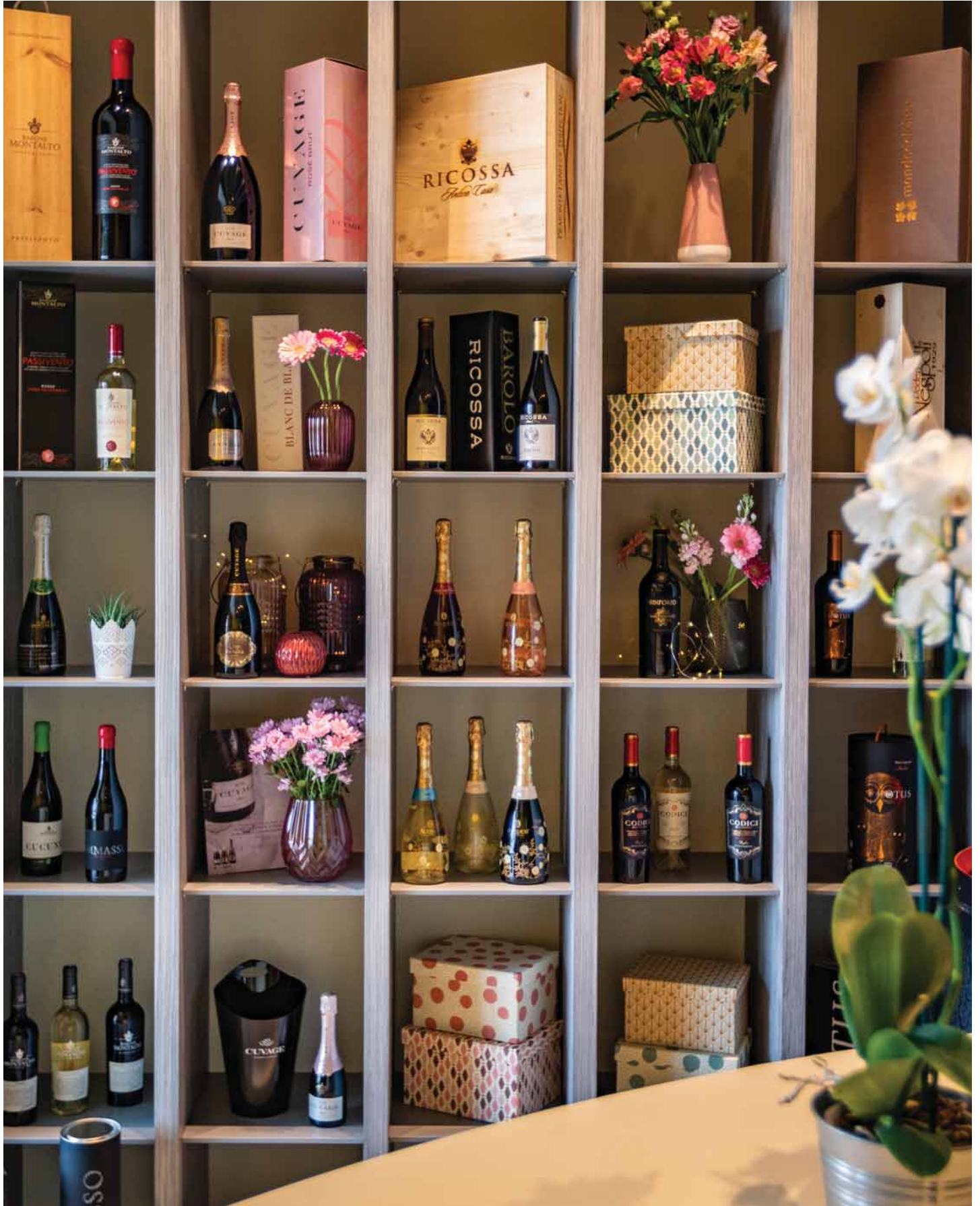


LA ROERINA

DISTRIBUZIONE



Indice

PIEMONTE

6 Cuvage

10 Acquesi

12 Ricossa

ROMAGNA

16 Poderi dal Nespoli

SICILIA

20 Barone Montalto

PUGLIA

28 Codici

SELEZIONI NAZIONALI

31 Zì Ronda

32 Itinera

34 Bidoli

SELEZIONI INTERNAZIONALI

42 Stepp



CUVAGE

METODO CLASSICO



CUVAGE è stata fondata nel 2011 nella **culla delle bollicine italiane, Acqui Terme.**

Cuvée e Perlage sono i due termini chiave nella produzione del vino spumante, dalla loro liason nasce Cuvage.

Orgogliosa delle proprie origini Piemontesi, Cuvage punta su vitigni autoctoni come Nebbiolo e Cortese, uniti a vitigni internazionali classici. Cuvage è stata fondata per sottolineare un terroir unico, ed esaltare il territorio di provenienza degli spumanti italiani di qualità.

Le varietà autoctone sono la base per Cuvage, la nostra passione sta nell'espressione unica e nell'eccellenza enologica.

Al fine di raggiungere questi obiettivi, Cuvage ha seguito una politica senza compromessi, che si concentra sulla produzione di Metodo Classico utilizzando varietà internazionali come Pinot Nero e Chardonnay, e valorizzando vitigni autoctoni come il Cortese e il Nebbiolo, che danno vita ad alcuni dei vini più noti del Piemonte.

ACQUESI è la linea di territorio prodotta con il Metodo Martinotti, nata per omaggiare la città di Acqui Terme e il suo particolare terroir, vengono impiegati vitigni autoctoni come il Cortese, il Moscato bianco e il Brachetto. L'indimenticabile **design floreale** della nostra bottiglia è un tributo all'eleganza e la gioia che caratterizzarono lo **stile Liberty**, che tra alla fine dell'Ottocento, fino ai primi anni del Novecento influenzò tutti i campi artistici nella Acqui Terme dell'Epoca.

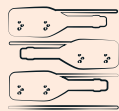


ACQUESI
FONDATA NEL 1952

METODO CLASSICO CUVAGE



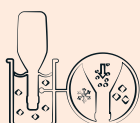
Imbottigliamento con lieviti
(TIRAGE)



Fermentazione e riposo
in bottiglia sulle pupitres



Le bottiglie vengono ruotate
pian piano (REMUAGE)



Congelamento del collo
della bottiglia



Rimozione dei lieviti
(DEGORGEMENT)



Dosaggio, tappatura ed etichettatura
(LIQUEUR D'EXPEDITION)



Cin cin!

METODO MARTINOTTI ACQUESI



Prima fermentazione
(preparazione vino base)



Seconda fermentazione in vasche d'acciaio
(PRESA DI SPUMA)



Filtrazione isobarica



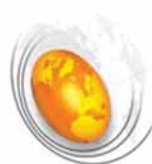
Stabilizzazione



Imbottigliamento isobarico



Cin cin!



Muscats du Monde.





CUVAGE
Nebbiolo d'Alba DOC
Brut Rosé Metodo Classico

24
MESI

Di colore rosa cipria tenue questo vino è caratterizzato da un fine e persistente perlage. La gentile e lenta rifermentazione in bottiglia avviene ad una temperatura controllata di 13-14 C e il vino rimane a riposare sui lieviti per un minimo di 24 mesi.

Questo vino mostra l'austera personalità del Nebbiolo ma nello stesso tempo esprime la sua eleganza ed equilibrio.

Nebbiolo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1	naturale
	1,5	1	naturale
	3	1 (legno)	naturale
	6	1 (legno)	naturale



CUVAGE
Alta Langa DOCG
Brut Metodo Classico

36
MESI

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. Il vino rimane a riposare sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Man mano che il vino si acclimata al bicchiere, al naso emerge il carattere della Cuvée che esprime la frutta gialla matura ed al contempo sfumature di ribes.

Sono presenti note lievemente tostate di nocciola. Vino croccante, sapido, strutturato, fresco.

