad agronómica hasta la innovación enológica, logrando vinos expresivos, elegantes y profundamente ligados al territorio. La nero d'Avola, el nerello mascalese, la carricante, el grillo, el catarratto o el frappato son algunas de las variedades que Firriato trabaja con maestría, destacando su complejidad y tipicidad.

Con múltiples fincas distribuidas en distintas zonas de Sicilia, Firriato ha logrado consolidar una identidad firme: vinos con alma mediterránea, capaces de dialogar con el paisaje, la historia y el paladar contemporáneo.

ROCCAPERCIAIA INZOLIA CHARDONNAY

- Blanco seco
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Inzolia, Chardonnay.
- N/A
- 6-7°C
- Convencional.
- Mezcla intermedia con tendencia a arcillosa.
- VOL 13,5%
- Color: amarillo limón. Nariz: aromas frutales de pera, manzana, cítrico, como la lima y el limón. En boca: fresco.



ROCCAPERCIAIA GRILLO

- Blanco aromático
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Grillo.
- N/A
- 6-7°C
- Convencional.
- Mezcla intermedia con tendencia a arcillosa.
- VOL 12,5%
- Color: amarillo limón. En nariz: fragancias florales. En boca fresco y suave.



ROCCAPERCIAIA NERO D'AVOLA

- Tintos
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Nero d'Avola.
- N/A
- 15-16°C
- Convencional.
- Mezcla, principalmente arcillosa.
- VOL 13,5%
- Color rojo rubí profundo con reflejos violáceos. En nariz ofrece aromas de cerezas maduras, ciruelas y ligeros toques especiados. En boca es envolvente, bien estructurado y con taninos suaves, equilibrando potencia y elegancia.



BRANCIFORTI CATARRATTO

- Blanco seco
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Catarratto.
- 3 meses sobre lía.
- 6-7°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- VOL 12,5%
- Color: amarillo pajizo. En nariz: aromas a flores blanca y cítrico. En boca: fresco y con acidez equilibrada.



BRANCIFORTI NERO D'AVOLA

- Tintos
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Nero d'Avola.
- 2 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella.
- 15-16°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- VOL 13,5%
- Color: rubí con reflejos violáceos. En nariz: aromas a violetas, ahumado y frutas de bosque. En boca: amplio, aterciopelado y persistente.



CHIARAMONTE INZOLIA

- Blanco aromático
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Inzolia.
- 3 meses sobre lías finas.
- 8-10°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- VOL 13%
- Amarillo pajizo brillante, casi verdoso. Gama de aromas que recuerdan a frutas exóticas como la piña y la papaya, pero también al iris, la acacia y las hierbas mediterráneas. Buena concentración de fruta, lo hace agradable y vivaz.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



FIRRIATO

Terroir Autentico

SICILIA



PACECO

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Nero d'Avola.
- 6 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella. 15-16°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- 13,5%
- Aromas que recuerdan a ciruela y moras, cereza negra y arándanos, pimienta negra y chocolate negro. Taninos sedosos y persuasivos.

ALTAVILLA DELLA CORTE GRILLO

- Blanco aromático
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Grillo.
- 3 meses sobre lías finas. 7-8°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- 13%
- Color: amarillo pajizo. En nariz: aromas frescos e intensos, que se combinan con deliciosas notas de melón y fragancias de lavanda. En boca: fresco y mineral.

ALTAVILLA DELLA CORTE SYRAH

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Syrah.
- 6 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella. 16-17°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- 13,5%
- Color: granate intenso. En nariz: fruta madura, ciruela roja, ciruela negra, cereza roja, pimienta negra, regaliz y nuez moscada. En boca: cuerpo y estructura media alta, frutos rojos y negros y especias.

CAELES NERO D'AVOLA BIO

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Nero d'Avola.
- 3 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella. 15-16°C
- Ecológico.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- 13,5%
- Color: púrpura. En nariz: matices de frutos rojos y negros maduros y de especias aromáticas. En boca: frutos rojos y negros, arándanos, frambuesas y especiado.

SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA BIANCO

- Blanco seco
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Chardonnay y Catarratto.
- 6 meses sobre lías con battoneage diario. 10-12°C
- Convencional.
- Calcáreo arcilloso.
- 13%
- Agradables notas de fruta fresca que recuerdan al melocotón, el melón y la piña dejan un amplio espacio para esencias de flores silvestres blancas, avellanas y vainilla en un baile de refinada delicadeza en el que participa el bienvenido fragante grano de almendra.

SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA

- Tintos con crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Nero d'Avola e Syrah.
- 8 meses en barricas de roble americano y 12 meses en botella. 16-18°C
- Convencional.
- Calcáreo arcilloso.
- 14%
- Se presenta con intensas notas de cereza marasca, frutos del bosque, clavo, hierbas aromáticas y ciruela, que se alternan y entremezclan con fascinantes aromas de regaliz y hojas de tabaco.

SORIA PERRICONE

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Perricone.
- 9 meses en barricas de roble francés. 15-16°C
- Convencional.
- Arcilloso sobre matriz carbonatada.
- 13,5%
- Color: rubí. En nariz: aroma de frambuesa, cereza y grosella roja. En boca: presenta notas destacadas de frutos rojos, con delicadas notas vegetales y especiadas, principalmente de enebro y pimienta negra.

SORIA FRAPPATO

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Frappato.
- 9 meses en barricas de roble francés. 8-10°C
- Convencional.
- Arcillo-calcáreo.
- 13,5%
- Color: granate. En nariz: se caracteriza por notas frescas y vinosas, a menudo minerales, seguidas de notas frutales demarasca y cerezas negras, arándanos y otros pequeños frutos rojos. En boca: mineralidad, taninos suaves y recuerdos de arándanos y frambuesas.

JASMIN BIANCO ZIBIBBO

- Blanco aromático
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Zibibbo.
- 3 meses sobre lías finas en depósito de acero. 8-10°C
- Convencional.
- Textura media con tendencia arcillosa.
- 12,5%
- Color: amarillo pajizos con reflejos verdosos. En nariz: aromas florales y elegantes, cítricos envueltos en matices de flores de jazmín y matorral mediterráneo. En boca: fragante y sávido, amplio y armónico, de fruta sugerente.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



FIRRIATO

Terroir Autentico

SICILIA



PACECO

BAYAMORE ROSSO

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Terre Siciliane IGT
- Frappato, Merlot y Syrah.
- 6 meses en barricas de roble francés.
- 16°C
- Convencional.
- Arcilloso con presencia de margas rojas.
- 14% VOL
- Color: púrpura. En nariz: fragancias de pequeños frutos rojos y negro maduros. En boca: tanino redondo y fresco.



LE SABBIE DELL'ETNA BIANCO

- Blanco seco
- Sur
- Sicilia
- Etna DOC
- Carricante y Catarratto.
- 3 meses sobre lías en depósito de acero.
- 10-12°C
- Convencional.
- Franco arenoso, de origen volcánico, con alta capacidad de drenaje.
- 12,5% VOL
- Color: amarillo limón. En nariz: potente, con notas florales de color amarillo claro de mimosa y retama que bien realzan los matices frutales de melocotón blanco, pera madura y melocotón. En boca: vino de cuerpo medio-alto, salino y profundamente mineral.



LE SABBIE DELL'ETNA ROSATO

- Rosados
- Sur
- Sicilia
- Etna DOC
- Nerello Mascalese.
- 3 meses sobre lías en depósito de acero.
- 9-10°C
- Convencional.
- Franco arenoso, de origen volcánico, con alta capacidad de drenaje.
- 13,5% VOL
- Color: rosa salmón. En nariz: aroma refinado fragante con toques de frambuesa y granada. En boca: estructurado, salino y mineral.



LE SABBIE DELL'ETNA ROSSO

- Tintos
- Sur
- Sicilia
- Etna DOC
- Nerello Mascalese.
- 6 meses en acero inoxidable.
- 16°C
- Convencional.
- Franco arenoso, de origen volcánico, con alta capacidad de drenaje.
- 13,5% VOL
- Color: rubí brillante. En nariz arándanos, ciruelas, cereza negra, regaliz, pimienta y violeta deshidratada. En boca: equilibrio armonioso, con energía, cálido y refinado, con taninos suaves y con una larga persistencia.



