

Caval





La nostra azienda, con sede a Valmadrera, è attiva nel settore della distribuzione delle bevande dal 1957.

La nostra struttura logistica distributiva è particolarmente sviluppata: abbiamo 3000 metri quadrati di capannoni e 10 automezzi dedicati, con i quali siamo in grado di offrire un servizio ottimale ai clienti delle province di Lecco, Sondrio, Bergamo, Como, Varese e Milano.

Ci avvaliamo di una qualificata e scrupolosa scelta di prodotti di alta qualità, volti a soddisfare qualsiasi esigenza.

Oltre ad una fornita e selezionata cantina di vini e spumanti, offriamo una vasta selezione di distillati e liquori.

FERRARI

Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. È così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Non avendo però figli, Giulio Ferrari cerca un successore cui affidare il suo sogno.

Fra i tanti pretendenti sceglie Bruno Lunelli, titolare di una famosa enoteca di Trento. Grazie alla passione e al talento imprenditoriale, Bruno riesce in pochissimo tempo - siamo nella prima metà degli anni '50 - a incrementare la produzione, senza mai scendere a compromessi con la qualità, seguendo quella stessa linea tracciata dal fondatore. La tradizione continua, e Bruno Lunelli trasmette la passione ai suoi figli: sotto la guida di Franco, Gino e Mauro, Ferrari diventa leader in Italia e sinonimo del brindisi italiano per eccellenza. In questi anni vedono la luce alcune delle etichette destinate a entrare nella storia: sono il Ferrari Rosé, il Ferrari Brut Perlé e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

Oggi, a distanza di oltre cento anni, Ferrari è sinonimo stesso dei migliori spumanti italiani. Una superficie vitata che si attesta sui centoventi ettari, per una produzione che sfiora i quattro milioni e mezzo di bottiglie all'anno: vini unici, veri e propri inni alla grandezza di una cantina senza eguali, e di un territorio - quello di Trento - che ha dimostrato di poter offrire alcune delle migliori bollicine del mondo.

LE NOSTRE PROPOSTE

Trento DOC Blanc de Blancs: 12,5% Vol. - Morbido, elegante e armonioso, ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello chardonnay cui si accostano belle fragranze di lievito.

Trento DOC Perlé: 12,5% Vol. - Seducente ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga.

Trento DOC Maximum Rosé: 12,5% Vol. - Di grande eleganza e con fresche note balsamiche. Finale di notevole persistenza, segnato da delicati sentori di lievito.

Trento DOC Riserva Lunelli: 12,5% Vol. - Fruttato, ricco, dai profumi complessi e dalla struttura ampia e avvolgente.





BELLAVISTA

La storia di questa importantissima cantina ha radici lontane: è infatti nel 1977 che Vittorio Moretti decide di investire nelle campagne che circondano Erbusco, con l'intenzione di produrre spumanti capaci di rivaleggiare, in qualità, con i famosi Champagne francesi. Una visione che dal nulla è diventata realtà, con la nascita di un tessuto produttivo probabilmente unico per dinamicità e per crescita qualitativa. Il nome della cantina deriva dalla collina su cui sorge, e da cui con lo sguardo si riesce a spaziare verso il Lago d'Iseo, verso la Pianura Padana e verso le vicine Alpi: un luogo di rara bellezza. Oggi Bellavista raccoglie i frutti degli oltre cento appezzamenti sparsi a macchia di leopardo un po' in tutto il territorio della denominazione, fonti di quella diversità geologica e climatica che sta alla base del successo di questa cantina, simbolo non solo della Franciacorta ma di tutta l'Italia del vino.

Le bottiglie che ogni anno escono dallo stabilimento di Erbusco spiccano, tutte, per eleganza e per precisione stilistica, tanto da riuscire a essere immediatamente riconoscibili. Un vero e proprio "stile Bellavista".

Attualmente la superficie vitata si avvicina ai duecento ettari, per una produzione che sfiora il milione e mezzo di bottiglie annue. Brut, Extra Brut, Satèn, poi la Riserva Vittorio Moretti, il Nectar, l'insuperabile Alma Gran Cuvée e il fantastico Pas Opéré: tutte le etichette che vanno sotto il nome di "Bellavista" rappresentano ormai da anni un punto fermo e indiscusso per tutti gli amanti delle bollicine di Franciacorta. Spumanti, quelli che escono dalla cantina di Erbusco, simbolo indiscusso del più alto Made in Italy, e sinonimo incontrastato di originalità, qualità ed eccellenza.

LE NOSTRE PROPOSTE

Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut DOCG: 12,5% Vol. - Sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.

Franciacorta Rosé DOCG: 12,5% Vol. - Austero, fresco, secco e al tempo stesso trascinante per garbo ed eleganza. Sentori di mandorla dolce e di ribes nero ne delineano il tratto fino ad una chiusura particolarmente persistente.

Franciacorta Brut Satèn DOCG: 12,5% Vol. - Elegante, cremoso e morbido, delicato e di buona struttura, ricco di note agrumate e fragranti.

Franciacorta Teatro alla Scala Brut DOCG: 12,5% Vol. - Asciutto, elegante, aristocratico, segnato da un perfetto incontro tra freschezza e morbidezza. Sapido, chiude con un finale magnifico per pulizia e persistenza.

Franciacorta Extra Brut DOCG Meraviglioso: 12,5% Vol. - Profondo, avvolgente e aromatico, percorso da una lucida venatura fresca e attraversato dalla stessa complessità del naso. Lunga la persistenza e nobile il finale.

Franciacorta Extra Brut DOCG Vittorio Moretti: 12,5% Vol. - Maturo e fresco, potente ed elegante, complesso e persistente, dotato di un perlage finissimo e leggero.



CA' DEL BOSCO

Ca' del Bosco rappresenta indiscutibilmente un pilastro non solo del territorio della Franciacorta, ma di tutta la scena vitivinicola nazionale. Questa importantissima realtà produttiva nasce a metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi Zanella acquista nel comune di Erbusco, nel cuore della zona, una piccola casa dall'omonimo nome, dotata di boschi e vigneti.

Il percorso vitivinicolo dell'azienda è stato però avviato dal figlio di Annamaria, Maurizio Zanella, il quale ha saputo identificare ed esaltare le caratteristiche del territorio Franciacorta. Agli inizi degli anni '70, Maurizio diventa il precursore della valorizzazione di quelle zone, trasformando la piccola casa "ca' del bosco" in una delle più moderne e produttive cantine d'Italia. Da allora ogni azione è dominata da un unico e fondamentale principio, che definisce l'essenza della cantina: la ricerca dell'eccellenza.

Oggi Ca' del Bosco si estende su oltre duecento ettari vitati tra vigneti di proprietà e in affitto, dove ogni vitigno coltivato – non bisogna dimenticarsi che la cantina, oltre a dedicarsi alle bollicine produce anche VINI BIANCHI e rossi – viene curato nei più minimi dettagli. Le vigne, che oggi possono vantare in media quasi tutte più di quarant'anni d'età, in fase di vinificazione sono trattate separatamente, rispettando quindi le peculiarità di ogni singolo terroir. L'assemblamento delle diverse parcelle avviene infatti solo dopo che è terminata la fase di maturazione, così da avere ben chiara quale sia la massima espressione raggiunta da ciascun uva. Il territorio e le radici vengono prima di tutto, e proprio alla luce di questa intelligente filosofia tra i filari si utilizza un regime agronomico a basso impatto ambientale, con minime concimazioni solo di tipo organico.

Ca' del Bosco è oggi una realtà più che consolidata, che produce un'ampia gamma di etichette, tra Franciacorta – "Cuvée Prestige" e "Cuvée Annamaria Clementi" in primis – e vini sia rossi che bianchi – tra gli ultimi nati spicca il Curtefranca "Corte del Lupo" a base di chardonnay –, alcuni anche di impressionante longevità,

perfettamente in grado di conquistare i palati più esigenti di tutta Italia.

LE NOSTRE PROPOSTE

Franciacorta DOCG Cuvée Prestige: 12,5% Vol. - Fresco, elegante, vivace, ricco, sapido ed equilibrato.

Franciacorta DOCG Annamaria Clementi: 12,5% Vol. - Ricco, cremoso e armonico con perlage finissimo e abbondante.





MONTE ROSSA

Storica cantina della Franciacorta, nonché impresa vitivinicola dove la tradizione contadina si è fusa armoniosamente con la tecnologia, e dove la cura artigianale e l'appassionata ricerca dell'eccellenza sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, Monte Rossa è un'azienda capace di raccontare l'anima più vera di questa denominazione così importante.