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1	naturale
	1,5	1	naturale
	3	1 (legno)	naturale
	6	1 (legno)	naturale



CUVAGE
Piemonte DOC
Blanc de Blancs Metodo

24
MESI

Di colore giallo paglierino tenue, ha un perlage fine e una delicatissima spuma. La gentile e lenta rifermentazione in bottiglia avviene ad una temperatura controllata di 13-14 C e il vino rimane a riposare sui lieviti per un minimo di 24 mesi.

Il vino rivela delicate e aromatiche note di crosta di pane e frutta secca ed una morbida ma solida struttura con un finale bilanciato.

Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1	naturale
	1,5	1	naturale



CUVAGE
DE CUVAGE
Vsq Pas Dosé Metodo Classico

30
MESI

Di colore giallo paglierino tenue, il vino ha un perlage fine e delicato.

Il vino rimane a riposare sui lieviti per un minimo di 30 mesi. Le caratteristiche aromatiche offrono un sorprendente grado di mineralità, risultato del suolo di natura calcarea.

In bocca, proprio in virtù del suo "non dosaggio", rivela una spiccata personalità e persistenza.

65% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 10% Nebbiolo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1	naturale





CUVAGE
Asti DOCG
Dolce Millesimato

24
MESI

Spumante giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana fine e di grande densità: schiuma persistente che abbraccia il bicchiere; rottura croccante della stessa.

Esprime un bouquet ampio fatto di fiori bianchi, acacia, vaniglia e pepe bianco; come sensazione fruttata si evidenzia la mela gialla passita e la nocciola. La mineralità completa la fragranza del vino.

 Moscato

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





ACQUESI

Asti DOCG
Spumante

Lo spumante Piemontese che ha da sempre accompagnato tutti i brindisi delle nostre feste.

Bianco aromatico e dolce, dal colore giallo paglierino, al naso è fresco ed intrigante, dai sentori di fiori bianchi, pesche e scorza d'agrumi. Ottimo da gustare accompagnato a pasticceria secca, crostate o pesche ripiene, è il vino da dessert per eccellenza!

 Moscato

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1	naturale
	1,5	1	naturale



ACQUESI

Piemonte DOC
Brachetto Spumante

Colore rosso vivo, profumi di rosa bulgara e frutti di bosco, acidità equilibrata e spiccata dolcezza. Servire a 10-12 C.

Da abbinare con formaggi freschi, dessert o frutti di bosco. Ideale come ingrediente dei vostri cocktail a base di frutta.

 Brachetto

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



CUVAGE ASTI DOCG "ACQUESI"

Per il secondo anno consecutivo, il miglior spumante aromatico del mondo

2020 THE CHAMPAGNE & SPARKLING WINE WORLD CHAMPIONSHIPS





ACQUESI
Piemonte DOC
Marengo Spumante

Spumante dal colore giallo brillante con riverberi verdognoli. Esprime profumi freschi di mela verde sostenuti da una fine effervescenza.

E' ideale come aperitivo o accompagnamento per tutto il pasto, dai primi freschi e leggeri a piatti di pesce.

Cortese

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1	naturale
	1,5	1	naturale



ACQUESI
Piemonte DOC
Rosato Spumante

Spumante dal colore rosa tenue, ha una spuma briosa e un perlage fine. Risulta gradevolmente rotondo con delicate note di fiori e frutti.

Gradevole aperitivo, adatto a tutto il pasto, abbinato perfettamente dagli antipasti ai secondi piatti.

Barbera, Dolcetto

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUESI
Moscato d'Asti DOCG
"Casarito"

Vino dal color giallo paglierino tenue con riflessi dorati presenta profumi aromatici, floreali e fruttati. In bocca è dolce, morbido ed equilibrato. Servire fresco a 6 - 8 C.

Ottimo da gustare accompagnato a pasticceria secca, crostate o pesche ripiene.

Moscato

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUESI
Brachetto d'Acqui DOCG
"Valle delle Rose"

Colore rosso vivo, profumi di rosa agrumi, gusto giustamente dolce con buon equilibrio acidulo. Servire a 6 - 8 C.

Da abbinare con dessert o frutti di bosco. Ideale come ingrediente dei vostri cocktail a base di frutta.

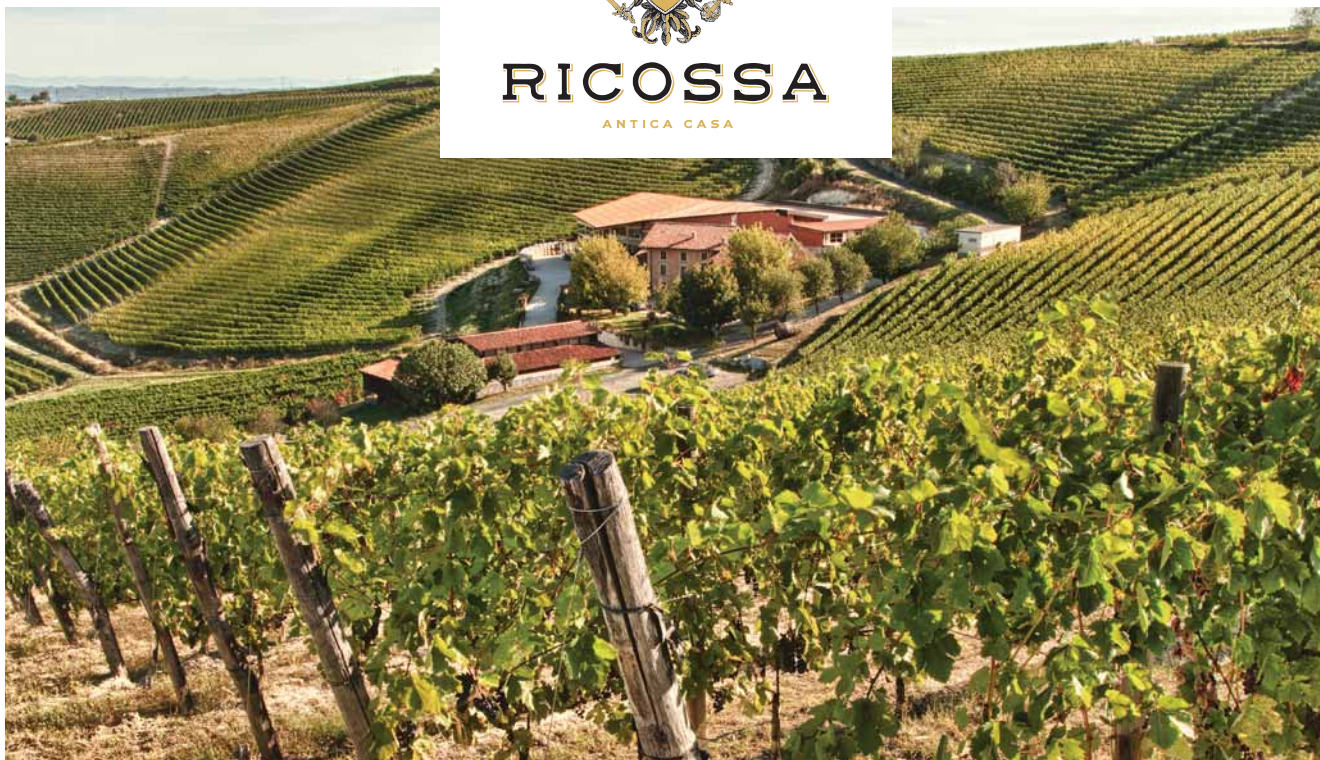
Brachetto

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





RICOSSA
ANTICA CASA



La storia di **RICOSSA ANTICA CASA** è una storia di fedeltà al territorio e alla tradizione.

Le origini del suo nome risalgono alla fine del 1800 e sono legate ad una piccola distilleria fondata dalla famiglia Ricossa alla periferia di Asti.