CAVANERA ETNA BIANCO

- Blanco seco
- Sur
- Sicilia
- Etna DOC
- Carricante y Catarratto.
- 6 meses sobre lías en depósito de acero.
- 12-13°C
- Convencional.
- Arenoso con alta capacidad de drenaje.
- 13,5% VOL
- Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz: aromas a flores amarillas silvestres, retama y acacia, combinados con notas frutales de pulpa blanca, manzana y melocotón maduro. En boca: suave y un largo infinito.




CAVANERA ETNA ROSSO

- Tintos con crianza
- Sur
- Sicilia
- Etna DOC
- Nerello Mascalese.
- 18 meses en barricas.
- 16-17°C
- Convencional.
- Arenoso, de origen volcánico, con gran capacidad de drenaje.
- 14,5% VOL
- Color: granate. En nariz: notas de pequeños frutos rojos, que se dejan envolver por intensos matices de nuez moscada y pimienta negra, enmarcados por delicados pétalos de rosa. En boca: estructurado con cuerpo medio-alto, sávido y mineral.




QUATER ROSSO

- Tintos media crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Nero d'Avola, Perricone, Frappato y Nerello Cappuccio.
- 10 meses en barricas de roble francés y americano.
- 15-16°C
- Convencional.
- Calcáreo arcilloso.
- 13,5% VOL
- Color: púrpura profundo. En nariz: notas de frutos rojos, como cereza, grosella y arándanos, que se alternan con matices más intensos de chocolate, pimienta y clavo. En boca: cuerpo medio-alto, mucha fruta madura y un carácter especiado.



HARMONIUM NERO D'AVOLA

- Tintos con crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Nero d'Avola.
- 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- 17-18°C
- Convencional.
- Suelo de textura media, arcilloso-limoso.
- 14,5% VOL
- Color: rubí profundo. En nariz: aromas de cerezas, ciruelas y moras, que se fusionan audazmente con fragancias que recuerdan a la nuez moscada, la pimienta y el chocolate negro. En boca: vino con mucho cuerpo, taninos vigorosos y equilibrado, sabor frutal y de especia persistente y un largo final.



RIBECA

- Tintos con crianza
- Sur
- Sicilia
- Sicilia DOC
- Perricone.
- 12 meses en barricas de roble francés.
- 16-17°C
- Convencional.
- Calcáreo arcilloso.
- 14,5% VOL
- Color: rubí profundo. En nariz: delicadas notas de mora, ciruela y cereza marasca, acompañadas de matices de regaliz, jengibre, clavo y bayas de enebro. En boca: cuerpo medio-alto, con notas a frutas negras, recuerdo a roble, vainilla y coco.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

FIRRIATO
Terroir Autentico



SICILIA



PACECO

CHARME SPUMANTE

Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat

Sur

Sicilia

Terre Siciliane IGT

Mezcla de variedades blancas autóctonas.

N/A

7-8°C

Convencional.

Suelo de textura media, arcilloso-limoso.

VOL 12%

Color: amarillo pajizo ligero con tonalidades verdosas. En nariz: notas delicadas de flores silvestres y retama, que desarrollan casi inmediatamente frescos aromas que recuerdan al mango, la papaya, el plátano maduro y el melón amarillo. En boca: armónico y estructura suave.



GAUDENSIUS BLANC DE BLANC

Espumoso blanco tradicional

Sur

Sicilia

Terre Siciliane IGT

Carricante.

36 meses en botella sobre lías finas.

7-8°C

Convencional.

Zona coluvial muy profunda con alto contenido en arcilla debido a la proximidad del río Alcántara.

VOL 12%

Color: amarillo verde limón. En nariz: fresco, elegante y complejo, con notas de frutas blancas, flores de acacia, avellana y miel, realzadas por excelentes notas minerales. EN boca: fresco, mineral y recuerdos a pan brioche.



GAUDENSIUS BLANC DE NOIR

Espumoso blanco tradicional

Sur

Sicilia

Etna DOC

Nerello Mascalese.

40 meses en botella sobre lías finas.

7-8°C

Convencional.

Verzella: arenoso con elevada capacidad de drenaje Sant'Antonio: arenoso con piedras de diversa granulometría.

VOL 12%

Color: amarillo limón. En nariz: intenso y afrutado, con delicadas notas cítricas, brioche, anís y toques minerales. En boca: cuerpo, alto, complejo, vibrante y mineral.



GAUDENSIUS ROSÉ

Espumoso rosado

Sur

Sicilia

Etna DOC

Nerello Mascalese.

30 meses en botella sobre lías finas.

7-8°C

Convencional.

Sant'Antonio: arenoso con piedras de diversos tamaños Feudo di mezzo: franco-arenoso.

VOL 12%

Color: rosa pálido. En nariz: fines notas florales sobre un fondo de frutos rojos y recuerdos cítricos. En boca: fresco, cítrico y frutos rojos.



TERRE D'OCRA MOSCATO

Vinos de postre

Sur

Sicilia

Terre Siciliane IGT

Moscato.

N/A

8-9°C

Convencional.

Suelo de textura media, tendente a arcilloso.

VOL 11,5%

Color: dorado profundo. En nariz: notas intensas de higos secos, albaricoques y piel de naranja. Un aroma intenso que evoca recuerdos de miel y rosa. En boca: recuerdos de orejones de melocotón, albaricoque y manzana.



L'ECRÙ

Vinos de postre

Sur

Sicilia

Terre Siciliane IGT

Zibibbo.

N/A

8-9°C

Convencional.

Suelo de textura media, tendente a arcilloso.

VOL 13%

Color: dorado intenso. En nariz: aromas de miel de azahar, cáscara de naranja confitada, higos secos, dátiles, melocotón en almíbar, en perfecta armonía con delicadas evocaciones de laurel, limoncillo, mejorana, salvia y orégano. En boca: aroma intenso que evoca recuerdos de miel, fruta confitada y orejones.



LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



ANTICA
FLORIO
1833



SICILIA

MARSALA

Fundada en 1833 frente al mar de la Sicilia occidental, **Florio** es sinónimo del auténtico Marsala. Con casi dos siglos de historia, esta bodega ha sido pionera en el desarrollo del vino fortificado italiano, combinando tradición artesanal, identidad siciliana y una visión contemporánea.

Desde su ubicación frente al mar Tirreno, Florio aprovecha un microclima único y suelos ricos en minerales que confieren carácter y estructura a sus vinos. A lo largo de su historia, la bodega ha consolidado una identidad inconfundible gracias a una producción cuidada de marsalas, vinos tranquilos y pasitos que reflejan la complejidad del terruño siciliano.

Con más de 90 hectáreas de viñedo propio y cientos de toneles, tinas y caratelli en sus naveas históricas, Florio ha convertido su arquitectura en parte de la experiencia sensorial. Cada rincón de la bodega respira historia y salinidad, permitiendo que el vino evolucione en contacto con el entorno. Allí, el Marsala alcanza su máxima expresión en múltiples versiones organolépticas, preservando una herencia cultural única mientras se proyecta hacia el futuro.

VECCHIO FLORIO DRY

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Sur
- Sicilia
- Marsala Superiore DOC
- Grillo, Cataratto.
- Barricas de roble de varias capacidades durante al menos 24 meses. 8-10°C
- Convencional.
- Suelo rojo de textura media, seco y muy arenoso.
- 19%
- Color: ámbar con reflejos dorados. En nariz: de gran finura con aromas de pasas y vainilla. En boca: cálido y completo, con un elegante final de almendras amargas y pasas.