Era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabotti intraprese la strada della viticoltura. Una scelta ispirata e lungimirante che oggi viene portata avanti con entusiasmo e spirito innovativo dal figlio Emanuele. La storia di Monte Rossa è costellata di decisioni strategicamente vincenti: da quella di abbandonare per primi la strada dei vini fermi a quella di investire con determinazione nella tecnologia e nella ricerca. Ne risultano spumanti italiani unici per personalità e aderenza territoriale, tra i più interessanti di tutta la Franciacorta.

Attualmente estesa su una superficie vitata che raggiunge complessivamente i settanta ettari, la cantina Monte Rossa vanta una varietà di appezzamenti e cru talmente diversi per composizione dei suoli ed esposizioni, da poter contare su un panorama ampelografico aromatico, vasto e complesso. Parte di proprietà e parte in affitto, i vigneti si distendono sulla sommità dell'omonima collina di Monte Rossa, comprendono piante che hanno un'età media di quindici anni, e sono condotti cercando di mantenerne basse le rese e alto il livello qualitativo del frutto. Grappoli eccellenti giungono in cantina, per essere lavorati esclusivamente seguendo le regole del Metodo Classico. Ne nascono vini che ormai da anni sono sinonimo di una delle espressioni più autentiche dell'intera Franciacorta.

Dal Cabochon, sia in versione Brut che Rosé, si arriva all'Extra Brut Salvàdek, passando per il Satèn, per il Flamingo e per il Coupé dosage zero: quelle che in etichetta riportano il nome "Monte Rossa", sono bottiglie caratterizzate da uno stile inconfondibile, raffinato nei profumi, elegantemente sapido e minerale nel gusto, davvero di elevatissimo livello qualitativo nel complesso.

LE NOSTRE PROPOSTE

Franciacorta DOCG Brut Prima Cuvée: 12,5% Vol. - Delicato, elegante, di piacevole vivacità e persistenza.

Franciacorta DOCG Brut Satèn Sansevé: 12,5% Vol. - Briosi e fresco, sapido e sopportato da un corpo più che appropriato.

Franciacorta DOCG Brut Rosé Flamingo: 12,5% Vol. - Sapido e morbido, con ritorni fruttati che ne addolciscono il finale.

Franciacorta DOCG Brut Cabochon: 12,5% Vol. - Cremoso, morbido, fresco, strutturato, con aromi di agrumi e frutta gialla, di lunga persistenza.

Franciacorta DOCG Bruto Rosé Cabochon: 12,5% Vol. - Intenso e fragrante, dalla beva fresca e avvolgente.





PROSECCO/SPUMANTE

Prosecco Superiore Extra Dry Col Vettoraz: 11,5% Vol. – Pieno e fresco, con perlage fine e delicato e piacevoli aromi fruttati.

Prosecco DOC Extra Dry Privè Lounge: 11% Vol. - Perfetto equilibrio di dolcezza e freschezza. Di grande bevibilità.

Spumante Gran Dessert Incanti: 6,5% Vol. – Moscato aromatico, caratteristico e dolce.

Spumante Brut Incanti: 11,5% Vol. - Deciso e fresco, ha un ottimo equilibrio e retrogusto di mandorle sul finale.

Prosecco DOC Biodinamico Tasi: 12% Vol. – delicata nota amarognola che crea un connubio perfetto con la lieve dolcezza iniziale.

Prosecco DOC Treviso Extra dry Palladio: 11% Vol. – Fruttato e asciutto.

Prosecco DOC Baglietti Brut: 11% Vol. - Vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico.

Spumante Rosato Extra Dry Baglietti: 11% Vol. - Equilibrato e bilanciato fino al termine della presenza in bocca, interessante la persistenza e la sensazione finale.

Spumante Cuvée Extra dry Cide: 11% Vol. - Piacevolmente acido e cremoso, leggermente sapido.

Valdobbiadene DOCG Mia Passion: 11% Vol. - Morbido e delicato, retrogusto armonioso, fruttato, con note floreali.

Prosecco brut DOC Cormons: 11% Vol. – Snello e leggero, fresco e

sapido, armonicamente complesso.

Prosecco Sup. Valdobbiadene DOCG Jacopo Maestri: 11,5% Vol. – Secco, di corpo, fruttato.

Millesimato 075 Carati: 11% Vol. - Sapore amabile, elegante, piacevolmente brioso, avvolto da una gradevole sapidità e acidità.

Prosecco DOC 075 Carati: 11% Vol. - Secco, sapido con note floreali e fruttate.

Millesimato Spumante Extra dry Radise: 11% Vol. - Fresco, giovane e intrigante. Armonico ed equilibrato nel retrogusto.

Prosecco DOC Extra dy Radise: 11% Vol. - Armonico ed equilibrato, con bollicine sottili e persistenti.

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Radise: 11,5% Vol. - Morbido e al tempo stesso asciutto, acidità ben presente.

Prosecco DOC Millesimato Rosé Radise: 11% Vol. - Equilibrato e delicato in bocca, che esprime grande piacevolezza, sapidità e freschezza.



MERAN

Tradizione, paesaggio e viticoltura sono da sempre strettamente legati al territorio meranese. La prima pietra per la fondazione della Cantina fu posata nel 1901 con pochissimi viticoltori. La qualità nel vigneto, la qualità del lavoro e la qualità nel calice di vino hanno la massima priorità. L'origine e la provenienza delle uve devono essere sempre riconoscibili. Il vino deve rimanere fedele alle sue "radici" come sinonimo di trasparenza, carattere e autenticità. Ognuna delle bottiglie diventa così un'esperienza veramente speciale.



LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Pinot nero DOC Blaubugunder: 13,5% Vol. – Rosso – Fermo – Fruttato e leggermente speziato. Gusto pieno e vellutato.

Schiava DOC Sonnenberg: 13% Vol. – Rosso – Fermo – Morbido, armonico ma ben strutturato.

Lagrein DOC Graf: 14% Vol. – Rosso – Fermo – Armonico e delicato, finale persistente.

VINI BIANCHI

Gewurztraminer DOC Graf: 15% Vol. – Fermo – Armonioso e fresco, morbidezza e aroma equilibrate.

Muller Thurgau DOC: 13% Vol. – Fermo – Morbido ed aromatico, acidulo e ben strutturato.

Chardonnay DOC: 13,5% Vol. – Fermo - Armonico, fresco e morbido al palato.

Sauvignon blanc DOC: 13,5% Vol – Fermo - Elegante, generoso, con un finale persistente e un'acidità rinfrescante.

Sauvignon DOC Graf: 13,5% Vol. – Fermo - Corposo, armonico, elegante, fresco ed acidulo, retrogusto persistente.



PRUNOTTO

Erano gli inizi del XX secolo, il 1904 per la precisione, quando a Serralunga d'Alba venne fondata la cantina sociale "Ai Vini delle Langhe" la quale, però, dopo poco meno di vent'anni iniziò ad avere seri problemi di bilancio e fu messa in liquidazione. Nel 1922, Alfredo Prunotto scelse di rilevare la società, dandole nel contempo il proprio nome. Da allora, annata dopo annata, il successo è stato ininterrotto, e la cantina Prunotto ha iniziato a esportare vini in tutto il mondo. Attualmente, la tenuta Prunotto si estende su una superficie totale circa cinquanta ettari vitati, ripartiti tra alcune delle migliori zone vinicole piemontesi, come Bussia, Bric Turot e Costamiole. Tra i filari, le viti sono curate con rigore e costanza, allevate come fossero dei figli, e coltivate nel pieno rispetto di ambiente, natura ed ecosistema. In cantina, pur potendo contare sulle più moderne tecnologie enologiche, l'obiettivo principale rimane sempre quello di valorizzare ed esaltare ciò che la stagione e il territorio sono stati in grado di esprimere nel frutto.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Langhe DOC Nebbiolo Occhetti: 13,5% Vol. – Fermo - Pieno, armonico, buona persistenza tannica.

Barolo DOCG: 13,5% Vol. – Fermo - Complesso e ampio, pieno, molto ben equilibrato con tannini vellutati.

Dolcetto d'Alba DOC: 13% Vol. – Fermo - Pieno e armonico con un piacevole retrogusto di mandorla.

Barbaresco DOCG: 13,5% Vol. – Fermo – Complesso. Pieno, vellutato e dal retrogusto persistente.

Barbera d'Alba DOC: 13% Vol. – Fermo – Pieno e armonico.