Dopo oltre un secolo di storia, oggi la cantina è conosciuta nel mondo per la produzione di vini classici piemontesi, espressione del proprio territorio di origine e dei diversi microclimi che hanno reso il Piemonte una terra unica e vocata alla produzione di eccellenze

viticole che ben si sposano con la grande tradizione culturale e gastronomica della regione.

TERRITORIO

I paesaggi viticoli di Roero, Langhe e Monferrato nel 2014 sono stati dichiarati patrimonio mondiale dell'UNESCO e sono stati definiti "un'eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un tessuto sociale, rurale e di un tessuto economico basato sulla cultura del vino.

TENUTA CA' DEIMANDORLI

La tenuta si trova a Castel Boglione, a metà strada tra le città di Acqui Terme e Nizza Monferrato, ed è composta da 80 Ha dei quali 74 dedicati alla coltivazione della vite.

Un luogo incantevole in cui i vigneti sono disposti come a formare un anfiteatro naturale di rara bellezza.

La cantina, realizzata nel 2004 nel cuore della tenuta, è stata pensata e costruita per inserirsi al meglio nel contesto paesaggistico ed è dotata delle più moderne tecnologie produttive.



**RICOSSA
NOCETO**
Nizza DOCG



La Tenuta Cà dei Mandorli estende la sua produzione nella zona del Monferrato. Dopo 18 mesi di affinamento, di cui 6 in legno, questo vino rivela un colore rosso intenso con riflessi violacei.

Il naso è caratterizzato da eleganti sentori balsamici di timo e salvia, lasciando un finale di vaniglia, liquirizia e una nota di cacao. Il palato è sorprendente, intenso e rotondo, con un finale molto persistente.

FORMATI DISPONIBILI	Barbera		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
1,5	1 (legno)	naturale	



**RICOSSA
SEI ANIME**
Acqui DOCG



Le vigne si trovano nel paese di Sessame, da cui deriva il nome Sei Anime. Il colore è rosa scarico tendente al rosa cipria che evolve al "pelle di cipolla" con l'affinamento.

L'olfatto rivela un bouquet di fiori tra cui il glicine e una nota fruttata di ribes, uva spina, fragolina di bosco. Il carattere del vitigno evidenzia una nota decisa al retrogusto che ne identifica la provenienza.

FORMATI DISPONIBILI	Brachetto		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



**RICOSSA
SEI ANIME**
Moscato Secco Piemonte DOC



Ha un colore giallo paglierino tenue che nel tempo evolve in riflessi più carichi. Al naso un avvio caratterizzato da erbe balsamiche e da una mineralità che ricorda la pietra focaia. Man mano che il sito si acclimata al bicchiere si scopre un bouquet di fiori tra il sambuco e il biancospino e una nota fruttata di susina e uva spina. Al palato mostra una grande struttura, è pieno, armonico, con durezze appena accennate, tipiche del Moscato bianco nell'interpretazione secca.

FORMATI DISPONIBILI	Moscato		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





RICOSSA
Barbera d'Asti DOCG
Superiore



Dopo un anno di affinamento in barrique la Barbera può fregiarsi dell'appellativo "Superiore".

Questo vino, ottenuto da un'attenta cernita delle uve, ha un colore rosso intenso con sentori di viola e mirtillo.

Esalta le tipiche specialità della cucina piemontese come agnolotti, carni brasate o bollite.

FORMATI DISPONIBILI	Barbera		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
1,5	1	naturale	



RICOSSA
Barbaresco DOCG
Riserva



Solo dopo quattro anni di affinamento il Barbaresco ottiene la menzione "Riserva".

Vino dal colore granato, in bocca rivela il suo invecchiamento in modo armonico e vellutato. Può essere degustato con i piatti della tradizione gastronomica piemontese, selvaggina, funghi e formaggi stagionati.

Si presta ad un lungo invecchiamento in bottiglia.

FORMATI DISPONIBILI	Nebbiolo		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Barolo DOCG
Riserva



Dopo cinque anni di invecchiamento il Barolo si fregia della menzione "Riserva".

Massima espressione delle potenzialità di invecchiamento del Nebbiolo presenta un bouquet etereo e complesso. In bocca è di grande impatto con un finale elegante e seducente.

Consigliamo di servirlo a temperatura ambiente in un bicchiere ampio.

FORMATI DISPONIBILI	Nebbiolo		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
1,5	1 (astuccio)	naturale	





RICOSSA
Roero Arneis
DOCG

Il Roero Arneis proviene da una zona con terreni sabbiosi e calcarei, che regalano al vino dei piacevoli sentori minerali.

Vino di colore giallo paglierino dal profumo fresco e ampio, ricco di sentori di fiori e mela verde.

E' perfetto in abbinamento ad antipasti, insalate e piatti di pesce.

 Arneis

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Gavi
DOCG

Il Gavi DOCG proviene da vigneti coltivati nella ristretta area di produzione in provincia di Alessandria. Il vino risulta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con un profumo tenue, fruttato, fresco con sentori di fiori bianchi e un sapore secco, di gradevole acidità, armonico e ben equilibrato.

Ottimo abbinamento ad antipasti, insalate e piatti a base di pesce.

 Cortese

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Barbera del Monferrato
DOC Frizzante

Questa Barbera si presenta con colore rosso con sfumature violacee.

Il profumo sprigiona sentori di frutta rossa.

Il gusto ha un sapore molto fresco, buon corpo e buona morbidezza.

Abbinare con affettati, carni grigliate e formaggi di media stagionatura.

 Barbera

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Piemonte DOC
Albarossa

L'Albarossa, anche conosciuto come "Incrocio Dalmasso", è stato ottenuto ibridando il Nebbiolo di Dronero (Chatus) con la Barbera, al fine di sposare l'eleganza del Nebbiolo con la potenza della Barbera. Vino di un bel colore viola, dotato di un bouquet intenso e complesso, sensazioni fruttate alle quali si aggiunge una spiccata componente speziata. Abbinare a piatti della tradizione piemontese.

 Albarossa

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Dolcetto d'Asti
DOC

Il Dolcetto è tra i vini più amati dai piemontesi, ha un profumo intenso, fresco e fruttato con sentori di ciliegia e un sapore secco, asciutto, gradevolmente morbido. È un vino da apprezzare giovane e viene vinificato con l'intento di preservare queste caratteristiche fruttate e di bevibilità. Ideale come abbinamento a primi piatti e carni rosse. Ideale come abbinamento a primi piatti e carni rosse.

FORMATI DISPONIBILI	Dolcetto		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Barbera d'Asti
DOCG

Questa Barbera d'Asti DOCG si presenta con una buona struttura, grande armonia e morbidezza, raggiunte dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia. Vino di colore rosso intenso, con un profumo vinoso, pronunciato, asciutto e un sapore ampio, di buon corpo, morbido. Potenzialità di invecchiamento 2 - 5 anni. Godetevi questo vino con i piatti della tradizione piemontese come agnolotti, formaggi stagionati o carni alla brace.

FORMATI DISPONIBILI	Barbera		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





RICOSSA
Roero Arneis
DOCG

Il Roero Arneis proviene da una zona con terreni sabbiosi e calcarei, che regalano al vino dei piacevoli sentori minerali.

Vino di colore giallo paglierino dal profumo fresco e ampio, ricco di sentori di fiori e mela verde.

E' perfetto in abbinamento ad antipasti, insalate e piatti di pesce.

Nebbiolo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Barbaresco
DOCG

Il Barbaresco DOCG è ottenuto da uve Nebbiolo che nella limitata zona di produzione si adatta alle particolarità climatiche e del terreno. Vino di colore rosso intenso con riflessi granata, un profumo etereo, intenso e un sapore asciutto, pieno, robusto, delicatamente tannico ma vellutato e armonico. Questo vino è perfetto con la cucina locale piemontese come carni e formaggi stagionati. Potenzialità di invecchiamento 5-10 anni.