VECCHIO FLORIO SWEET

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Sur
- Sicilia
- Marsala Superiore DOC
- Grillo, Cataratto.
- Barricas de roble de diferentes capacidades durante al menos 24 meses. 6-8°C
- Convencional.
- Suelo rojizo, seco y rico en arena.
- 18%
- Color: ámbar con tonos brillantes de caramelo claro. En nariz: toques de pasas y vainilla. En boca: cálido y redondo con un elegante fondo de frutos secos y pasas.



SEMISECCO RISERVA OLTRE 4

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Sur
- Sicilia
- Marsala Superiore Riserva DOC
- Grillo.
- Al menos 4 años en barricas y finas de roble de diferente capacidad. 8-10°C
- Convencional.
- Suelo rojo de textura media, seco y muy arenoso.
- 19%
- Color: ámbar brillante con reflejos de topacio. En nariz: intenso con notas distintivas de dátiles y albaricoques maduros. En boca: cálido, suave y aterciopelado, con un elegante regusto a miel y regaliz.



SEMISECCO SUPERIORE RISERVA 2015

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Sur
- Sicilia
- Marsala Superiore DOC
- Grillo.
- En barricas de 500 l por 24 meses y luego en barricas de 25 hl a 128 mt del mar. 8-10°C
- Convencional.
- Suelo rojo de textura media, seco y muy arenoso.
- 19%
- Color: amarillo anaranjado. En nariz: ofrece notas de dátiles, pasas, cáscara de naranja confitada, miel y vainilla. En boca: es cálido, suave, dulce, fresco, ligeramente salado, tánico, con una ligera discordancia y un buen final.



VERGINE MARSALA RISERVA 2010

- Vinos postre lo mejor de Italia
- Sur
- Sicilia
- Marsala Riserva DOC
- Grillo.
- En una única botte por 14 años a 137 mt del mar. 8-10°C
- Convencional.
- Suelo rojo de textura media, seco y muy arenoso.
- 19%
- Color amarillo dorado vibrante. En nariz presenta aromas a flores amarillas con un ligero toque a cereales fermentados. Seco, fresco y con un alto nivel de sapidez.



CANTINE
LOMBARDO
DAL 1881



Tenute Lombardo es una bodega familiar ubicada en el corazón de Sicilia, en una zona elevada, ventosa y de suelos calcáreos. Cultivan 30 hectáreas en seis fincas y desde 2006 completan todo el proceso productivo en origen: vinificación, crianza y embotellado, elaborando vinos con personalidad única.



MARSALA

Gracias a su altitud y terroir seco y pedregoso, Tenute Lombardo ha sabido definir un estilo de vinos elegante, mineral y profundamente siciliano. Esta bodega familiar ha consolidado su reputación a nivel nacional e internacional con una trayectoria ascendente en certámenes de prestigio.

Entre sus principales logros se encuentran las Grandes Medallas de Oro obtenidas en el *Mondial des Vins Extrêmes* (CERVIM) con etiquetas como *Bianco d'Altura* y *Eimi*, así como el Premio Especial a la Mejor Bodega Italiana en 2021. También destacan sus medallas de oro y plata en el *Concours Mondial de Bruxelles*, donde vinos como Sualtezza 650 Rosé, Esti y Eimi brillaron por su calidad.

A estas distinciones se suman las altas puntuaciones otorgadas por guías como *Vinitaly Five Star Wines*, *Slow Wine* y *Falstaff*, que reconocen la coherencia, el compromiso con el territorio y la expresión auténtica del vino siciliano que define a Tenute Lombardo.

MARSALA FINE

- Vinos de postre
- Sur
- Sicilia
- Marsala DOC
- Catarratto, Grillo e Inzolia.
- Mínimo 1 años en barricas de roble. 8-10°C
- Convencional.
- Piedra, caliza, marismo.
- VOL 17%
- Color: ámbar claro. Nariz: aromática, con notas de pasas, nueces y fruta seca, algo oxidativo pero elegante. Boca: equilibrado, con cierta dulzura moderada y un final persistente.

MARSALA SUPERIORE DOLCE 18°

- Vinos de postre
- Sur
- Sicilia
- Marsala Superiore DOC
- Catarratto, Grillo e Inzolia.
- Mínimo 2 años en barricas de roble. 8-10°C
- Convencional.
- Rojo, calizo, rocoso.
- VOL 18%
- Color: ámbar profundo. Nariz: intenso y persistente, con notas de roble, frutos secos, caramelo y vainilla. Boca: dulce, pleno, suave, con buena estructura y un final largo, envolvente y cálido.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- VOL Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

SARDEGNA



UNA ISLA DE CARÁCTER MEDITERRÁNEO

Sardegn es una isla de suelos antiguos, clima seco y gran exposición solar. La influencia constante del mar Mediterráneo y los vientos del mistral favorecen una viticultura resistente, con variedades autóctonas que expresan el carácter salvaje del territorio.

La uva reina es la Cannonau, considerada la variedad más antigua del Mediterráneo. También son clave el Vermentino, fresco y salino, y la Carignano, potente y estructurada.

Las zonas vitivinícolas se reparten por toda la isla, desde las llanuras del sur hasta las colinas del norte.

Sardegn conserva una fuerte identidad vinícola ligada a tradiciones ancestrales. Sus vinos, con intensidad aromática y carácter rústico, están ganando presencia en mercados internacionales gracias a su autenticidad.

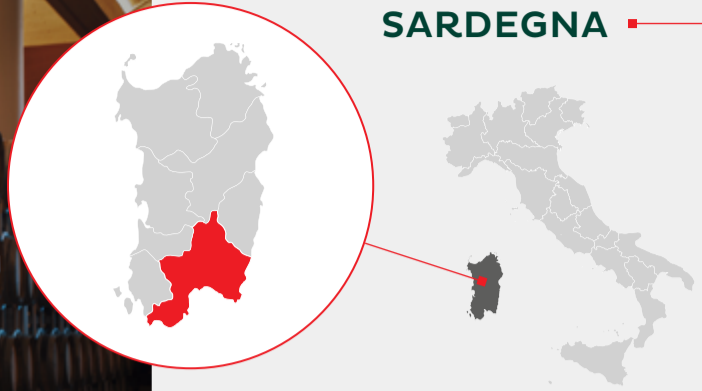
Denominaciones principales:

- *Cannonau di Sardegn DOC*
- *Vermentino di Gallura DOCG*
- *Carignano del Sulcis DOC*
- *Nuragus di Cagliari DOC*
- *Monica di Sardegn DOC*



ARGIOLAS

SARDEGNA



CAGLIARI



Argiolas representa la identidad sólida de la gran riqueza vitivinícola de la isla de Cerdeña. Fundada en la década de 1930 por Antonio Argiolas en Serdiana, cerca de Cagliari, desde sus inicios apostó por la innovación, uniendo firmemente su origen a la isla y reflejando su identidad.

Pioneros de la viticultura sostenible, la familia Argiolas ha custodiado los viñedos locales en diferentes zonas de la Isla e invirtiendo en sostenibilidad, la empresa experimenta con técnicas de cultivo de vanguardia con uvas tradicionales como cannonau, vermentino, carignano, monica y nuragus, ofreciendo vinos que reflejan la diversidad y el carácter del paisaje sardo.

Etiquetas como Turriga, Costera e Is Argiolas son reconocidas internacionalmente por su personalidad, estructura y autenticidad, logrando vinos equilibrados, elegantes y profundamente ligados a su territorio. Es una bodega emblemática que representa el alma de la isla a través de cada botella.

ISOLA DEL SOLE BIANCO IGT

Blanco aromático

Sur

Sardegnia

Isola dei Nuraghi IGT

Vermentino y Nuragus.

N/A



7-8°C

Sostenible.

Variado en cuanto a pendiente y composición granulométrica.

VOL 13%

Color: amarillo pajizo. En nariz: aroma intenso, de frutas tropicales y delicado. En boca: sabor fresco, seco y sabroso, agradablemente delicado y fino.

VERMENTINO COSTAMOLINO

Blanco aromático

Sur

Sardegnia

Vermentino di Sardegna DOC

Vermentino.

N/A



7-8°C

Sostenible.

Muy variado por inclinación y composición granulométrica.