CERETTO

"La terra, la terra, la terra, la terra e poi ancora la terra", scriveva Luigi Veronelli: questa è la stessa filosofia che la famiglia Ceretto ha sostenuto in particolare a partire dagli anni '60, quando Bruno e Marcello hanno iniziato ad affiancare il padre Riccardo nell'azienda da lui fondata negli anni '30 ad Alba. Il loro obiettivo era chiaro: selezionare le vigne nelle posizioni storicamente più valide e vinificarle le uve singolarmente. Un'idea che con il tempo avrebbe dato loro ragione e che avrebbe portato le bottiglie dei Ceretto nell'olimpo dell'enologia mondiale, rendendo il Barolo e il Barbaresco tra i vini più apprezzati al mondo. Un'intuizione fondamentale, una vera e propria rivoluzione per un territorio in cui il concetto di cru era allora totalmente sconosciuto. Oggi, a oltre quarant'anni di distanza, la famiglia Ceretto è uno dei maggiori proprietari di vigneti del Piemonte, con più di 160 ettari situati principalmente nelle aree più pregiate delle Langhe e del Roero, comprese le DOCG Barolo e Barbaresco.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI BIANCHI

Langhe Arneis DOC: 13% Vol. – Fermo - Intenso con note floreali. Buona struttura e piacevole freschezza.

Langhe Arneis DOC Blangè: 12,5% Vol. – Fermo - Fragrante, sapido, secco e piacevolissimo chiude con un finale fresco.



ALDEGHERI

La famiglia Aldegheri opera dal 1956 nel cuore della Valpolicella con passione e costante impegno per migliorare, giorno dopo giorno, il processo di trasformazione del prodotto che rende unico questo famoso territorio nel mondo: il Vino.

All'interno dell'Azienda i componenti della famiglia ricoprono ruoli diversi fra loro.

Lorenzo cura l'aspetto della conduzione viticola e della vinificazione, dalla selezione delle uve al controllo dei tempi di fermentazione e invecchiamento.

Adriano, il fratello minore, presidia la funzione amministrativa, oltre che l'acquisto e la realizzazione degli impianti produttivi, fortemente improntati all'innovazione.

Il cugino Vincenzo, invece, cura il settore commerciale e le relazioni pubbliche dell'Azienda, coordinando l'operato dei rappresentanti e le attività di marketing.

Importante è anche l'operato della seconda generazione: i figli, seguendo le orme dei padri, ricoprono un ruolo fondamentale e apportano all'Azienda il continuo aggiornamento nei diversi campi necessario per operare con successo.

Il carattere familiare dell'Azienda Aldegheri e la perfetta coordinazione tra tecnologia e amore per la natura e i suoi frutti hanno permesso di raggiungere nel corso degli anni un alto livello qualitativo.

I suoi prodotti testimoniano il risultato di una particolare attenzione ai vigneti, una rigorosa e attenta selezione delle uve e un costante perfezionamento delle tecnologie di vinificazione: assaporandoli, sono in grado di regalare momenti di gioia e piacere nel gustarne le preziose sfumature.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Valpolicella classico Superiore DOC: 13,5% Vol. – Fermo – Corpo pieno e robusto.

Valpolicella Ripasso Superiore DOC: 14,5% Vol. – Fermo – Armonico, pieno e robusto.

Bardolino Classico DOC: 12,5% Vol. – Fermo – Appena sapido, complesso e interessante.

Amarone della Valpolicella DOCG: 15,5% Vol. – Fermo – Gusto pieno, buona struttura e finale tannico.

VINI ROSATI

Bardolino Chiaretto DOC: 12% Vol. – Fermo – Appena sapido, fresco e rotondo.

Zaleo Rosè IGT: 12 % Vol. – Fermo – Giovane, persistente e vivace.

VINI BIANCHI

Lugana Ca' Perlar DOC: 12,5% Vol. – Fermo – Pieno e armonico.

Custoza Zerbara DOC: 12% Vol. – Fermo – Piacevole, pieno ed elegante.

Lugana Le Querce DOC: 12,5% Vol. – Fermo – Pieno e armonico.

Bianco di Custoza DOC Zerbara: 12% Vol. – Fermo – Delicato, fresco, leggermente amarognolo.



MASI

Il Veneto è una regione tra le più vocate dal punto di visita vitivinicolo di tutta l'Italia. Un territorio variegato e multiforme, sempre in fermento, con realtà produttive emergenti che si affiancano a nomi storici e prestigiosi. Tra questi ultimi non si può non citare la cantina Masi, impresa di famiglia da ben sette generazioni che appartiene alla famiglia Boscaini sin dalla fine del XVIII secolo, ma che soprattutto rappresenta oggi uno dei più importanti e autorevoli marchi enologici italiani nel mondo.

Coniugando le tradizioni più antiche con la tecnologia più moderna, la cantina Masi è costantemente attiva nel campo della ricerca e della sperimentazione, al punto che ha contribuito a riscrivere la storia dell'appassimento per la produzione dell'Amarone della Valpolicella DOCG, vino simbolo del territorio, oltre a essere stata anche precorritrice nel recupero e nell'uso di antichi vitigni veronesi quasi spariti, come per esempio l'oseleta. Ed è proprio dalle uve autoctone di questi territori, lavorate secondo le tradizionali tecniche di vinificazione, che nascono vini unici, maestosi e famosi nel mondo, come l'Amarone stesso, di cui Masi produce probabilmente la gamma più qualificata e ampia che si possa al momento trovare sul mercato internazionale.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Amarone DOCG Costasera: 15% Vol. – Fermo – Ricco e complesso.

Bardolino Classico DOC Frescaripa: 12,5% - Fermo – Fresco e scorrevole, di buona lunghezza.

Rosso IGT Campofiorin: 13% Vol. – Fermo - Rotondo e complesso, corposo ma di ottima beva.

Rosso Verona IGT Fresco di Masi: 12% Vol. – Fermo – Fresco, succoso nel frutto ed estremamente piacevole.

VINI BIANCHI

Bianco Verona IGT Fresco di Masi: 11% Vol. – Fermo - Piacevole e pieno.





TASI

TASI è una linea di vini che nasce dall'incontro di due storie: quella di Tenuta Le Cave e quella di Fasoli Gino.

Tenuta Le Cave è un progetto che viene da lontano, portato avanti da un gruppo di persone che negli ultimi 15 anni ha trasformato una vecchia cava di Italcementi, che stava per essere convertita in discarica di rifiuti tossici, in una fattoria biologica con uno splendido wine relais.

Fasoli Gino è una cantina con 100 anni di storia, oltre 30 dei quali dedicati all'agricoltura biologica. Vini straordinari, sia per la qualità sia per i caratteri distintivi unici.

In dialetto veneto, 'tasi' significa 'taci, stai zitto', ed è un invito un po' scherzoso a godere del buon vino con leggerezza e in buona compagnia, perché non ci piacciono i pesticidi, la dottrina fine a se stessa e le persone che si prendono troppo sul serio.



LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Merlot Veronese IGT Orgno: 17% Vol. – Fermo – Di grande corpo e persistenza.

Valpolicella Ripasso Superiore DOC Valpo: 15,5% Vol. - Fermo – Corposo, morbido ed elegante.

Merlot Veronese IGT Calle: 16,5% Vol. – Fermo – Piacevole, avvolgente ed equilibrato.

Valpolicella DOC Superiore: 13,5% Vol. – Fermo - Aromi di frutta rossa fresca, una buona persistenza e una beva scorrevole.

Ripasso DOC Superiore: 14% Vol. – Fermo - Aromi di frutta rossa matura, un tannino leggero ed un finale persistente.

Amarone DOCG: 17% Vol. – Fermo - Corposo ed elegante, tannino maturo. Il finale è lungo ed avvolgente.

VINI BIANCHI

Pieve Vecchia IGT: 14,5% Vol. – Fermo – Avvolgente e pieno.

Garganega IGT: 12,5% Vol. – Fermo - Fresco e dagli aromi di frutta e fiori bianchi, presenta un ottimo equilibrio tra corpo ed eleganza.

Bianco Veronese IGT Liber: 13% Vol. – Fermo – Fresco e bilanciato.

Recioto di Soave DOCG San Zeno: 13,5% Vol. – Fermo - Aromi mielati e vanigliati con un retrogusto leggermente amarognolo e speziato. Finale lungo e avvolgente.



MAMETE PREVOSTINI

La storia della cantina Mamete Prevosti inizia oltre settant'anni fa, quando lo stesso Mamete Prevostini comincia, subito dopo il primo dopoguerra, a produrre vino con uve locali all'interno del Crotto di famiglia, tipica cavità naturale della Valchiavenna formatasi in epoca preistorica. È nel 1988 che però Mamete nipote, attuale titolare, prende in mano le redini aziendali e dopo una serie di prove durate circa otto anni firma la sua prima, vera produzione nel 1995, trasformando l'azienda, nel giro di una decina d'anni, in un progetto enologico di eccezionale valore.