Nebbiolo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Barolo
DOCG

Il Barolo, il più grande vino Piemontese, è prodotto con uve Nebbiolo coltivate negli 11 comuni della zona DOCG, nobilita la sua grande struttura grazie all'affinamento di almeno 38 mesi di cui 16 mesi in botti di legno. Colore rosso intenso con riflessi granata, un profumo etereo e un sapore asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato e armonico. Ideale abbinamento a selvaggina e a formaggi stagionati. Potenzialità di invecchiamento 7-15 anni.

Nebbiolo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



RICOSSA
Piemonte DOC Barbera
Appassimento

Vino rosso intenso con riflessi violacei, virano al granata nel processo di affinamento. Il bouquet mette in evidenza note di frutti di bosco, marmellata, violetta, vaniglia, fichi e mandorle, con lievi sfumature fumose. Secco, elegante, armonico e corposo, diventa più rotondo e complesso nel corso degli anni ottenendo una finitura morbida.

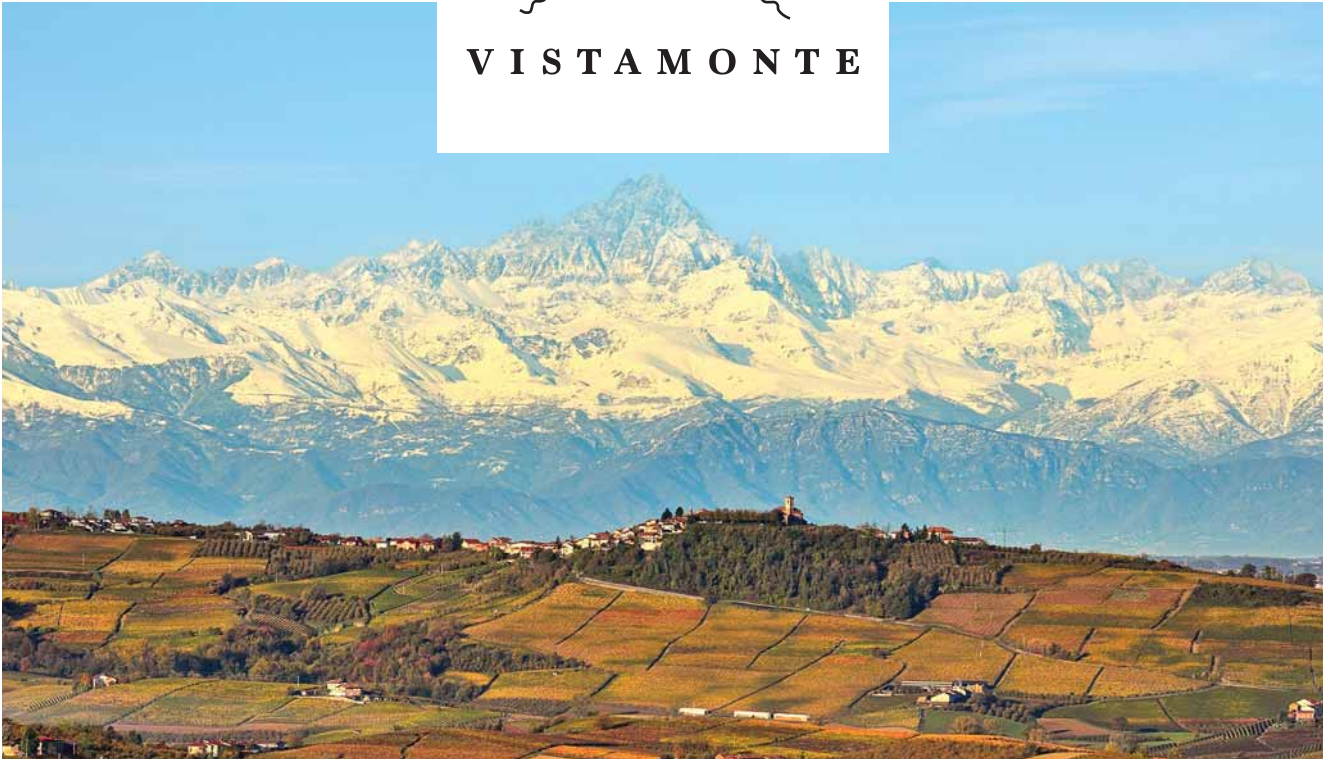
Barbera

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	1,5	1 (astuccio)	naturale





V I S T A M O N T E



Il Monviso, il Re di Pietra, con i suoi 3.841 metri di altezza, domina l'intera catena montuosa sopra ad un panorama disegnato dai vigneti. E' il punto di riferimento per tutta la vallata ed è visibile da diversi chilometri di distanza: da qui il nome MonViso (Monte Visibile).

I vigneti coltivati ai piedi delle Alpi sono fortemente influenzati dal clima: le montagne li proteggono dai forti venti provenienti dalla Francia e dalla Liguria.

Le uve da cui nascono i vini Vistamonte sono coltivati in diverse aree di Langhe, Roero e Monferrato, le

cui colline sono state dichiarate Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco nel 2014.

Nelle Langhe il paesaggio è fortemente caratterizzato dai filari, che disegnano colline allungate formando versanti scoscesi, valli strette e profonde. Il terreno ha origini sedimentarie rocciose e marine, che facilitano la produzione di grandi vini di grande equilibrio e struttura.

Il paesaggio del Roero è caratterizzato da ripide scogliere simili a colline e suoli sabbiosi di origine marina.

La vite trova le condizioni ideali per le varietà bianche, portando a vini freschi e minerali.

Nel Monferrato sono presenti colline più ripide, composte prevalentemente da terreni sabbiosi. In questa zona vengono coltivate diverse varietà, tra cui la Barbera, famosa per l'abbondante produzione e la forte adattabilità al clima e al suolo.



VISTAMONTE

Cortese
Piemonte DOC

Questo vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

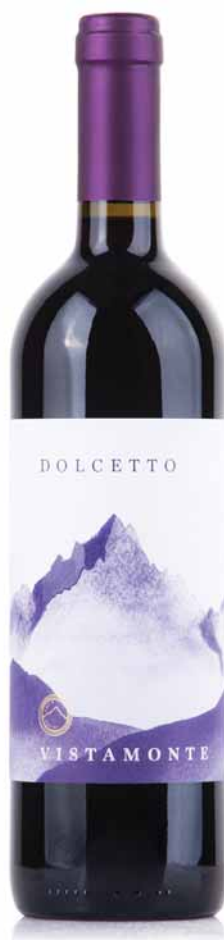
Il bouquet presenta aromi di fiori di acacia. Vino di pronta beva con un corpo medio morbido.

Vino da abbinare ad antipasti leggeri, pollo e pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 C.

 Cortese

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



VISTAMONTE

Dolcetto
Piemonte DOC

Questo vino ha un colore rosso intenso e brillante. Il profumo è persistente, fruttato e fresco con aromi di mora e ciliegia.

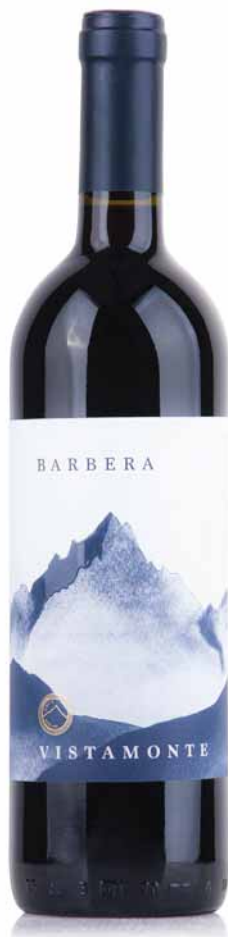
Il vino ha una struttura media con tannini delicati e un'acidità ben equilibrata.