VOL 13,5%

Color: amarillo pajizo. En nariz: delicado, con notas florales y de frutas como manzana, piña, almendra y maracuyá. En boca: fresco, sávido, seco y mórvido. Equilibrado e intenso con agradable persistencia.

S'ELEGAS NURAGUS CAGLIARI DOC

Blanco seco

Sur

Sardegnia

Nuragus di Cagliari DOC

Nuragus.

N/A



7-8°C

Sostenible.

Arenoso, con componentes calizos y arcillosos.

VOL 14%

Color: amarillo pajizo. En nariz: se abre con aromas afrutados armoniosos y fragantes. En boca: es amplio, suave y rico.

VERMENTINO IS ARGIOLAS

Blanco aromático

Sur

Sardegnia

Vermentino di Sardegna DOC

Vermentino.

6 meses de crianza sobre lías.



9-10°C

Sostenible.

Calcáreo-arcilloso.

VOL 14%

Color: amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. En nariz: aromas tropicales, como: la piña, maracuyá, mango, papaya, notas cítricas. En boca: vivo, fresco, sabroso, equilibrado, delicado y fino.

SERRALORI ROSATO DI SARDEGNA

Rosados

Sur

Sardegnia

Isola dei Nuraghi IGT

Cannonau, Monica, Carignano, Bouale.

N/A



7-8°C

Sostenible.

Arenoso, con componentes calizos y arcillosos.

VOL 13,5%

Color: rosa pálido. En nariz: aromas de frutos rojos y rosas rojas. En boca: sabor vivo y equilibrado en los caracteres de sapidez, cuerpo y dulzura.

ISOLA DEL SOLE ROSSO

Tintos

Sur

Sardegnia

Isola dei Nuraghi IGT

Cannonau, Monica y Carignano.

N/A



15-16°C

Sostenible.

Arenoso, con componentes calizos y arcillosos.

VOL 13,5%

Color: rojo rubí. En nariz: aroma intenso. En boca: redondo con un toque de dulzura al final.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



ARGIOLAS



SARDEGNA



CAGLIARI

COSTERA CANNONAU DOC

- Tintos media crianza
- Sur
- Sardegnia
- Cannonau di Sardegna DOC
- Cannonau.
- 8 meses en barricas franceses.
- Sostenible.
- Calcáreo-arcilloso.
- VOL 14%



16°C

Color: rubí intenso. En nariz: frutos rojos, regaliz, cardamomo y vainilla. En boca: es redondo, con buena estructura y excelente equilibrio.

MONICA DI SARDEGNA PERDERA DOC

- Tintos media crianza
- Sur
- Sardegnia
- Monica di Sardegna DOC
- Monica di Sardegna.
- 6-8 meses en barricas de roble francés y 4 meses en hormigón.
- Sostenible.
- Arenoso, con componentes calizos y arcillosos.
- VOL 14%



16°C

Color rojo rubí intenso. En nariz: despliega un amplio abanico aromático en el que sobresalen las notas dulces de frutas maduras como: cerezas, fresas y arándanos, acompañadas de un toque salino y un matiz sutil de pimienta negra. En boca: se muestra afrutado, suave y directo, con cuerpo medio y un final agradablemente fresco.

CARDANERA CARIGNANO DOC

- Tintos media crianza
- Sur
- Sardegnia
- Isola dei Nuraghi IGT
- Carignano.
- Crianza breve en botella.
- Sostenible.
- Arenoso, con componentes calizos y arcillosos.
- VOL 13,5%



16-18°C

Aroma intenso, con recuerdos de matorral mediterráneo y frutos rojos. Fresco y sabroso, con taninos finos y equilibrados.

SENES CANNONAU DI SARDEGNA DOC

- Tintos con crianza
- Sur
- Sardegnia
- Cannonau di Sardegna DOC
- Cannonau.
- 12 meses en barricas.
- Sostenible.
- Calcáreo.
- VOL 14,5%



17-18°C

Color: rojo granate. En nariz: se abre con aromas envolventes de mora y mermelada de ciruela, enriquecidos con notas de rosas secas, tabaco, pimienta y clavo. En boca: es estructurado y suave, con taninos que se suavizan durante la evolución del vino.

KOREM IGT

- Tintos con crianza
- Sur
- Sardegnia
- Isola dei Nuraghi IGT
- Bouale.
- 12 meses en barrica francés y 6 meses en botella.
- Sostenible.
- Arenoso, con componentes calizos y arcillosos.
- VOL 14,5%



16-18°C

Color: rojo granate. En nariz: bouquet se despliega en oleadas de fruta negra madura: moras, cerezas amarena y ciruelas. En boca: estructurado, frutos rojos y negros, regaliz, cuero y tabaco.

TURRIGA IGT

- Tintos lo mejor de Italia
- Sur
- Sardegnia
- Isola dei Nuraghi IGT
- Cannonau, Carignano, Bouale y Malvasia nera.
- 18 meses en barricas y 14 meses en botella.
- Sostenible.
- Calcáreo.
- VOL 14,5%



17-18°C

Color: rojo granate intenso. En nariz: se abre con un bouquet rico y complejo de frutos rojos y madera, enriquecido con notas de especias aromáticas y grafito. En boca: es equilibrado, fino y persistente, con una excelente estructura.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



EMILIA-ROMAGNA



MODENA



Fundada en 1814 en Finale Emilia, **Casoni** nació como una pequeña destilería artesanal creada por Giuseppe Casoni. Con el paso del tiempo se consolidó como una de las casas históricas del panorama italiano de licores, combinando tradición, espíritu emprendedor y proyección internacional.

Desde sus inicios, Casoni destacó por la calidad de sus destilados típicos de Emilia. Ya en 1826 incorporó una segunda caldera y poco después operaba con seis alambiques, reflejo de una rápida expansión industrial. Su prestigio se consolidó gracias a la participación en Ferias Internacionales en ciudades como Turín, Le Havre, Filadelfia y Múnich, donde obtuvo importantes reconocimientos.

Hoy la marca integra recetas tradicionales con procesos modernos de producción, manteniendo un equilibrio entre autenticidad e innovación. Su portafolio incluye referencias emblemáticas como Amaro del Ciclista, Finocchietto, bitters y licores de fuerte identidad italiana. El uso de ingredientes naturales y un enfoque sostenible refuerzan su posicionamiento en el ámbito de la coctelería contemporánea y la mixología profesional.

CA' DE MARI BRUT

Espumoso blanco M. Martinotti-Charmat

Noroeste

Veneto

Cá de mari brut IGT

Glera.

Crianza breve en botella.



6-8°C

Convencional.

Morrénico-arenoso.

11%

Amarillo pálido con burbuja fina. Aromas de manzana verde, pera y cítricos. Boca fresca, vivaz, equilibrada y con final limpio.

APERITIVO 1814

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

Aperitivo amargo italiano

Infusión de hierbas, cortezas, raíces y cítricos.

N/A

Convencional.

N/A

15%

Color rojo brillante. Aromas de naranja sanguina, ruibarbo y hierbas. Sabor ligeramente amargo, cítrico y refrescante.



6-8°C

APERITIVO 1814 (0%)

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

Aperitivo sin alcohol

Extractos naturales botánicos.

N/A

Convencional.

N/A

0%

Muy aromático, con notas de naranja amarga, hierbas dulces, especias ligeras y final suave sin sensación alcohólica.



6-8°C

BITTER 1814

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

Bitter italiano

Infusión de hierbas amargas, especias y cáscaras cítricas.

N/A

Convencional.

N/A

25%

Aromas intensos de naranja amarga, genciana, especias y raíz de ruibarbo. Boca muy amarga, estructurada y persistente.



6-8°C

NEGRONI

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

Cóctel listo para servir

Bitter, Vermouth rosso, Gin.

N/A

Convencional.

N/A

26%

Mezcla perfecta de aromas entre las notas cítricas del bitter y balsámicas del vermouth.



6-8°C

VERMOUTH ACETO BALSÁMICO

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

Vermouth

Vino aromatizado, hierbas, aceto balsámico.