Oggi tutti i vini sono affinati in modo differenziato, secondo regole non scritte ma che si rinnovano anno dopo anno. Eleganza, finezza, potenza per una grande interpretazione del nebbiolo in Valtellina. I vigneti di proprietà, attualmente, coprono una superficie di otto ettari, ai quali se ne aggiungono altri dodici in affitto. Tra i filari, nel massimo rispetto di quello che è l'equilibrio di ambiente, natura ed ecosistema, le piante sono allevate con cura e attenzione, cosicché arrivano a produrre grappoli ricchi, schietti e concentrati in ogni più piccola sfumatura organolettica. In cantina, le uve sono lavorate e interpretate cercando sempre di valorizzare ciò che stagione e territorio sono stati in grado di esprimere nel frutto.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Valtellina Superiore DOCG Marena Sassella: 14% Vol. – Fermo - Armonico, vellutato ma robusto.

Valtellina Superiore DOCG La Cruus Inferno: 14% Vol. – Fermo – Armonico, fresco e di gran carattere.

Valtellina Superiore DOCG Sommarovina: 14% Vol. – Fermo – Caldo, persistente ed elegante. Di carattere, austero, compatto.

Valtellina Superiore DOCG Garof Grumello: 14% Vol. – Fermo - Vellutato, armonico e fresco, giustamente tannico con finale denso.

Sforzato di Valtellina DOCG Albareda: 15,5% Vol. – Fermo - Elegante e avvolgente, complesso. Sapore caldo, pieno e sapido. Di gran corpo.

Rosso di Valtellina DOC Santarita: 13,5 % Vol. – Fermo - Fresco e piacevolmente asciutto con una buona persistenza.

Sforzato di Valtellina DOCG Corte di Cama: 15% Vol. – Fermo – Caldo, asciutto e persistente con una bellissima freschezza.





TRIACCA

È un'azienda indipendente a conduzione familiare da ben quattro generazioni, precisamente dal 1897.

La Casa Madre e sede commerciale per l'importante mercato Svizzero si trova a Campascio, a ridosso del confine italo-svizzero.

Il centro di produzione dei vini di Valtellina è situato a Villa di Tirano, dove confluiscono anche le attività commerciali ed amministrative, ma la sede importante di rappresentanza è la Tenuta La Gatta a Bianzone.

La Gatta, ex Monastero del '500, è ora il Tempio valtellinese dei loro vini, presso la quale la casa vinicola Triacca organizza degustazioni, visite guidate tra i vigneti terrazzati, in cantina ed eventi vari.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Sforzato di Valtellina DOCG: 15% Vol. – Fermo - Avvolgente e profondo; corposo, asciutto, austero. Di forte carattere e di grande struttura.

Inferno DOCG: 13% Vol. – Fermo - Asciutto, austero, leggermente tannico. Vellutato e aromatico.

Grumello DOCG: 12,5% Vol. – Fermo - Leggermente tannico, sapido e aromatico.

Perlavilla IGT: 12 % Vol. – Fermo – Fresco e aromatico.

Prestigio DOCG: 13,5% Vol. – Fermo - Corposo, ricco, tannico ma ugualmente vellutato, pieno nella corrispondenza degli armoni, equilibrato e persistente.

Sforzato di Valtellina DOCG Il Monastero: 15,5% Vol. – Fermo - Complesso, concentrato, di carattere forte ma comunque delicato, grande persistenza.

Sassella DOCG: 13% Vol. – Fermo - Asciutto, austero, giustamente tannico, robusto.

Sforzato di Valtellina DOCG San Domenico: 15% Vol. - Corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura.





NEGRI

Importantissima realtà valtellinese, quella di Nino Negri è una cantina che nasce alla fine dell'Ottocento, e che da allora interpreta al meglio le caratteristiche uniche di questo fazzoletto di terra in provincia di Sondrio. Una realtà vitivinicola che nel 1986 è entrata nell'orbita del prestigioso Gruppo Italiano Vini, tappa fondamentale per un percorso di crescita che da sempre concilia tradizione e innovazione come poche altre realtà italiane riescono a fare. Mai adagiata sui tanti riconoscimenti che da sempre caratterizzano le sue etichette, la Nino Negri sta oggi investendo in una viticoltura di sempre maggiore sostenibilità ambientale. Trenta ettari vitati in totale, di rara bellezza e disposti in quelle che possono essere considerate come alcune delle zone più vocate di tutta la Valtellina. Appezamenti che portano a vini di grande eleganza e di invidiabile longevità: dallo Sfursat, il più tipico dei vini della zona, fino a una selezione di Valtellina Superiore unica per armonia e finezza.



LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Rosso di Valtellina DOC: 12,5% Vol. – Fermo - Fresco e asciutto, con un corpo ben equilibrato e giustamente tannico, dal sapore fruttato.

Valtellina Superiore DOCG Quadrio: 13% Vol. – Fermo - Pieno e deciso, con un sorso equilibrato e giustamente tannico.

Valtellina Superiore DOCG Inferno: 13,5% Vol. – Fermo - Morbido e rotondo, bella freschezza e gradevole mineralità. Lunga persistenza.

Valtellina Superiore DOCG Mazer: 13,5% Vol. – Fermo - Secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo agrumato.

Valtellina Superiore DOCG Grumello Sassorosso: 13,5% Vol. - Asciutto, sapido, austero ed elegante. Rotondo, finale di buona persistenza.

Valtellina Superiore DOCG Sassella Le Tense: 13,5% Vol. - Pieno, morbido, finale piacevolmente speziato, di buona persistenza.

Valtellina Superiore DOCG Sassella: 13% Vol. – Fermo - Sorso complesso e piacevolmente fresco, decisa trama tannica.

Sfursat di Valtellina DOCG: 15,5% Vol. – Fermo - Secco, caldo e armonico. Impeccabile persistenza.

Sfursat di Valtellina 5 Stelle: 15,5% Vol. – Fermo - Concentrato, vigoroso, straordinariamente intenso e piacevole.

SPUMANTI

Metodo Classico Brut Cuvée: 12,5% Vol. – Spumante – Fresco, sapido, di ottima lunghezza e persistenza.



GIORGI

È sul finire del XIX secolo che la famiglia Giorgi ha cominciato a essere attiva nel settore vitivinicolo, producendo vino da vendere soprattutto nei mercati locali. Fin dalle origini, tuttavia, l'ambizione dei Giorgi ha spinto la famiglia a esplorare territori commerciali anche oltre i propri confini di riferimento, anche se è nel 1970 però, che l'impresa ha vissuto un importante cambio di marcia, con la costruzione di una cantina moderna e tecnologicamente all'avanguardia, riuscendo nel contempo a plasmare un'identità aziendale particolarmente solida, che ancora oggi è simbolo indiscusso del massimo livello qualitativo enologico del territorio dell'Oltrepò Pavese.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Barbera dell'Oltrepò Pavese DOC: 12% Vol. – Mosso - Asciutto, suadente, buona la persistenza, equilibrata nota tannica.

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC: 12,5% Vol. – Mosso - Leggero e facile, di buon corpo e scorrevole.

VINI BIANCHI

Pinot nero Oltrepò Pavese DOC: 11% Vol. – Mosso - Elegante, rotondo, morbido ed equilibrato, di medio corpo, scorrevole e persistente.

CA' DEI FRATI

Cà dei Frati interpreta al meglio la storia della sponda lombarda del Lago di Garda grazie a un percorso storicamente vocato all'eccellenza: il rispetto reciproco, l'unione della famiglia, i ruoli definiti e il legame con il proprio territorio rappresentano il vero punto di forza di questa bella realtà imprenditoriale. La Cà dei Frati fa quindi tesoro di un passato decennale e guarda al futuro attraverso un percorso di ricerca e valorizzazione di ciò che è stato costruito in oltre 70 anni di vini.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Ronchedone: 14,5% Vol. – Fermo - Di corpo, potente e sapido, fresco e

lungo nella persistenza.

VINI BIANCHI

Lugana DOC I Frati: 13% Vol. – Fermo - Fresco, avvolgente ed equilibrato con una delicata nota sapida.

Brolettino Lugana DOC I Frati: 13,5% Vol. – Fermo - Deciso, fresco ed elegante, con sentori di frutta tropicale.

VINI ROSATI

Rosa dei Frati DOC: 12,5% Vol. – Fermo - Delicato e sapido, dotato di ottima freschezza grazie alla piacevole acidità.