Abbinare ad una pasta leggera, pizza o carne arrosto saporita.

Temperatura di servizio: 14-16 C.

 Dolcetto

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



VISTAMONTE

Barbera
Piemonte DOC

Vino armonico e ben strutturato, dal colore rosso intenso. Il profumo è ricco di more, spezie, marmellate, e note di vaniglia.

Un corpo morbido, pur mantenendo una bella struttura grazie a una buona acidità.

Questo vino dai tannini delicati si abbina con pasta al pomodoro, pizza e hamburger.

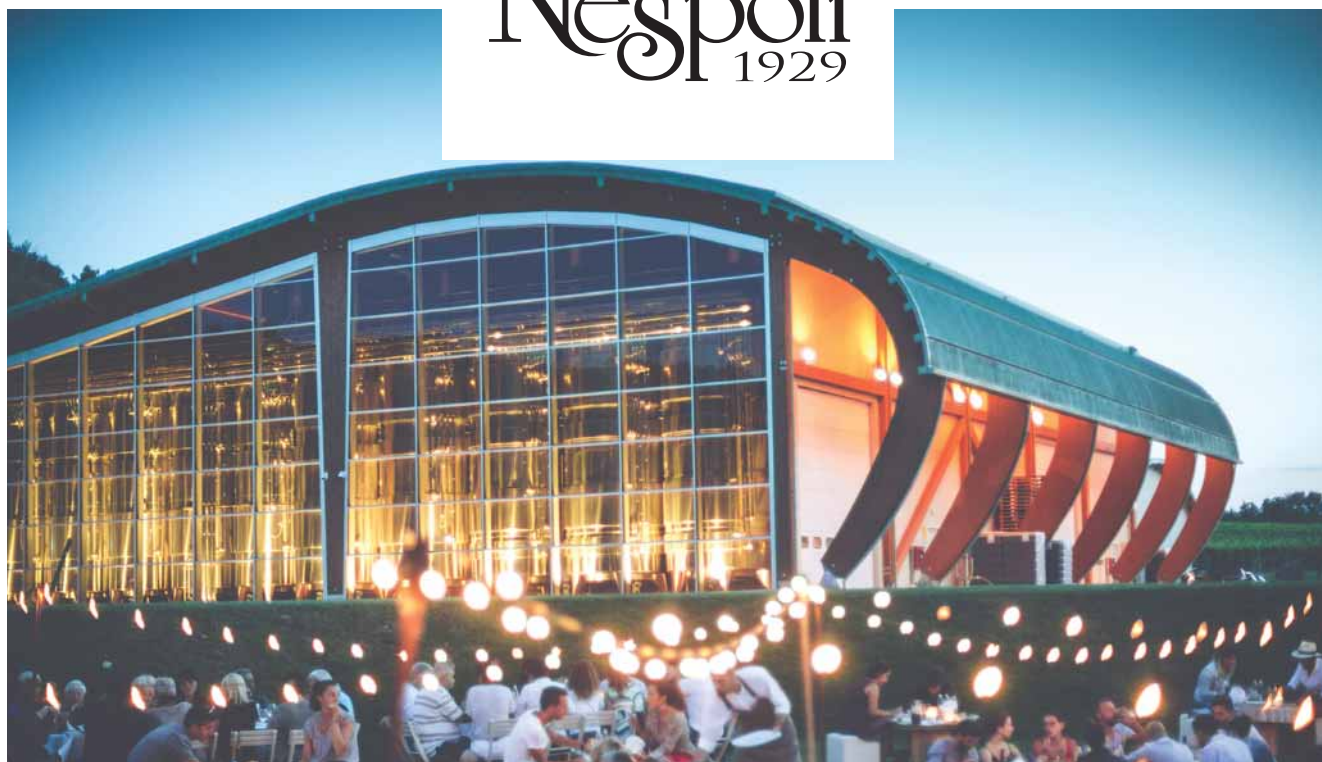
Temperatura di servizio: 14-16 C.

 Barbera

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



Poderi dal Nespoli 1929



La storia di **PODERI DAL NESPOLI** affonda le sue radici in quattro generazioni di vignaioli romagnoli, che hanno creduto profondamente nel loro territorio e nei suoi frutti, valorizzandone la produzione attraverso un lavoro costante di ricerca e miglioramento.

Dal 2010, anno della partnership tra la **famiglia Ravaioli** e il gruppo Mondodelvino, i vini Poderi dal Nespoli sono distribuiti in molti mercati internazionali, grazie anche alla **spinta innovativa** di una tecnologia d'avanguardia, presente in tutte le fasi di lavorazione

delle uve e di affinamento dei vini, che ha permesso un miglioramento del profilo qualitativo nel pieno rispetto delle lavorazioni più autentiche.

I vini Poderi dal Nespoli sono vini di alta qualità, nel cui spirito si incontrano il sogno di **Alfeo Martini** e quello della famiglia Ravaioli: portare la grande qualità romagnola nei mercati internazionali.

Quando il presidente del gruppo Mondodelvino, romagnolo doc, incontra il **Prugneto**, riconosce in questo sangiovese l'espressione più nobile e fedele della Romagna.

TERRITORIO

La cantina è situata in Romagna, a sud della regione, nella Valle del Bidente, sulle colline forlivesi a circa 177 m sul livello del mare. Questa zona offre caratteristiche pedoclimatiche eccellenti per la produzione di vini di alta qualità. Qui coltiviamo i nostri vigneti e viviamo ogni giorno nello spirito di questa **terra generosa, saporita e accogliente.**



WINEMAKER: CELITA RAVAIOLI

Celita rappresenta la quarta generazione ed è cresciuta tra i vigneti e le cantine. Non solo è parte di una stirpe in cui scorre Sangiovese nel sangue, ma è una grande esperta della sua terra, la Romagna.



WINEMAKER: PIERGIUSEPPE GRIMALDI

La passione per il vino di PG viene dalla sua famiglia. Il vino e i vigneti sono sempre stati una parte importante della sua vita quotidiana. "Sono cresciuto guardando mio nonno compiere la magia della trasformazione dell'uva in vino, pensando che un giorno quella sarebbe stata anche la mia strada e così è stato."



WINEMAKER: SOLEDAD ADRIASOLA

L'esperienza di viticoltura di Soledad è nata in Cile e si è sviluppata in California, prima del suo arrivo in Italia per lavorare con Mondodelvino. È da sempre sciatrice, da poco surfista, e totalmente innamorata del vino e del suo lavoro.

OSPITALITÀ & EVENTI



BORGO DEI GUIDI

AGRITURISMO



PAGADEBIT

Romagna DOC
Pagadebit

Freschezza, sapidità e aromaticità fanno del Pagadebit una grande scoperta per gli amanti del vino bianco.

Ha un colore giallo paglierino vivace e presenta i sentori floreali tipici del vitigno come biancospino, aromi fruttati di pesca bianca e un gusto gradevole.

 Bombino bianco

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



DOGHERIA

Rubicone IGT
Pinot Bianco

Dal colore giallo paglierino intenso, offre al naso e al palato aromi floreali molto delicati come gelsomino e fiori d'arancio, uniti a note minerali tipiche del terreno e delle escursioni termiche del territorio.

Netto ed equilibrato, regala un'intensa sapidità e freschezza. Il finale è lungo, elegante e molto piacevole.

 90% Pinot bianco, 10% Sauvignon Blanc

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



DA MAGGIO

Forlì IGT
Chardonnay

Dal colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, al naso trasmette profumi intensi e fini: miele di acacia, frutta esotica e frutta bianca si integrano a sfumature tostate e di vaniglia.

Morbido e armonico, con un perfetto equilibrio tra fresche note varietali e il carattere ricco ed elegante dovuto all'affinamento in barriques.

 Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





PRUGNETO
Romagna DOC Sangiovese
Superiore

Prugneto è il nome del vigneto singolo dal quale provengono le uve di questo Sangiovese in purezza. Fu il primo podere acquistato dalla famiglia Ravaoli e il Sangiovese che porta ancora oggi in alto il nome della Romagna. Tipica espressione del Sangiovese di Romagna. Dal colore rosso brillante, e dal profumo intenso di frutta rossa. La freschezza si unisce a tannini morbidi e note di viola, ciliegia e prugna, con un retrogusto speziato e persistente.

Sangiovese

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,375	12	naturale
	0,75	6	naturale
	1,5	1	naturale



IL NESPOLI
Romagna DOC Sangiovese
Superiore Riserva

Il nome di questo vino celebra lo storico borgo di Nespoli in cui la cantina, nel 1929, è nata e dove ancora continua la produzione dei suoi vini, dal vigneto al calice.

Sangiovese in purezza, con un carattere maturo e strutturato. Dal colore rosso intenso, questo vino di grande complessità combina note tipiche di Sangiovese come ciliegia marasca, mora, prugna, con note tostate di liquirizia e caffè.

Sangiovese grosso

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	1,5	1 (legno)	naturale
	3	1 (legno)	naturale



BORGO DEI GUIDI
Rubicone IGT
Sangiovese Cabernet Sauvignon

È un vino importante, assemblaggio di uve Sangiovese, che regalano aromi fruttati con un tocco di freschezza, ma anche di uve Cabernet Sauvignon e Merlot appassite parzialmente in pianta, che donano concentrazione di aromi e sapori. Un vino morbido e avvolgente, dal colore rosso intenso e un profumo persistente, ricco di frutti rossi, confettura di mora e note speziate di liquirizia. Pieno e concentrato al palato ma ben bilanciato.

70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	1,5	1 (legno)	naturale
	3	1 (legno)	naturale



PINOT NERO
Forlì IGT
Pinot Nero

Propone al naso note floreali e speziate, aromi di ribes, lampone e prugna.

Al palato è un vino delicato e morbido, con un finale rotondo ma fresco che rivela note di frutti rossi, viola e vaniglia.

È elegante, con un equilibrio tra acidità, struttura e tannini fini.

Pinot Nero

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





BARONE MONTALTO

ITALIA



BARONE MONTALTO lavora ogni giorno per lasciare un segno nel mondo enologico.

Crediamo che questo sia possibile soltanto attraverso la ricerca, l'innovazione e un reale impegno per la qualità.

I terreni prevalentemente calcarei, il sole caldo e il microclima ne favoriscono la crescita. Da questa terra incontaminata, altamente vocata, si possono ottenere vini di grande carattere.

Da qui provengono i vini classici siciliani come il Nero d'Avola, il Grecanico, il Catarratto e il Grillo, ma

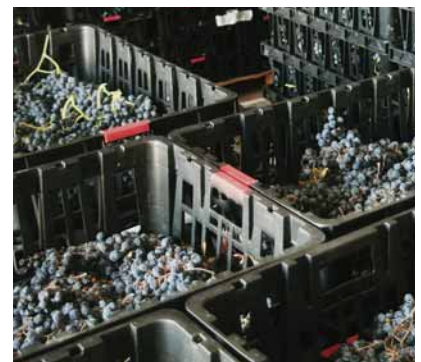
anche vini ottenuti da uve di varietà internazionali come il Pinot Grigio, il Viognier, lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc, che si ergono a veri e propri ambasciatori del territorio in cui nascono.

PASSIVENTO.

Il parziale appassimento del frutto comincia in vigna e si completa in fruttai, dove i livelli di ventilazione controllata assicurano che l'uva raggiunga il livello ideale di concentrazione prima della pressatura.

Il leggero vento che soffia tra i filari, accarezzandone i grappoli, è elemento

fondamentale per ottenere qualità, così come il sole, l'acqua, le condizioni del terreno e la sapiente mano dell'uomo.





AMMASSO
Sicilia DOC
Rosso

Il termine ammasso sta ad indicare una ancestrale tecnica di ammostamento che ancora oggi viene praticata sulle migliori partite di uva della regione Siciliana.

Il vino si presenta opulento, potente, ma finemente equilibrato.

Le note candite si avvolgono a quelle tostate regalando al palato pienezza e sensualità.

 Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet Sauvignon

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	0,75	1 (astuccio)	naturale
	1,5	1 (astuccio)	naturale
	3	1 (legno)	naturale





PASSIVENTO
Rosso
Terre Siciliane IGT *U.L.A.*

Vinificazione: Metodo Passivento.
Vino rosso scuro e intenso. Naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza.

Nero d'Avola			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,375	12	naturale
	0,75	6	naturale
	1,5	1 (astuccio)	naturale
	3	1 (astuccio)	naturale
	6	1 (legno)	naturale



PASSIVENTO
Bianco
Terre Siciliane IGT *U.L.A.*

Vinificazione: Metodo Passivento.
Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino, sapore ricco e fruttato. Si consiglia di abbinare questo vino a pesce e formaggi freschi.

Grecanico, Catarratto, Chardonnay			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



PASSIVENTO
Rosato
Terre Siciliane IGT *U.L.A.*

Vinificazione: Metodo Passivento.
Rosato intenso ed acceso. Al naso ricorda frutti di bosco e fragoline selvatiche. In bocca le sensazioni aromatiche sono forti, frutta cadita, il tutto equilibrato da una rinfrescate acidità. In bocca è fresco ed equilibrato.

Nero d'Avola			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	stelvin



PASSIVENTO
Passito di Noto DOC
Moscato

Giallo dorato evidente. Naso complesso ed intenso caratterizzato da aroma di fiori bianchi, spezie e miele. Al palato è replicata la dolce intensità aromatica esotica, frutta candita e marmellata con un'acidità rinfrescante. Servire freddo!

Moscato			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,50	6	naturale





COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Vino Spumante
Brut

Spumante dal perlage fine ottimale, di colore giallo paglierino con tonalità verdoline.

Al naso presenta lievi sentori di crosta di pane, fiori bianchi e agrumi. Al palato rivela un'elegante freschezza.

Perfetto come aperitivo o per chiudere in bellezza un pasto con un brindisi in compagnia.

Varietà autoctone

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Pinot Grigio
Vino Spumante Brut

Viene vendemmiato anticipatamente per mantenere la naturale acidità e una notevole fragranza.

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino.

Al naso sentori esotici ed agrumati; in bocca è pieno, con una vena acida che lo rende fresco ed equilibrato.

Pinot Grigio

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



CUCUNCÌ

Chardonnay
Vino Frizzante

Cucunci è la pianta del capperò, ed è conosciuto per sopravvivere in luoghi con poca o nessuna presenza di acqua. Ha un carattere forte e selvaggio. Vino frizzante aromatico e piacevole, con un'acidità fresca e aroma di frutti gialli e mela verde. La sua rinfrescante mineralità regala una sfumatura finale molto piacevole e prolungata.

Chardonnay

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Grillo
Sicilia DOC

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino con tenui riflessi tendenti al verde, al naso note agrumate e floreali lo rendono fresco e armonico.

Perfetto in abbinamento a pietanze di pesce tipicamente mediterranee o con un buon piatto di Cous Cous siciliano.

FORMATI DISPONIBILI	Grillo		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Viognier
Terre Siciliane IGT

Colore giallo dorato brillante. Naso complesso ed intenso caratterizzato da aroma di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele.

Al palato una dolce intensità aromatica esotica con un'acidità importante e armonica.

FORMATI DISPONIBILI	Viognier		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Zibibbo
Terre Siciliane IGT

Un colore paglierino con sfumature verdi. Al naso si presenta gradevole, caratteristico.

Al palato risulta armonico, morbido. Ottimo come aperitivo, esalta in modo eccezionale i tipici piatti mediterranei a base di pesce e crostacei.