N/A

Convencional.

N/A

18%

Aroma especiado con fondo balsámico del vinagre de modena.



8-10°C

LIMONE IGP SORRENTO

Licores

Norte

Emilia-Romagna

Limone di Sorrento IGP

Limoncello con limones IGP Sorrento.

N/A

Convencional.

N/A

30%

Típico del limón. Marcado olor de las cáscaras de limón quien caracterizan el producto.



6-8°C

LIMONE

Licores

Norte

Emilia-Romagna

Licor tradicional italiano

Cáscaras de limón, alcohol neutro y azúcar.

N/A

Convencional.

N/A

28%

Típico cítrico, evidente la nota aromática del limón quien caracteriza el producto. Justo equilibrio entre alcohol y azúcar.



6-8°C

LIMONE DELLA COSTA

Licores

Norte

Emilia-Romagna

Limoncello costero

Cáscaras de limón, alcohol neutro y azúcar.

N/A

Convencional.

N/A

28%

Típico cítrico, evidente la nota aromática del limón quien caracteriza el producto. Justo equilibrio entre alcohol y azúcar.



6-8°C



EMILIA-ROMAGNA



MODENA


LIMONE SOLE DEL GOLFO

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Licor de limón
- Cáscaras de limón mediterráneo.
- N/A 6-8°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 28%
- Típico cítrico, evidente la nota aromática del limón quien caracteriza el producto. Justo equilibrio entre alcohol y azúcar.



LIMONDORO

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Licor de limón premium
- Limón, miel y hierbas aromáticas.
- N/A 6-8°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 28%
- Típico cítrico, evidente la nota aromática del limón quien caracteriza el producto. Justo equilibrio entre alcohol y azúcar.



ALCHERMES

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Licor tradicional italiano
- Especies (canela, clavo, cardamomo), flores y azúcar.
- N/A 6-8°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 25%
- Dulce, ligeramente alcohólico con nota aromática típica cítrica, especiada y floral.



SAMBUCA

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Licor de anís
- Anís estrellado, hierbas aromáticas.
- N/A SOLO CON HIELO°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 38%
- Intenso aroma anisado, dulce, con notas florales y especiadas. En boca es untuosa, dulce y muy persistente.



AMARETTO

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Licor tradicional italiano
- Licor de almendra amarga/hueso de albaricoque.
- N/A SOLO CON HIELO°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 28%
- Dulce, ligeramente alcohólico, aroma típico de almendra y notas complementarias quien caracterizan el producto.



MIRTO ROSSO

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Licor de mirto
- Bayas de mirto maceradas en alcohol.
- N/A 6-8°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 30%
- Afrutado, típico del Mirto de Sardegna.



GRAPPA DEL POGGIO

- Grappa
- Centro
- Toscana
- Grappa italiana
- Orujo de uva toscana.
- N/A 12-14°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 40%
- Típica nota aromática de la Grappa, equilibrada, sin notas aromáticas predominantes.



APERITIVOS, LICORES Y GRAPPA



VENETO



SAN DONÀ DI PIAVE



Desde 1947, la familia **Canella** elabora espumosos en el corazón de Venecia. Con su icónico Bellini –mezcla de Prosecco y puré de melocotón–, esta bodega ha sabido unir tradición, innovación y estilo italiano en cada botella. Una historia familiar con proyección internacional.

Casa Vinicola Canella nace en San Donà di Piave, cerca de Venecia, como una pequeña empresa familiar dedicada a los vinos espumosos. Su éxito llega con el Bellini Canella, cóctel icónico creado en los años 80 a base de Prosecco y melocotón blanco. Este producto, elegante y fresco, consolidó la identidad de la marca, ligada al arte de vivir veneciano.

Hoy, Canella es sinónimo de creatividad y sofisticación, especializada en espumosos y cócteles listos para servir. Sus vinos destacan por el burbujeo sutil, aromas frutales y un perfil refrescante, ideales para aperitivos y celebraciones. La bodega combina técnicas modernas con una atención meticulosa por el detalle. A través de generaciones, ha mantenido una identidad fiel a sus raíces, pero con una mirada puesta en el futuro del vino italiano. Su carácter innovador la ha posicionado como un referente internacional en su categoría.

BELLINI	
	Aperitivo
	Noreste
	Veneto
	N/A
	N/A
	Crianza breve en botella.
	3-5°C
	Convencional.
	N/A
	5% VOL
	Aromas a melocotón, naranja roja y toques florales. Dulzor equilibrado.

ROSSINI	
	Aperitivo
	Noreste
	Veneto
	N/A
	N/A
	Crianza breve en botella.
	3-5°C
	Convencional.
	N/A
	5% VOL
	Fresa especial, caracterizada por un aroma persistente y un regusto intenso, una combinación que proviene de un equilibrio perfecto entre acidez y azúcares.

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

GIACOBAZZI
MODENA

**EMILIA-
ROMAGNA**



MODENA



Desde 1958, la familia **Giacobazzi** ha transformado una pequeña bodega de Modena en un símbolo del Lambrusco moderno. Con pasión y visión, supieron combinar tradición vitivinícola con innovación, convirtiéndose en una referencia clave de los vinos espumosos emilianos.

Durante generaciones, la familia Giacobazzi se dedicó al cultivo de la vid, pero fue Angelo Giacobazzi, junto a su hijo Antonio, quien impulsó la expansión de la bodega en 1958. Desde entonces, el nombre Giacobazzi está ligado a la historia reciente del Lambrusco, al que han elevado desde vino popular a producto de calidad y prestigio internacional.

Ubicada en Nonantola, en pleno corazón de Emilia-Romagna, la bodega fue pionera en técnicas modernas de producción, apostando por una visión contemporánea del Lambrusco sin perder su raíz campesina. Su gama incluye espumosos frescos, expresivos y accesibles, que celebran la autenticidad del territorio.

Hoy, Cantina Giacobazzi representa la evolución constante de una familia que ha sabido conservar la esencia del vino emiliano, apostando siempre por la excelencia y la innovación enológica.

FRAGOLINO

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

N/A

N/A

N/A

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

VOL 7,5%

Aromático, armonioso, agradablemente dulce, con el característico sabor de la uva fresca.



6-8°C

DOLCE VITA SPRITZ EQUIVOCADO 0% ALCOHOL

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

N/A

Variedades italianas.

N/A

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

VOL 0%

Especiado y cítrico con notas amargas y un contraste dulce. Equilibrio de un cóctel clásico.



18-20°C

DOLCE VITA MOJITO EQUIVOCADO 0% ALCOHOL

Aperitivo

Norte

Emilia-Romagna

N/A

Variedades blancas italianas.

N/A

Convencional.

Aluvial, rico en arcilla y limo.

VOL 0%

Combina la fragancia de la lima y la menta con el aroma del ron.



6-8°C





Emblema del Prosecco, **La Gioiosa** fue fundada por la familia Moretti Pologato en los años 20 en la provincia de Treviso. Su nombre evoca la antigua denominación de la región: “*Marca Gioiosa et Amorosa*”. Hoy, con cuatro tenute en el corazón del Veneto, combina tradición, innovación y sostenibilidad.



VENETO

TREVISO

Ubicada en la zona privilegiada del Prosecco, La Gioiosa es una de las bodegas más representativas de Treviso y del espumoso italiano en general. La familia Moretti Pologato ha consolidado un proyecto que equilibra el respeto por el entorno con una apuesta firme por la excelencia enológica.

Cuenta con la certificación *Biodiversity Friend* otorgada por la *World Biodiversity Association*, que garantiza prácticas sostenibles y una gestión agrícola respetuosa con el ecosistema local.