LIVIO FELLUGA

La storia della cantina ha come protagonista una famiglia sopravvissuta a due guerre mondiali, la quale ha assistito al cambiamento dei confini intorno a sé, per poi decidere di stabilirsi sui dolci contrafforti delle colline del Friuli. È qui che, non lontano da Cormons in provincia di Gorizia, Livio Felluga dovette intraprendere una nuova battaglia per far risorgere la collina, convinto che solo la rinascita della coltivazione di qualità poteva riportare la vita nella campagna friulana. Con grande coraggio cominciò a risistemare i vecchi vigneti e a impiantarne di nuovi, introducendo idee e metodi innovativi. Un lavoro duro, fatto di caparbia e passione, che lo porteranno nel corso degli anni a creare una delle più belle e significative realtà aziendali della Penisola, acquisendo a pieno diritto il titolo unanimemente riconosciuto di rifondatore della tradizione vitivinicola friulana.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI BIANCHI

Sharis IGT: 13% Vol. – Fermo - Fresco, sottile e persistente con sentori agrumati e minerali.



CORMONS

All'estremo lembo nord orientale d'Italia, in quel Friuli Venezia Giulia dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo. Vi invitano a conoscere la Cantina Produttori Cormòns, nata alla fine degli anni Sessanta per la lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, che hanno Voluto fare tesoro di tradizioni secolari. Ezio Dalla Pozza, Aldo Moretti, Adriano Drius, Stefano Gregorat, Filippo Bregant: Presidenti appassionati che, sostennero da principio che il futuro della vite e del vino non era legato a effimere mode, ma alla tenace valorizzazione del proprio territorio. Hanno puntato il loro progetto produttivo sulla cura della vigna, supportati dal Quaderno di campagna, un minuzioso codice di comportamento per i Soci. Vi vengono annotati date di potatura, pratiche agronomiche e operazioni colturali, prodotti e dosi. Ogni Socio riporta i propri dati in modo da ottenere un omogeneo ed elevato standard qualitativo delle uve, in tutti i 350 ettari di vigneti. 8 centraline meteorologiche, in vari punti del territorio, registrano poi qualsiasi mutamento climatico. I dati arrivano in tempo reale nella centrale computerizzata della Cantina, dove sono vagliati per prevenire ogni anomalia. Un perfetto mix di tradizione e di alta tecnologia.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Schioppettino DOC Colli Orientali: 12% Vol. – Fermo - Complesso, pieno, leggermente tannico, setoso e strutturato.

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC: 13% Vol. – Fermo - Tannico, piacevole spezia, pieno, robusto, di carattere, sapido e salato, complesso, con buona struttura.

Pignolo IGT: 12,5% Vol. – Fermo - Deciso, robusto, corposo, complesso, leggermente erbaceo.

Cabernet Sauvignon DOC: 13% Vol. – Fermo - Complesso, strutturato, sensazioni di chiodi di garofano e cannella, pieno, morbido, di grande bouquet, speziato.

Pinot Nero Collio DOC: 12,5% Vol. – Fermo - Leggermente speziato con sentore di nocciola e mallo di noce, morbido, corposo, ben strutturato.

Merlot Friuli DOC: 13% Vol. – Fermo - Complesso, morbido, strutturato, di mora e mirtillo e frutti maturi, spesso tostato.

VINI BIANCHI

Sauvignon Collio DOC: 12,5% Vol. – Fermo - Corposo, vellutato, di spezie fresche e dolci, strutturato e deciso.

Ribolla gialla IGT: 11,5% Vol. – Fermo - Godibilissimo, elegante, sapido-salato vivace e delizioso sapore di agrumi.

Pinot grigio Friuli DOC: 13,5% Vol. – Fermo - Elegante, morbido, leggermente mandorlato e di nocciola.

Chardonnay Collio DOC: 12% Vol. – Fermo - Ben strutturato, pieno ed avvolgente.

Traminer Friuli DOC: 13,5% Vol. – Fermo – Morbido, pieno, vellutato, sapore di albicocche e sentori aromatici.

Pinot Bianco Collio DOC: 13,5% Vol. – Fermo – Delizioso di grande freschezza e complessità, morbido e delicato.

Bianco Piave DOC: 12,5% Vol. – Fermo – Morbido, vellutato, asciutto, corposo, di grande struttura.

Friulano Collio DOC: 12,5% Vol. – Fermo - Pieno, ampio, morbido, leggermente di mandorle tostate e noce asciutto e setoso.



ANTINORI

Nessun altro gruppo del vino italiano può vantare la storia e il blasone degli Antinori, in Toscana. La Famiglia Antinori si dedica infatti alla produzione vitivinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia degli Antinori ha sempre gestito direttamente questa attività, intraprendendo scelte innovative e talvolta coraggiose, e sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Oggi la società è diretta dal Marchese Piero Antinori, con il supporto delle tre figlie Albiera, Allegra e Alessia, tutte coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Un percorso fatto di tradizione, passione e intuizione: qualità trainanti che hanno condotto i Marchesi Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini. Ogni annata, ogni terreno, ogni idea che si voglia mettere in atto è un nuovo inizio, una nuova sfida, una nuova ricerca di margini qualitativi sempre più elevati.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Poggio alle Nane Maremma Toscana IGT: 14% Vol. – Fermo - Morbido, largo e avvolgente, ricco ed equilibrato. Un vino sapido, con personalità e piacevolissimo da bere.

Il Bruciato Bolgheri DOC: 14% Vol. – Fermo - Equilibrato e armonioso, caratterizzato da una trama tannica sinuosa ed avvolgente.

Badia a Passignano DOCG: 14% Vol. – Fermo - Caldo, avvolgente, sontuosamente morbido e dai tannini vellutati. Lungamente persistente.

Sabazio La Braccasca DOC: 14% Vol. – Fermo - Fine, fresco ed equilibrato, dai tannini dolci e dal finale sapido e floreale.

Nobile di Montepulciano La Braccasca DOCG: 14,5% Vol. – Fermo - Sapido ed elegante, minerale e morbido, dotato di un tannino deciso e ben integrato al corpo.

Peppoli DOCG: 13% Vol. – Fermo - Equilibrato e saporito, di buona acidità. Tannini morbidi e finale persistente.

Guado al Tasso DOC: 14,5% Vol. – Fermo – Avvolgente e ricco di tannini dolci con finale lungo e retrogusto di frutta a bacca nera matura.

Botrosecco Le Mortelle DOC: 14% Vol. – Fermo – Persistente, morbido, dai tannini vellutati e dal finale che ricorda il tabacco mentolato.

Santa Cristina DOCG: 13% - Fermo - Pieno, morbido con tannini croccanti, ma eleganti.

Villa Antinori IGT: 13,5% Vol. – Fermo – Trama tannica decisa ma mai invadente, buon corpo e buona persistenza.

Le Serre nuove dell'Ornellaia DOC: 14% Vol. – Fermo - Ampio e vellutato con tannini fini e sentori fruttati e mentolati.

Le Volte dell'Ornellaia IGT: 13,5% Vol. – Fermo - Ampio e vellutato con tannini fini e sentori fruttati e mentolati.

Ornellaia DOC: 14,5% Vol. – Fermo - Ricco, elegante, strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi.

Masseria Maime IGT: 14,5% Vol. – Fermo - Morbido e gradevolmente sapido, con tannini maturi e persistenti.

Torcicoda Tormaresca IGT: 15% Vol. – Fermo – Ricco, di buon corpo, con un tannino vivo e piacevole.

VINI BIANCHI

Cervaro della Sala IGT: 13% Vol. – Fermo – Pieno, ben strutturato, con note dolci di burro, di nocciola e allo stesso tempo persistente e minerale.

VINI ROSATI

Cipresseto Rosato IGT: 11,5% Vol. – Fermo - Morbido, pieno, equilibrato e dal finale minerale.

VINI SPECIALI

Vin Santo Santa Cristina DOC: 13% Vol. – Fermo – Dolce, con buona spalla acida che riequilibra la bocca. Retrogusto di mandorle.

Muffato della Sala IGT: 12,5% Vol. – Fermo - Dolce, sinuoso, equilibrato e straordinariamente armonico. Finale di impeccabile persistenza.



FRESCOBALDI

Nessun'altra cantina italiana può vantare la storia, il prestigio, la visione della Marchesi Frescobaldi. Una famiglia fiorentina dedita da trenta generazioni e da ben 700 anni alla produzione di grandi vini, con il costante obiettivo di essere il più prestigioso produttore toscano. Una realtà che da sempre crede nel rispetto del territorio, punta sull'eccellenza delle proprie uve, investe in comunicazione e nella professionalità delle risorse umane senza mai dimenticare il rispetto della tradizione e l'apertura alla ricerca e alla sperimentazione.