FORMATI DISPONIBILI	Zibibbo		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Merlot
Terre Siciliane IGT

Colore rosso intenso quasi nero con sfumature violacee.

Al naso sviluppa aromi di confettura di prugne e more con note speziate.

In bocca è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio.

 Merlot

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Syrah
Terre Siciliane IGT

Rosso violaceo molto intenso. Aroma evidenti di violetta e ribes arricchiti da note di liquirizia e pepe nero.

Al palato è pieno e i tannini sono armonici e ben integrati con un finale piacevolmente tostato e speziato.

 Sangiovese Syrah

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Cabernet Sauvignon
Terre Siciliane IGT

Questo elegante vino è il risultato di un' attenta scelta delle uve.

Rivela un bouquet ricco, con sentori di ciliegia, viola e spezie. In bocca rivela more e prugne con un finale lungo e complesso.

 Cabernet Sauvignon

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Nerello Mascalese
Terre Siciliane IGT

Color rosso intenso con sfumature granata, al naso si percepiscono frutti rossi quali ciliegia, lampone e prugna, piacevole freschezza, tannini morbidi, finale persistente.

 Nerello Mascalese

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUERELLO
Grillo Sauvignon Blanc
Sicilia DOC

Questo vino è il felice connubio tra il Grillo, vino autoctono siciliano, e la varietà internazionale Sauvignon Blanc cresciuta sull'isola.

Questo blend esprime intriganti note di cedro, frutti tropicali ed un palato armonico e vellutato.

FORMATI DISPONIBILI	Grillo, Sauvignon Blanc		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUERELLO
Chardonnay
Terre Siciliane IGT

Questo Chardonnay ha un bel colore giallo paglierino. Al naso il vino è fresco con tracce di caprifoglio e citronella.

In bocca ha un buon corpo e spicca una certa mineralità evidenziata da una vena acida importante.

FORMATI DISPONIBILI	Chardonnay		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUERELLO
Pinot Grigio
Terre Siciliane IGT

Questo esotico esempio di Pinot grigio ha un colore giallo paglierino. Al naso è fresco e pulito con evidenti note fruttate di pere, mele verdi e pesche bianche. In bocca si ritrovano i sentori del naso con note di agrumi un'acidità che lo rende equilibrato e fragrante.

Abbinare con pasta e riso a base di pesce e molluschi.

FORMATI DISPONIBILI	Pinot Grigio		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	stelvin



ACQUERELLO
Nero d'Avola Rosato
Sicilia DOC

Rosato intenso ed acceso. Al naso ricorda frutti di bosco e fragoline selvatiche.

In bocca le sensazioni aromatiche sono forti, frutta candita, il tutto equilibrato da una rinfrescante acidità.

Servito molto freddo è ottimo vino per la stagione primaverile/estiva.

FORMATI DISPONIBILI	Nero d'Avola		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	stelvin





ACQUERELLO

Nero d'Avola
Sicilia DOC

Colore rosso scuro e intenso. Al naso ha note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco.

Al palato ha un buon corpo ed una tannicità rotonda e dolce. Buona persistenza che tende a un finale fruttato.

 Nero d'Avola

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUERELLO

Cabernet Sauvignon Nero d'Avola
Sicilia DOC

Affinato in legno, rivela un bouquet ricco, con sentori di ciliegia, viola e spezie.

In bocca rivela more e prugne con un finale lungo e complesso.

 Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ACQUERELLO

Syrah
Terre Siciliane IGT

Rosso violaceo molto intenso. Aroma evidenti di violetta e ribes arricchiti da note di liquirizia e pepe nero.

Al palato è pieno e i tannini sono armonici e ben integrati con un finale piacevolmente tostato e speziato

 Syrah

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale





CODICI

MASSERIE



Questo marchio deriva dalla passione per i codici culturali e comunicativi di una terra unica e selvaggia, la Puglia.

La Puglia ha un passato ricco, caratterizzato dalle architetture barocche più note in Europa, visibili nello splendore della città di Lecce, dove si incontrano racconti, folklore e una grande varietà di influenze culturali diverse.

Ma qual è l'origine della sua grandezza e bellezza? La terra.

La ricca campagna pugliese è stata una fonte fondamentale per

i suoi splendidi vini, cibo e cultura. **Questi sono i nostri codici culturali.**

TERRITORIO

Le nostre uve vengono acquisite e selezionate sulla base di rigorosi standard di qualità da parte dei nostri migliori enologi.

Manduria

Questo è uno dei territori più fertili e antichi, situato tra le province di Taranto, Lecce e Brindisi.

Salento

L'area dedicata al Salice Salentino DOC si trova nella zona del Salento,

che rappresenta il tacco dello stivale della penisola Italiana.





RINFORZO

Primitivo
Salento IGT

Rinforzo, il nostro iconico vino dalla regione Puglia, la massima espressione degli antichi Codici. Coltivazione e vinificazione vengono effettuate in Puglia, nella zona del Salento, sulle colline circostanti l'area di Manduria.

Vino dal naso ricco, complesso e persistente, con note di susine mature, cioccolato amaro ed erbe aromatiche del mediterraneo. Dal palato opulento ma comunque di grande eleganza.

 Primitivo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale
	1,5	1 (legno)	naturale



CODICI MASSERIE

Primitivo
Manduria DOC

Vino dal colore rosso intenso e dal bouquet ricco di profumi di tabacco e frutta secca.

Al palato è ben bilanciato ed elegantemente strutturato. Si abbina alla perfezione con secondi a base di carne e formaggi stagionati e saporiti. Servire a 14-16 C.

 Primitivo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



CODICI MASSERIE

Primitivo
Puglia IGT

Vino dal colore rosso intenso. Al palato è vellutato e caldo con sentori di tabacco e frutta secca.

Connubio di armonia e raffinatezza è ben bilanciato ed elegantemente strutturato. Si abbina alla perfezione con carni arrostate o stufate e formaggi saporiti come il pecorino ed il caciocavallo. Servire a 16-18 C.

 Primitivo

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



CODICI MASSERIE

Negroamaro
Puglia IGT

Colore rosso intenso e profumi intensi speziati di frutta matura.

Armonico e persistente al palato si presenta di buon corpo, pieno e rotondo. Abbinatelo a carni alla griglia e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 C.

FORMATI DISPONIBILI	Negroamaro		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