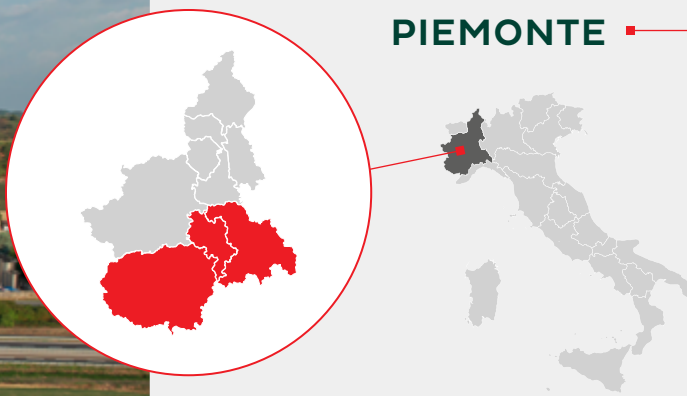
La bodega ha sabido mantenerse a la vanguardia sin perder su esencia, apostando por tecnología punta en los procesos productivos y preservando la autenticidad de las uvas Glera.

El estilo La Gioiosa se distingue por su frescura, elegancia y pureza aromática, cualidades que han hecho de su Prosecco un referente mundial, ideal tanto para la alta restauración como para celebraciones cotidianas con un sello de calidad y alegría.

SPRITZZOSO

- Aperitivo
- Noreste
- Veneto
- N/A
- Base de Glera y otras variedades blancas locales.
- Crianza breve en botella. 6-8°C
- Convencional.
- Arcillo-limosos con presencia de grava.
- Vol 8%
- Ista: color naranja brillante, burbuja fina y persistente. Nariz: cítricos intensos (naranja, mandarina), notas de hierbas dulces y un toque floral. Boca: dulzor ligero, carbónico vivo, frescura cítrica, final agradable y refrescante.





PIEMONTE

ASTI Y LANGHE-ROERO



Perlino representa una consolidada realidad vitivinícola del Piemonte, que reúne casas históricas como Casa Martelletti y Scanavino, símbolos de la riqueza enológica del norte de Italia. Fundada en los años setenta en Montiglio Monferrato, Casa Martelletti celebra la dualidad del alma piemontesa: profundamente tradicional, pero abierta a la innovación. Su gama Selezione Martelletti rinde homenaje a esta identidad múltiple.

Por su parte, Scanavino, con raíces en las colinas de Langhe y Roero desde los años veinte, elabora vinos y espumosos piemonteses de calidad, con el respaldo técnico y comercial de Perlino. La marca se ha convertido en un grupo sólido con presencia internacional, manteniendo el respeto por el origen, las variedades locales y las técnicas tradicionales de elaboración.

Hoy, Perlino integra marcas como Franzini, Diva di Sera y Corsieri del Palio, que combinan calidad, diseño atractivo y versatilidad, conquistando paladares en mercados de todo el mundo.



VERMOUTH ROSSO

- Vermouth
- Noroeste
- Piemonte
- N/A
- N/A
- Crianza breve en botella. 8-10°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 14,5%
- Característico, ligeramente amargo, armonioso e intenso.



VERMOUTH BIANCO

- Vermouth
- Noroeste
- Piemonte
- N/A
- N/A
- Crianza breve en botella. 6-8°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 14,5%
- Característico, ligeramente amargo, armonioso e intenso.




VERMOUTH CLASSICO ROSSO

- Vermouth
- Noroeste
- Piemonte
- N/A
- N/A
- Crianza breve en botella. 8-10°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 18%
- Intenso de hierbas con notas de vainilla, naranja amarga, genciana, quina y ruibarbo.




GRAPPA MOSCATO

- Grappa
- Noroeste
- Piemonte
- N/A
- N/A
- Crianza breve en botella. 10-12°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 40%
- Delicado aroma frutal, aromático y floral, con un sabor suave y ligeramente especiado.



GRAPPA INVECCHIATA

- Grappa
- Noroeste
- Piemonte
- N/A
- N/A
- 12 meses en barricas. 16-17°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 40%
- Esta grappa premium se caracteriza por notas de vainilla y frutos secos.



GRAPPA RISERVA 18 MESI

- Grappa
- Noroeste
- Piemonte
- N/A
- N/A
- 18 meses en barricas. 18°C
- Convencional.
- N/A
- VOL 40%
- Notas de vainilla, frutos secos y higos.



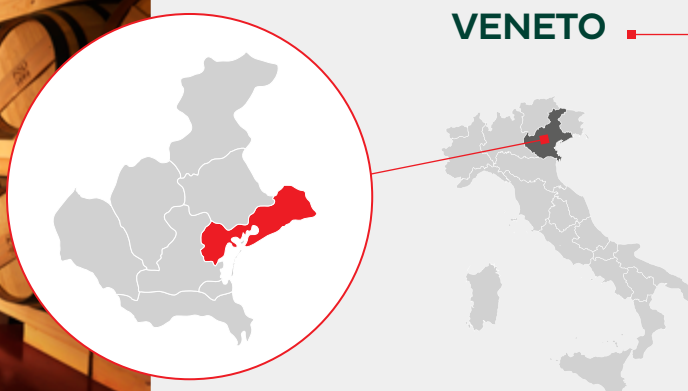


POLI 1898



Fundada en 1898 por GioBatta Poli, esta histórica destilería familiar ubicada en el Véneto produce grappas artesanales de altísima calidad. A través de cuatro generaciones, la familia Poli ha mantenido vivo el arte de destilar con alambiques de cobre a vapor y orujos frescos de uvas locales, reflejando pasión, autenticidad y respeto por la tradición.

VENETO



BASSANO DEL GRAPPA

Poli Distillerie es uno de los nombres más emblemáticos en el mundo de la grappa italiana. Desde su sede en Schiavon, en las colinas cercanas a Bassano del Grappa, la familia Poli lleva más de un siglo dedicándose a la destilación artesanal. La clave de su excelencia está en la frescura y calidad del orujo, destilado inmediatamente tras la vinificación para preservar su aroma y pureza.

Utilizando un histórico alambique de cobre alimentado por vapor, la destilería produce grappas que destacan por su elegancia, suavidad y expresión del terruño. Además de grappas monovarietales (de moscato, merlot, amarone, prosecco, etc.), Poli elabora licores refinados y destilados envejecidos en madera.

La empresa combina la herencia de los antiguos maestros destiladores con un enfoque contemporáneo en cuanto a imagen, sostenibilidad y apertura internacional, manteniéndose como una referencia indiscutible entre las destilerías italianas.

GRAPPA DI SASSICAIA

- Grappa envejecida
- Noroeste
- Veneto
- Grappa (IG)
- Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc.
- En barricas usadas de Sassi-caia (roble francés).
- 16-18°C
- Convencional.
- Arenoso-calcáreo.
- 40%
- Vista: ámbar dorado. Nariz: elegante, notas de tabaco, vainilla, cacao, especias y fruta madura. Boca: completa, cálida, redonda, toque de madera fina y frutas negras.



GRAPPA AMOROSA DI SETTEMBRE

- Grappa envejecida
- Noroeste
- Veneto
- Grappa (IG)
- Moscato.
- Crianza breve en botella.
- 8-10°C
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: incolora, brillante. Nariz: floral, uva fresca, miel, cítricos. Boca: suave, perfumada, aromática, final ligero y elegante.



GRAPPA DUE BARILI BARRIQUE PROSECCO

- Licores
- Noroeste
- Veneto
- Grappa (IG)
- Orujos de Prosecco (Glera).
- 2 tipos de barrica: roble + cherry cask/roble tostado.
- 14-16°C
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: ámbar. Nariz: vainilla, fruta amarilla, notas de pasas y madera dulce. Boca: compleja, suave, con recuerdos de caramelo y especias.



CLEOPATRA MOSCATO ORO

- Grappa aromática
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- Moscato.
- Barricas de roble francés.
- 12-14°C
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: oro claro. Nariz: floral, miel, vainilla, fruta blanca madura. Boca: suave, cálida, envolvente, notas dulces y florales.



CLEOPATRA AMARONE ORO

- Grappa envejecida
- Noroeste
- Veneto
- Grappa (IG)
- Corvina, Rondinella, Molinara.
- Entre 12-18 meses en barricas de roble francés.
- 14-16°C
- Convencional.
- Calcáreo y arcilloso típico de Valpolicella.
- 40%
- Vista: ámbar claro. Nariz: pasas, fruta negra madura, chocolate, vainilla, especias. Boca: sedosa, cálida, envolvente, recuerdos de fruta pasificada y cacao.