Nel 1855, per primi in Toscana, piantano il cabernet sauvignon, il merlot, il pinot nero e lo chardonnay, nelle tenute di Nipozzano e di Pomino. Nel 1894 costruiscono a Pomino, località non lontana da Firenze, la prima cantina italiana capace di sfruttare la naturale gravità per il travaso dalle botti e si distinguono, nello stesso periodo, per l'introduzione del "vigneto specializzato". Nel 1989 acquistano la tenuta di Castelgiocondo a Montalcino e nel 1995 inaugurano la Tenuta Luce della Vite a Montalcino, cui si aggiunge nel 2000 la Tenuta Conti Attens in Friuli. Ultimi luminosi progetti riguardano il controllo della Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri nel 2005, e nel 2011 l'inaugurazione della modernissima cantina dell'Ammiraglia in Maremma.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Luce DOCG: 15% Vol. – Fermo - Bel corpo e bella struttura. I tannini setosi supportano il vino nel lungo finale.

Lucente IGT: 14% Vol. – Fermo - Pieno e avvolgente, morbido ed elegante, con tannini delicati e setosi, finale lungo e retrogusto dolce e fruttato.

Nipozzano DOCG: 13% Vol. – Fermo - Caldo, con tannini in piena evidenza. Deciso e di lunga persistenza.

Chianti DOCG Castiglioni: 13% Vol. – Fermo - Morbido, fresco, fruttato, nitido, delicato e armonico.

Morellino Santa Maria DOCG: 12,5% Vol. - Fermo - Armonico e rotondo, finale lungo e persistente e retrogusto di note speziate e agrumate.

Brunello Castelgiocondo DOCG: 15% Vol. – Fermo - Corpo pieno, tannini morbidi e finale saporoso.

Pian di Remole Rosso IGT: 12,5% Vol. – Fermo – Fresco, equilibrato e vellutato con delicati sentori fruttati sul finale.

VINI BIANCHI

Pian di Remole Bianco IGT: 12% Vol. – Fermo – Di medio corpo, fresco e sapido.



SAN FELICE

L'azienda agricola San Felice occupa un borgo situato nel comune di Castelnuovo Berardenga, poco distante dalla città di Siena. Il complesso ha origini antiche, e si è andato pian piano a costituire intorno alla Pieve di San Felice in Pincis, risalente al 714 d.C. Oggi la struttura si presenta davvero di alto livello, ed oltre alla produzione di vini e olio d'oliva, può vantare anche un fantastico hotel, recentemente divenuto parte della catena Relais & Chateaux. L'azienda si estende su una superficie immensa di 650 ettari, di cui 140 sono destinati alla coltivazione della vite, situati in parte nel centro del territorio di produzione del Chianti Classico e in parte nella zona del Brunello di Montalcino, intervallati da terreni dedicati alla produzione di olio, ottenuto dalle oltre 17.000 piante di ulivo presenti. Il terroir, grazie alla perfetta combinazione fra altezza sul livello del mare e microclima caratterizzato da importanti escursioni termiche, permette di coltivare al meglio i diversi vitigni presenti, tra i quali si distinguono sangiovese, colorino, merlot, cabernet sauvignon, pignatello, petit verdot, trebbiano e chardonnay.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Chianti classico Riserva DOCG Il Grigio: 13% Vol. – Fermo - Di ottimo corpo, robusto, con una spiccata acidità che dona freschezza. Finale mediamente persistente.

Rosso di Montalcino DOC Campogiovanni: 13% Vol. – Fermo - Di medio corpo, rotondo, caratterizzato da un'ottima freschezza. Finale persistente.

Chianti Classico DOCG: 13,5% Vol. – Fermo - Di corpo pieno, con trama tannica vellutata e ottima persistenza.

Bolgheri Bell'Aja DOC: 13,5% Vol. – Fermo - Morbido, avvolgente, con una trama tannica vellutata e un'ottima persistenza.

Vigorello IGT: 14,5% Vol. – Fermo - Morbido, avvolgente, ricco, con un gusto decisamente tannico.





BIONDI SANTI

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Sassoalloro IGT: 13,5% Vol. – Fermo - Morbido ed elegante, vibrante freschezza e tannini ben amalgamati nella solida struttura.

Brunello di Montalcino DOCG: 13% Vol. – Fermo - Ha classe e tensione: classico, aristocratico, è al contempo aggraziato e austero.

CASTELLI DEL GREVEPESA

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Chianti Pontormo DOCG: 13% Vol. – Fermo - Vino piacevole, fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.

Chianti Classico Clemente VII DOCG: perfetta armonia per la notevole presenza di tannini dolci che rendono il gusto vellutato con una notevole sensazione di pienezza.

Chianti Riserva Clemente VII DOCG: 13% - Fermo - Pieno, di ottima struttura, equilibrato ed armonico, dal retrogusto persistente.

BELPOGGIO

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Rosso di Montalcino DOC: 13,5% Vol. – Fermo – Morbido e di buona struttura, vivace e raffinato.

RUFFINO

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Chianti DOCG: 13% Vol. – Fermo - Mediamente strutturato, fresco, con buona acidità ed un tannino leggero.

Chianti Classico Riserva Ducale DOCG: 14,5% Vol. – Fermo – Ben bilanciato al palato, ha tannini vellutati, freschezza e un carezzevole finale di rosmarino e fico.

Vino Nobile di Montepulciano Lodola Nuova DOCG: 13,5% Vol. – Fermo - Di ottimo corpo, il finale è lungo ed appagante con un retrogusto quasi dolce ma equilibrato da una buona spina acida.

Rosso di Montepulciano Lodola Nuova DOC: 13% Vol. – Fermo - Morbido ma equilibrato, sostenuto da tannini giovani ma levigati e da una discreta acidità.

Torgaio IGT: 13% Vol. – Fermo - Fresco, floreale, piacevole da degustarsi giovane.

CANTINA DI MONTALCINO

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino DOCG: 13,5% Vol. – Fermo - Corpo elegante ed armonico, è avvolgente e di lunga persistenza aromatica.



DONNAFUGATA

Guardando al panorama produttivo nazionale non è facile trovare altre realtà che in Italia si identificano in modo così profondo con il proprio territorio, come riesce a fare Donnafugata con la Sicilia.

Una cantina, quella fondata negli anni Ottanta da Giacomo Rallo, che rappresenta il rinascimento dei vini non solo della provincia di Trapani e del marsalese, ma probabilmente di tutto il Sud Italia, grazie a una visione della propria terra tradizionale e contemporanea al tempo stesso. Partiamo allora dal nome, "Donnafugata", letteralmente "donna in fuga", che fa riferimento alla storia della moglie dell'Imperatore Ferdinando IV di Borbone, la regina Maria Carolina, la quale all'inizio del XIX secolo, quando a Napoli arrivarono le truppe napoleoniche, fuggì verso la Sicilia, trovando rifugio proprio dove attualmente si trovano i vigneti aziendali.

Vigneti che oggi raggiungono un'estensione di 410 ettari in produzione, condotti in maniera sostenibile ed estremamente rispettosa dell'ambiente. Rispetto dell'ambiente e della natura che si ritrova anche in cantina, dove i processi lavorativi e l'uso delle tecnologie tutelano al massimo l'integrità delle uve, dei mosti e dei vini.

Oggi, a oltre trent'anni di distanza dal quel lontano 1983 - anno di nascita dell'azienda - Donnafugata abbraccia tutte le grandi zone di produzione della Sicilia: dalle mitiche vigne di Pantelleria alle antiche cantine di Marsala, passando per l'Etna e per Vittoria, fino alla Tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia Occidentale.

Da qui nascono vini capaci di raccontare l'incredibile universo sensoriale siciliano. Bianchi, Rossi, Rosati, Dolci e Spumanti: quelli etichettati "Donnafugata" sono vini caratterizzati da una qualità impeccabile, grazie a un processo produttivo, dalla vigna alla cantina, che viene seguito scrupolosamente in ogni minimo dettaglio.

LE NOSTRE PROPOSTE

VINI ROSSI

Mille e una notte DOC: 13,5% Vol. – Fermo – Morbido ed avvolgente, grande finezza del tannino. Notevole lunghezza gustativa.

Sedàra DOC: 13,5% Vol. – Fermo - Equilibrato, lungo, appagante. Armonico, chiude su un finale di grande persistenza.