PO DI POLI SECA MERLOT

- Grappa monovarietal
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- Merlot.
- Crianza breve en botella.
- 10-12°C
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: limpia. Nariz: fruta roja, notas herbáceas, ligero balsámico. Boca: seca, estructurada, persistente.



GRAPPA PO DI POLI MOSCATO MORBIDA

- Grappa aromática
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- Moscato Giallo & Bianco.
- Crianza breve en botella.
- 8-10°C
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: limpia y brillante. Nariz: azahar, uva moscatel, frutas blancas, notas florales intensas. Boca: sedosa, perfumada, elegante, final aromático.



GRAPPA SARPA ORO RISERVA

- Grappa envejecida
- Noroeste
- Veneto
- Grappa (IG)
- Merlot & Cabernet Sauvignon.
- 4 años en barricas de roble francés.
- 14-16°C
- Convencional.
- Arcilloso-limoso.
- 40%
- Vista: ámbar medio, limpio y brillante. Nariz: vainilla, especias dulces, cacao, frutos secos, madera fina. Boca: redonda, cálida, equilibrada, notas de caramelo, tostados y fruta madura.



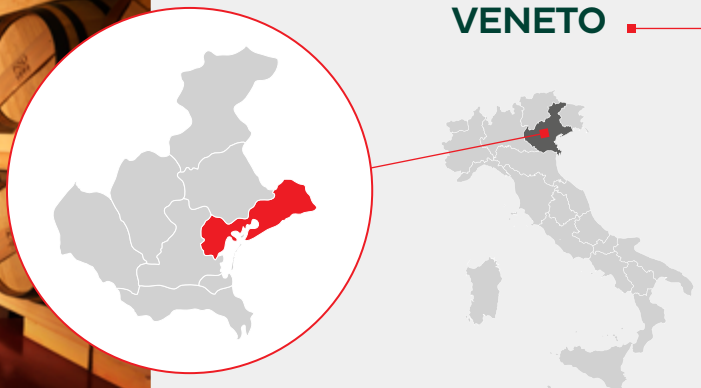
GRAPPA SARPA

- Grappa joven
- Noroeste
- Veneto
- Grappa (IG)
- Merlot & Cabernet Sauvignon.
- Crianza breve en botella.
- 10-12°C
- Convencional.
- Arcilloso-limoso.
- 40%
- Vista: limpia, transparente, brillante. Nariz: herbácea, balsámica, flores blancas, piel de uva y toques especiados. Boca: seco, directo, fresco, carácter vegetal y frutal, final persistente.






VENETO



BASSANO DEL GRAPPA

GRAPPA BASSANO 24 CARATI

- Grappa envejecida
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- N/A
- Barricas en roble.
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: ámbar intenso. Nariz: vainilla, caramelo, tostados, frutos secos. Boca: cálida, suave, compleja, final prolongado.



14-16°C

GRAPPA AROMATIZ LIQUIRIZIA

- Grappa aromática
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- N/A
- Crianza breve en botella.
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: oscura/marrón natural. Nariz: regaliz intenso, notas balsámicas. Boca: dulce-amarga equilibrada, persistente y especiada.



6-8°C

BASSANO CLASSICA

- Grappa joven
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- Mezcla tradicional de orujos locales.
- Crianza breve en botella.
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: transparente. Nariz: fresca, herbal, floral, ligera fruta blanca. Boca: seca, franca, tradicional, final nítido.



10-12°C

ELISIR LIMONE

- Licores
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- Limón (cortezas maceradas).
- Crianza breve en botella.
- Convencional.
- Depende de donde viene el árbol.
- 27%
- Vista: amarillo luminoso. Nariz: intenso limón fresco, aceites esenciales, notas dulces. Boca: cremoso, dulce, cítrico, refrescante, final limpio.



4-5°C

VERMOUTH GRAN BASSANO ROSSO

- Vermouth
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- Vino base Merlot.
- Crianza breve en botella.
- Convencional.
- Aluvial, arcillo-calcáreo.
- 18%
- Vista: rojo rubí. Nariz: hierbas alpinas, especias, vainilla, caramelo. Boca: dulce-amargo equilibrado, especiado, complejo, final largo.



8-10°C

WHISKY SEGRETARIO DI STATO

- Licores
- Noroeste
- Veneto
- N/A
- N/A
- Barricas de roble.
- Convencional.
- N/A
- 43%
- Vista: ámbar dorado. Nariz: cereal malteado, vainilla, miel, fruta seca. Boca: redondo, suave, ligeramente especiado.



16-18°C

GIN MARCONI 46


- London dry gin
- Noroeste
- Veneto
- LONDON DRY GIN
- Enebro, uva Moscato, lauanda, pino mugo, romero, menta.
- Crianza breve en botella.
- Convencional.
- N/A
- 46%
- Vista: transparente. Nariz: enebro limpio, hierbas mediterráneas, cítricos y notas florales. Boca: seco, aromático, especiado, con final herbal y fresco.



6-8°C

GRAPPA SARPA BIG MAMA

- Grappa envejecida
- Noreste
- Veneto
- Grappa (IG)
- N/A
- N/A
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Vista: transparente y cristalina. Nariz: aromas intensos de frutas rojas. Boca: seca, cálida y equilibrada.



10-15°C

GRAPPA SARPA ORO BIG MAMA

- Grappa envejecida
- Noreste
- Veneto
- Grappa (IG)
- N/A
- Barrica de roble durante 4 años.
- Convencional.
- N/A
- 40%
- Color: dorado ámbar. Nariz: vainilla, madera, especias dulces y cacao. En boca: suave, elegante.



18°C

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica

AMARO AVERNA

- Licores
- Sur
- Sicilia
- Amaro italiano tradicional
- Infusiones de hierbas y cáscaras de cítricos.
- N/A
- Convencional.
- N/A
- 32%
- Color: marrón oscuro con reflejos ámbar. En la nariz: aromas de naranja, hierbas y regaliz. En la boca: dulce, amargo e equilibrado.



10-14°C

APEROL 11% VOL. CAMPARI

- Aperitivo
- Noreste
- Veneto
- N/A
- N/A
- N/A
- Convencional.
- N/A
- 11%
- Color: naranja brillante. En la nariz: aroma de naranja, hierbas y notas cítricas. En la boca: ligero y refrescante.



6-8°C

AMARO 23 MONTENEGRO

- Licores
- Norte
- Emilia-Romagna
- Amaro italiano tradicional
- N/A
- N/A
- Convencional.
- N/A
- 23%
- Color: ámbar oscuro. En nariz: aromas complejos de naranja, vanillas, especias y hierbas. En boca: suave e equilibrado.



12-16°C

VINOS POR COPAS



<p>DOLCE VITA SPRITZ EQUIVOCADO 0% ALCOHOL</p> <p>👤 APERITIVO</p>		<p>DOLCE VITA MOJITO EQUIVOCADO 0% ALCOHOL</p> <p>👤 APERITIVO</p>		<p>LUNETTA 0% ALCOHOL CAVIT</p> <p>👤 ESPUMOSO BLANCO</p>	
<p>CA DE MARI VINO SPUMANTE BRUT CA'DE MARI</p> <p>👤 ESPUMOSO BLANCO M. CHARMAT MARTINOTTI</p>		<p>PROSECCO DOC EXTRA DRY REGUTA</p> <p>👤 ESPUMOSO BLANCO M. CHARMAT MARTINOTTI</p>		<p>LAMBRUSCO EMILIA IGT BIANCO AMABILE GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO BLANCO LAMBRUSCO</p>	
<p>LODOLA METODO CLASSICO BRUT GIORGI</p> <p>👤 ESPUMOSO BLANCO METODO TRADICIONAL</p>		<p>PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO REGUTA</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO</p>		<p>MOSCATO ROSA GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO</p>	
<p>LAMBRUSCO SORBARA BOLLINO ORO GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO LAMBRUSCO</p>		<p>LAMBRUSCO ROSATO IGT GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO LAMBRUSCO</p>		<p>LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC SECCO GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO LAMBRUSCO</p>	
<p>LAMBRUSCO ROSSATO DOC NEGRINI</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO LAMBRUSCO</p>		<p>LAMBRUSCO EMILIA IGT ROSE AMABILE GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO ROSADO LAMBRUSCO</p>		<p>LAMBRUSCO EMILIA ROSSO AMABILE GIACOBAZZI</p> <p>👤 ESPUMOSO TINTO LAMBRUSCO</p>	

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- 👤 Tipología
- 📍 Zona
- 🗺️ Región
- 🛡️ Denominación de origen
- 🍇 Variedades
- 🌐 Afinamiento
- 🌱 Agricultura
- 🌾 Terreno
- 🍷 Vol Grado de alcohol
- 👃 Descripción organoléptica

VINOS POR COPAS



LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE DOC GIACOBAZZI

👤👤 ESPUMOSO TINTO LAMBRUSCO

LAMBRUSCO ROSSO DOC NEGRINI

👤👤 ESPUMOSO TINTO LAMBRUSCO

LAMBRUSCO ROSSO IGT GIACOBAZZI

👤👤 ESPUMOSO TINTO LAMBRUSCO

SANGUE DI GIUDA NEGRINI

👤👤 ESPUMOSO TINTO AMABILE

SANGUE DI GIUDA NEGRINI CHAMPAGNOTTA

👤👤 ESPUMOSO TINTO AMABILE

BRACHETTO D'ACQUI DOCG SCANAVINO

👤👤 ESPUMOSO TINTO AMABILE

MOSCATO D'ASTI DOCG SCANAVINO

👤👤 MOSCATO

MOSCATO SPUMANTE SCANAVINO

👤👤 MOSCATO

SOAVE DOC CORTEGIARA

👤👤 BLANCO AROMATICO

SAUVIGNON BLANC DOC MASTRI VERNACOLI CAVIT

👤👤 BLANCO AROMATICO

GEWÜRZTRAMINER MASTRI VERNACOLI CAVIT

👤👤 BLANCO AROMATICO

ORVIETO CLASSICO DOC PICCINI

👤👤 BLANCO SECO

ORVIETO CLASSICO BIANCO BIGI

👤👤 BLANCO SECO

VIPRA BIANCO UMBRIA IGT BIGI

👤👤 BLANCO SECO

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI PICCINI

👤👤 BLANCO SECO

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- 👤👤 Tipología
- 📍 Zona
- 📍 Región
- 🛡️ Denominación de origen
- 🍇 Variedades
- 🌐 Afinamiento
- 🌱 Agricultura
- 🌿 Terreno
- 🍷 Vol Grado de alcohol
- 👃 Descripción organoléptica

VINOS POR COPAS



**FRASCATI DOC
FONTANA CANDIDA**



🏆 BLANCO SECO

**ISOLA DEL SOLE
BIANCO IGT
ARGIOLAS**



🏆 BLANCO SECO

**MEMORO BIANCO
PICCINI**



🏆 BLANCO SECO

**PINOT GRIGIO DOC
MASTRI VERNACOLI
CAVIT**



🏆 BLANCO SECO

**CHARDONNAY DOC
MASTRI VERNACOLI
CAVIT**



🏆 BLANCO SECO

**FALANGHINA IGP
BENEVENTO
LA GUARDIENSE**



🏆 BLANCO SECO

**FALANGHINA
SANNIO DOP
LA GUARDIENSE**



🏆 BLANCO SECO

**NORICO BIANCO
IGT VIGNETTI DELLE
DOLOMITI
CAVIT**



🏆 BLANCO SECO

**ROCCAPERCIAIA
GRILLO
FIRRIATO**



🏆 BLANCO SECO

**ROCCAPERCIAIA
INZOLIA
CHARDONNAY
FIRRIATO**



🏆 BLANCO SECO

**PINOT GRIGIO DOC
FRIULI
REGUTA**



🏆 BLANCO SECO

**MAMMA PICCINI
BIANCO
PICCINI**



🏆 BLANCO SECO

**VERDICCHIO
VILLA BIANCHI
UMANI RONCHI**



🏆 BLANCO SECO

**PECORINO TERRE
D'ABRUZZO
GIULIANA VICINI**



🏆 BLANCO SECO

**TREBBIANO
D'ABRUZZO
GIULIANA VICINI**



🏆 BLANCO SECO

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- 🏆 Tipología
- 📍 Zona
- 🗺️ Región
- 🏆 DOP Denominación de origen
- 🍇 Variedades
- 🌐 Afinamiento
- 🌱 Agricultura
- 🌿 Terreno
- 🍷 Vol Grado de alcohol
- 👃 Descripción organoléptica

VINOS POR COPAS



**VERDICCHIO
VILLA BIANCHI
UMANI RONCHI**



👤 BLANCO SECO

**BARDOLINO
CHIARETTO DOC
CORTE GIARA**



👤 ROSADO

**VIPRA ROSE
UMBRIA IGT
BIGI**



👤 ROSADO

**PINOT GRIGIO ROSATO
IGT
MASTRI VERNANCOLI
CAVIT**



👤 ROSADO

**NORICO ROSE IGT
VIGNETI DELLE
DOLOMITI
CAVIT**



👤 ROSADO

**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
UMANI RONCHI**



👤 TINTO

**MEMORO ROSSO
PICCINI**



👤 TINTO

**VIPRA ROSSO
UMBRIA IGT
BIGI**



👤 TINTO

**CHIANTI PICCINI
DOCG
PICCINI**



👤 TINTO

**ISOLA DEL SOLE
ROSSO
ARGIOLAS**



👤 TINTO

**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO PODERE
UMANI RONCHI**



👤 TINTO

**BARBERA D'ASTI
DOCG
SCANAVINO**



👤 TINTO

**ROCCAPERCIATA
NERO D'AVOLA
FIRRIATO**



👤 TINTO

**AGLIANICO IGP
BENEVENTO
LA GUARDIENSE**



👤 TINTO

**NORICO ROSSO
IGT VIGNETI DELLE
DOLOMITI
CAVIT**



👤 TINTO

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- 👤 Tipología
- 📍 Zona
- 🗺️ Región
- 🛡️ Denominación de origen
- 🍇 Variedades
- 🌐 Afinamiento
- 🌱 Agricultura
- 🌾 Terreno
- 🍷 Vol Grado de alcohol
- 👃 Descripción organoléptica

VINOS POR COPAS



ROMA ROSSO DOC FONTANA CANDIDA



TINTO

MEMORO ELEMENTS MERLOT PICCINI



TINTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GIULIANA VICINI



TINTO

MAMMA PICCINI ROSSO PICCINI



TINTO

AGLIANICO DOC JANARE LA GUARDIENSE



TINTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC PICCINI



TINTO

MEMORO PRIMITIVO DI MANDURIA PICCINI



TINTO

BUON GOVERNO IGT TOSCANA PICCINI



TINTO

PINOCCHIO PICCINI



TINTO

MEMORO ROSSO D'ITALIA PICCINI



TINTO MEDIA CRIANZA

CABERNET SAUVIGNON MASTRI VERNACOLI CAVIT



TINTO MEDIA CRIANZA

VECCHIOFLORIO DRY MARSALA FLORIO



VINOS DE POSTRE

VECCHIO FLORIO SWEET MARSALA FLORIO



VINOS DE POSTRE

LEYENDA DE SÍMBOLOS

- Tipología
- Zona
- Región
- Denominación de origen
- Variedades
- Afinamiento
- Agricultura
- Terreno
- Grado de alcohol
- Descripción organoléptica



SEDE CENTRAL ESPAÑA

**Calle Herreros, 5
28906 Getafe (Madrid)
+34 916 011 440
info@negrini.es**

www.negrini.es



@negrini_enoteca