Sherazade DOC: 12,5% Vol. – Fresco e fragrante, caratterizzato da un tannino carezzevole e da continue note fruttate.

VINI BIANCHI

Lighea DOC: 112% Vol. – Fermo – Fresco e fragrante, ben equilibrato tra sapidità e struttura.

Anthilia DOC: 13% Vol. – Fermo – Fresco, di buona complessità, caratterizzato da una chiara traccia minerale e da un bel finale.

Sur Sur Grillo DOC: 13% Vol. – Fermo - Ampio, asciutto, pulito, caratterizzato da una sapidità perfettamente integrata all'assaggio. Bella chiusura, di ottima persistenza.

La Fuga Chardonnay DOC: 13% Vol. – Fermo - Piacevole freschezza e mineralità.

Chiarandà DOC: 13% Vol. – Fermo - Rotondo, avvolgente, strutturato e di buon equilibrio grazie ad una buona componente acida.

Vigna di Gabri DOC: 13% Vol. – Fermo – Persistente, arricchito da una fresca e piacevole vena minerale.

VINI ROSATI

Lumera DOC: 12,5% Vol. – Fermo - Leggero, fresco, fruttato, floreale, sapido, beverino e piacevole.

VINI SPECIALI

Ben Ryé DOC: 14,5% Vol. – Pieno, morbido e avvolgente, sapido e dolce con lunghissimo finale di albicocca.



BORGOTUFATO

VINI BIANCHI

Falanghina IGP: 12% VOL. – Fermo – Fruttato e gradevole. Di fresca e pronta beva.

Fiano DOCG: 12,5% Vol. – Fermo - Secco ed armonico, di buona stoffa.

Greco di Tufo DOCG: 12,5% Vol. – Fermo – Asciutto, armonico, persistente.

VINI ROSSI

Aglianico IGT: 12,5% Vol. – Fermo - Asciutto e leggermente tannico.

CONTINI

VINI BIANCHI

Vermentino Tyrso: 12% Vol. – Fermo – Piacevole sapidità e gradevole freschezza seguito da note fruttate e buona persistenza.

JERZU

VINI ROSSI

Cannonau DOC: 13,5% Vol. – Fermo - Armonico, caldo, piacevolmente tannico.





VINI DA BANCHETTO

VINI ROSSI

Merlot IGT Ca' del Doge: 11% Vol. – Fermo – Asciutto, sapido e di buon corpo.

Cabernet Ca' del Doge: 11% Vol. – Fermo – Di corpo e di buona persistenza gustativa.

Sangiovese di Romagna DOC Terre Forti: 12,5% Vol. – Fermo – Intrigante e speziato.

Montepulciano DOC Terre Forti: 12,5% Vol. – Fermo – Delicatamente liscio e acidità sfumata.

Nero d'Avola DOC Piantaferro: 13% Vol. – Fermo – Pieno, caldo, armonico e di buona persistenza.

Negroamaro IGT Piantaferro: 13% Vol. – Fermo – Caldo, avvolgente e di ottima persistenza.

Syrah IGT Piantaferro: 13% Vol. – Fermo – Imponente, elegante, ben bilanciato.

Primitivo IGT Piantaferro: 13% Vol. – Fermo – Pieno, caldo, avvolgente. Buona nota acida.

Bonardo Bio DOP Montini: 12,5% Vol. – Fermo – Morbido, leggermente tannico, abbastanza persistente.

Barbera Bio IGP Montini: 13% Vol. – Fermo – Leggermente tannico e di buona corposità.

Refosco dal Peduncolo IGT Anno Domini: 12% Vol. – Fermo – Asciutto e ben equilibrato tra corpo e acidità.

Cabernet Sauvignon DOC Anno Domini: 13,5% Vol. – Fermo – Potente, caldo, intenso e di ottima persistenza.

Barbera d'Asti DOCG Borgognotte: 11,5% Vol. – Fermo – Vivace ed asciutto, fresco e fragrante.

Dolcetto Langhe DOC Borgognotte: 11,5% Vol. – Fermo – Asciutto, armonioso e vellutato.

Chianti DOCG Casa Antica: 13,5% Vol. – Fermo – Armonico e asciutto.

Morellino Scansano DOCG Casa Antica: 13% Vol. – Fermo – Asciutto e leggermente tannico.

Rosso Montalcino DOC Casa Antica: 12% Vol. – Fermo – Asciutto e leggermente tannico

VINI BIANCHI

Verduzzo IGT Ca' del Doge: 11% Vol. – Fermo – Leggero e di piacevolissima beva

Pinot Bianco IGT Ca' del Doge: 11% Vol. – Fermo – Asciutto, sapido, di buona freschezza e di medio corpo

Chardonnay IGT Ca' del Doge: 11% Vol. – Fermo – Secco e vellutato, fruttato e floreale.

Trebbiano d'Abruzzo DOC Terre Forti: 12% Vol. – Fermo – Floreale e fruttato

Falanghina IGT Piantaferro: 12% Vol. – Fermo – Lungo ed ottimamente persistente.

Fiano IGT Piantaferro: 12,5% Vol. – Fermo – Strutturato, persistente, di buona acidità.

Pinot Nero IGP Montini: 12% Vol. – Fermo – Secco, armonico con fondo fruttato.

Chardonnay Bio IGP Montini: 12% Vol. – Fermo – Leggermente erbaceo, ricco ed equilibrato.

Sauvignon IGT Anno Domini: 12% Vol. – Fermo – Asciutto e quasi austero. Di piacevole impatto acido.

Pinot Grigio DOC Anno Domini: 12% Vol. – Fermo – Elegante acidità e piacevole persistenza.

Chardonnay DOC Anno Domini: 12,5% Vol. – Fermo – Morbido, sapido e persistente.

Pecorino IGT Terre di Chieti: 13% Vol. – Fermo – Fruttato, con eleganti sentori floreali.

Passerina IGT Terre di Chieti: 13% Vol. – Fermo - Morbido, fresco ed armonico.



VINI FRANCESI

Francia è una delle grandi nazioni del vino, che per secoli ha influenzato questo settore e che ha ancora un peso strategico nell'export, grazie a importanti territori blasonati.

Tra le grandi regioni francesi del vino, la Champagne vanta un territorio straordinario per clima e suoli, diventato icona di stile ed eleganza nel mondo. Secondo le fonti storiche si deve all'abate benedettino Dom Pèrignon l'invenzione dello Champagne, il cui metodo champenoise (la spumantizzazione da rifermentazione in bottiglia), sarebbe stato scoperto a seguito di suoi esperimenti per rendere più gradevoli i vini. Tra le zone più famose al mondo per la produzione di grandi vini pregiati, la regione di Bordeaux deve il suo successo a particolari condizioni climatiche, alle sue uve e all'incessante lavoro dei vigneron. E' senza dubbio la regione in cui si producono i vini più costosi al mondo, rossi da vitigni francesi come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, che compongono il famoso "taglio bordolese", o grandi vini botritizzati come il Sauternes e il Barsac, che sono entrati di diritto nella storia. Il Sauternes in particolare è un grande vino muffato della zona delle Graves, a sud di Bordeaux, prodotto lasciando gli acini ad appassire in pianta, che in base a determinate condizioni climatiche, possono essere attaccati dalla cosiddetta muffa nobile, la Botrytis cinerea.

Il sistema di classificazione dei vini della Borgogna segue criteri diversi ed è suddiviso in categorie distinte, fortemente legate ai singoli vigneti a partire dai Grand Cru e Premier Cru a scendere. I vitigni del territorio sono lo chardonnay e il pinot nero, distribuiti in base ai territori più vocati.

LE NOSTRE PROPOSTE

Comte La Fond Sancerre Blanc: 12,5% Vol. – Fermo - Intensa esplosione di frutta ben esaltata dalla vena acida e dalla struttura piena.

Comte La Fond Sancerre Rouge: 13% Vol. – Fermo - Di corpo e con buon equilibrio, con retrogusto fermo e potente di frutta rossa.

Grand Regnard Chablis: 12,5% Vol. - Armonico e di ottima beva. Finale persistente ed equilibrato.

Gewurztraminer Les Princes Abbés: 13,5% Vol. – Fermo - Potente e delicato si apprezza per il gusto equilibrato e succoso.

Sauternes Chateau Les Justices: 13% Vol. – Fermo - Fresco e di bella ampiezza e di ottimo equilibrio.





CHAMPAGNE

Perrier Jouet Grand Brut: 12% Vol. - Consistente, con un perlage delicato, di bella freschezza e struttura.

Perrier Jouet Belle Epoque: 12,5% Vol. - Potente, rotondo, dal perlage fine e intenso, deciso e di notevole persistenza.

Moet & Chandon Brut Reserve Impériale: 12% Vol. - Succoso, morbido e denso, animato da una buona freschezza e da ritorni aromatici fruttati e speziati.

Louis Roederer Brut Vintage: 12% Vol. - Secco, elegante, rotondo, preciso e verticale, di ottima persistenza.

Louis Roederer Brut Premier: 12% - Teso, armonico, piacevole, di grande freschezza, lungo e con sfumature sapide nel finale.

Louis Roeder Brut Cristal: 12% Vol. - Morbido e pieno, ricco e generoso, cremoso e polposo, con ritorni continui di mineralità e aromi floreali.

Dom Perignon Brut: 12,5% Vol. - Energico, potente, pieno e avvolgente, vellutato e cremoso, finale intenso e speziato.

Laurent Perrier Brut La Cuvée: 12% Vol. - Raffinato, fresco, armonico, con un'ottima mineralità.

Pommery Brut Apanage: 12,5% Vol. - Morbido, ricco, fruttato, agrumato, fresco e minerale.

Pommery Brut Rosé Apanage: 12,5% Vol. - Ottima struttura, mineralità, avvolgenza, con un finale lungo, fresco e con dolci note fruttate.



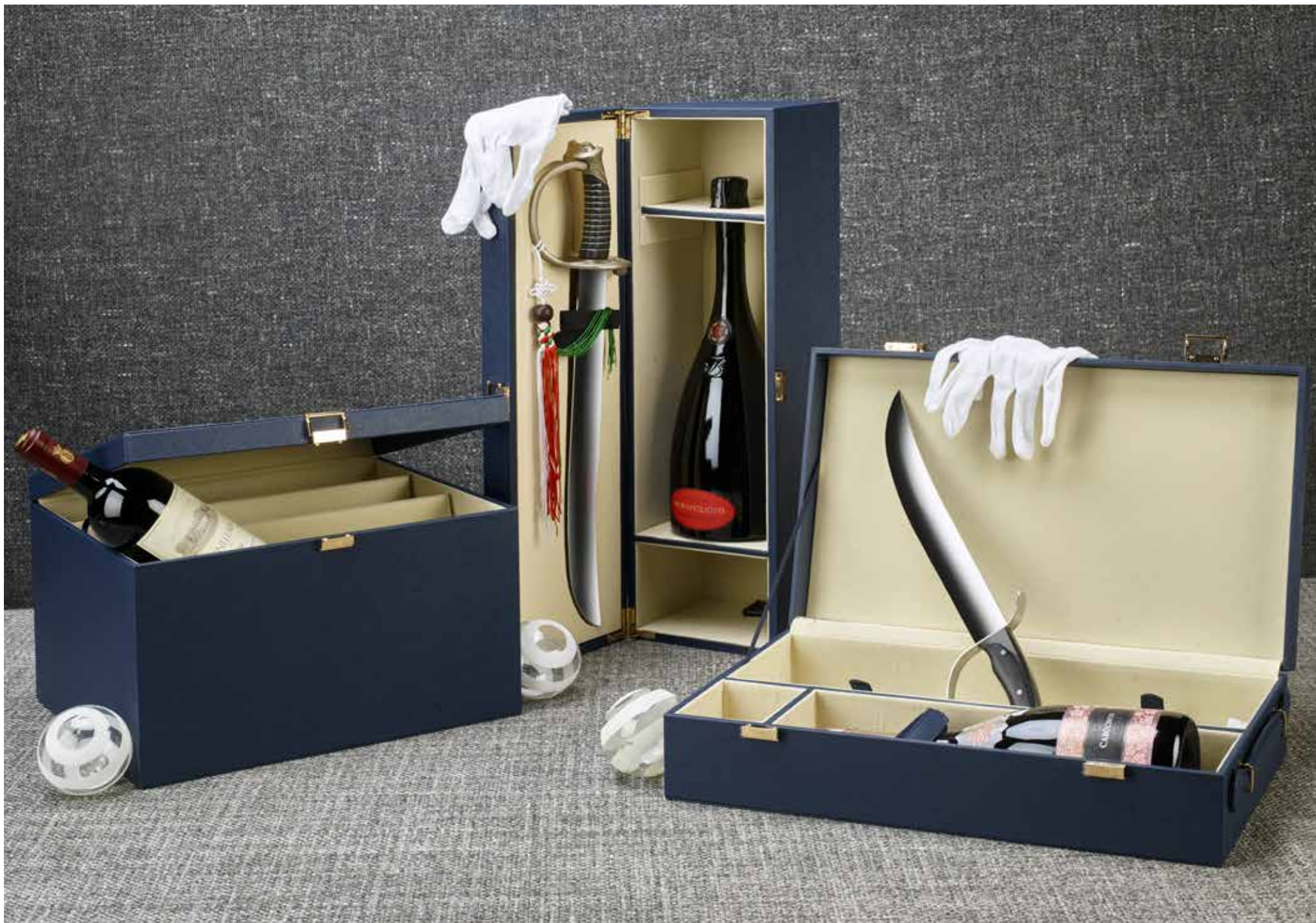






La nostra azienda si è specializzata inoltre nella regalistica aziendale, con particolare attenzione alle confezioni natalizie di alta qualità. A tal fine disponiamo di un'esposizione di articoli regalo veramente speciale, con realizzazione di cesti e confezioni esclusive. I nostri prodotti sono il frutto di tre generazioni dedite al gusto e attente alla tradizioni. Il lavoro di ricerca permette di selezionare i migliori prodotti che, messi insieme da mani esperte, danno vita a idee di qualità per le vostre confezioni regalo. Grazie alla nostra esperienza sappiamo quanto sia importante la presentazione di un prodotto, per questo motivo non lasciamo nulla al caso, a partire dal confezionamento.









INDICE

BOLLICINE

Pag 3 •	Ferrari
5 •	Bellavista
7 •	Ca' del Bosco
9 •	Monte Rossa
11 •	Prosecchi e spumanti

TRENTINO

13 •	Meran
------	-------

PIEMONTE

15 •	Ceretto
15 •	Prunotto

VENETO

17 •	Aldegheri
19 •	Masi
21 •	Tasi / Fasoli Gino

LOMBARDIA

23 •	Mamete Prevostini
25 •	Triacca
27 •	Negri
29 •	Giorgi
29 •	Ca' dei Frati

FRIULI VENEZIA GIULIA

29 •	Livio Felluga
31 •	Cormons

TOSCANA

Pag 33 •	Antinori
35 •	Frescobaldi
37 •	San Felice
39 •	Belpoggio
39 •	Ruffino
39 •	Biondi Santi
39 •	Castelli del Grevepesa
39 •	Cantina di Montalcino

SUD ITALIA E ISOLE

41 •	Donnafugata
43 •	Jerzu
43 •	Contini
43 •	Borgotufato

VINI DA BANCHETTO

FRANCIA

47 •	Vini francesi
49 •	Champagne

LIQUORI

CONFEZIONI

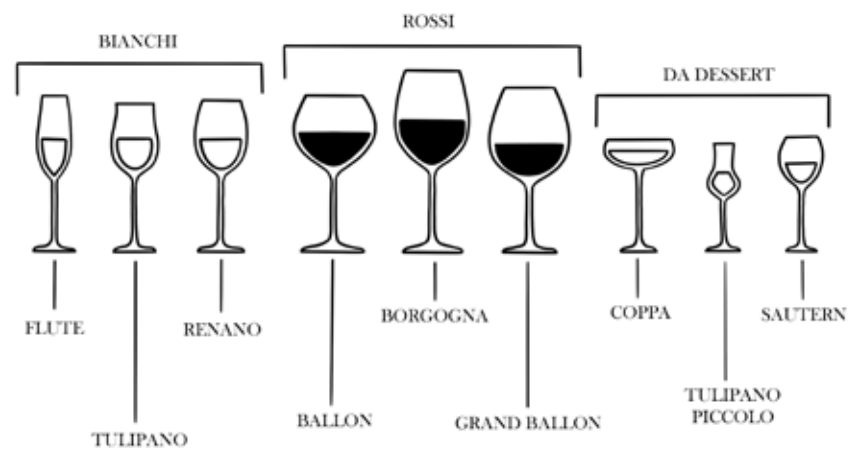
CONTATTI

Caval srl

Via Roma, 87
23868 Valmadrera

T. +39 0341 581270
F. +39 0341 201496
esposizione@cavalsrl.it
www.cavalsrl.it





WWW.CAVALSRL.IT