CODICI MASSERIE

Fiano
Puglia IGT

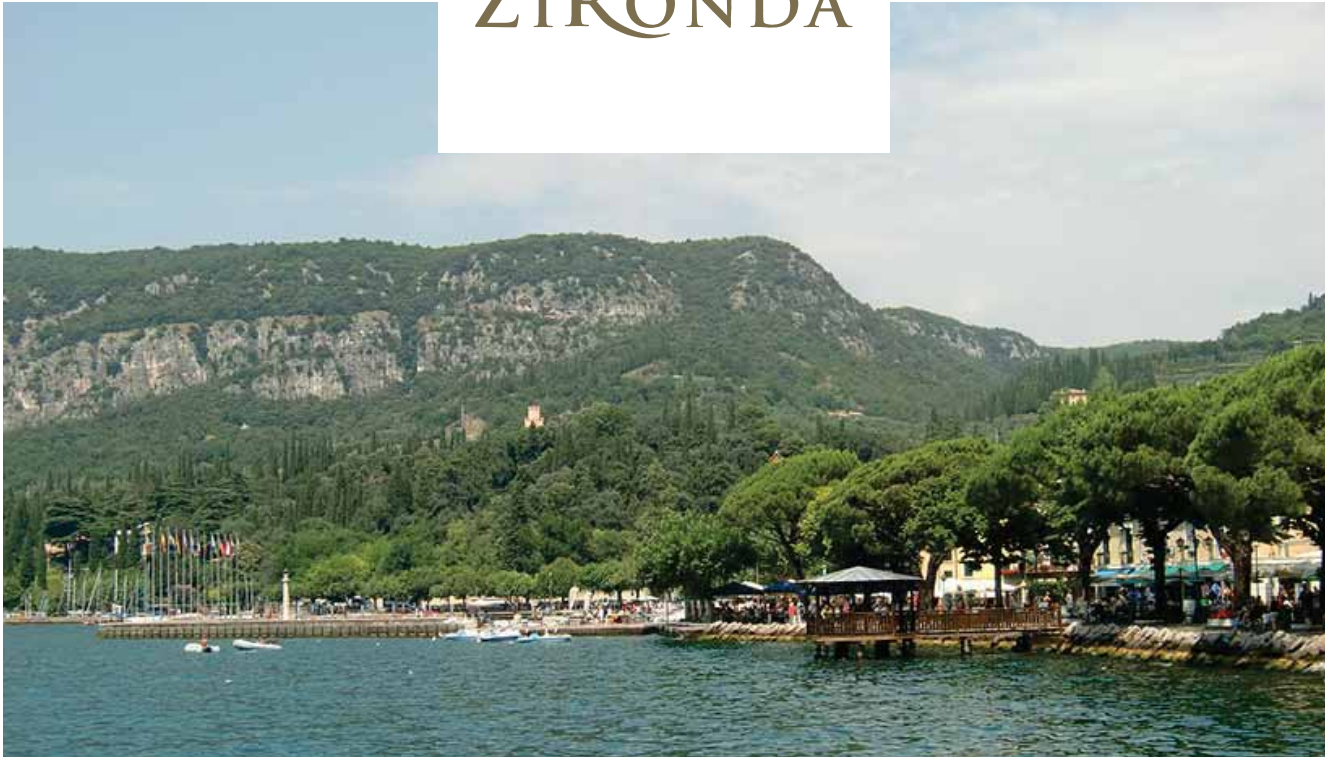
Il Fiano è un vitigno autoctono, che regala un vino fresco ma al contempo ricco di note che vanno dal floreale alla frutta esotica ed alla pesca bianca, con un ottimo equilibrio tra corpo ed acidità.

Perfetto se abbinato a carni bianche, piatti a base di pesce o crostacei ed insalate. Ottimo se bevuto da sé come aperitivo. Servire tra i 10-12 C.

FORMATI DISPONIBILI	Fiano		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ZÎRONDA




ZI' RONDA Amarone della Valpolicella DOCG

Le uve trascorrono circa 120 giorni ad appassire, poi viene invecchiato per almeno 18 mesi.

Colore rosso granato denso e compatto ha profumi persistenti di prugne secche, amarene sotto spirito e spezie dolci.

Struttura morbida ma decisa ed una elegante tannicità.

 Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale




ZI' RONDA Valpolicella DOC Ripasso

Questo vino prevede il 'ripasso' sulle vinacce dell'amarone per circa 15 giorni ed un invecchiamento di 10 mesi.

Offre un colore rosso intenso e profumi di frutti rossi e note di caffè tostato.

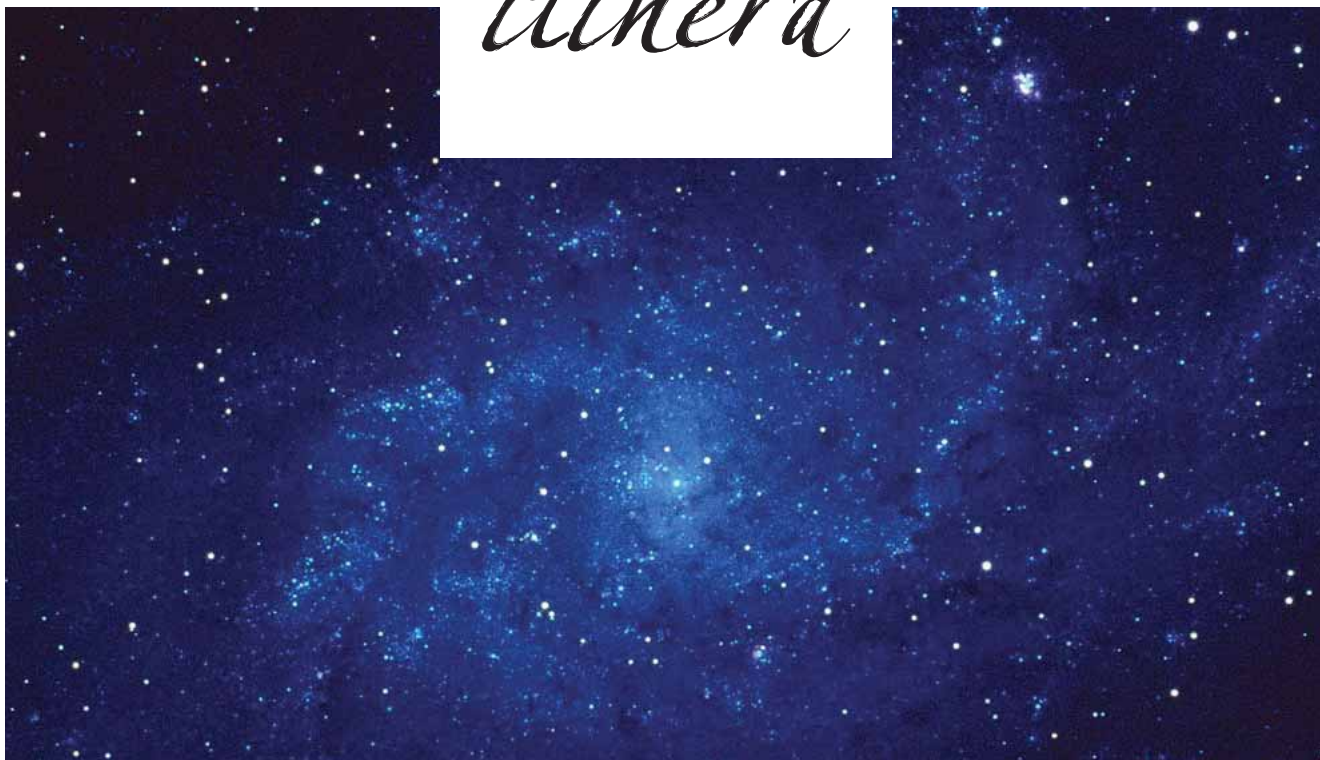
Ben bilanciato con tannini morbidi ed eleganti.

 Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



itinerà



ITINERA
Prosecco DOC
Brut Rosé

Questo vino ha un colore rosa brillante, perlage fine e persistente, presenta sentori di frutta fresca, pera, lamponi.

Al palato risulta armonico e sapido, con sentori di lampone e mela.

E' adatto come aperitivo o come accompagnamento a piatti leggeri a base di pesce, carne bianca e verdure

 Glera, Pinot Nero

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ITINERA
Prosecco DOC
Brut

Questo vino armonioso e scintillante dal colore giallo paglierino combina un corpo leggero alle note floreali.

E' adatto come aperitivo o come accompagnamento di pesce, insalate di frutta e desserts.

 Glera

FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ITINERA
Chardonnay
Vino d'Italia

Vino dal colore giallo paglierino, con riflessi tendenti al giallo dorato, offre aromi perfettamente bilanciati fra freschezza e morbidezza.

Alle note fragranti di frutta fresca come mela, pera, pesca e melone, si affiancano le morbidezze della vaniglia e del caramello. Ottimo da aperitivo ma si abbina perfettamente anche a primi piatti di pesce, alle portate a base di carni bianche, crostacei e molluschi e ai formaggi, specie se poco stagionati.

FORMATI DISPONIBILI	Chardonnay		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ITINERA
Pinot Grigio
delle Venezie DOC

Questo Pinot Grigio presenta un colore giallo paglierino tenue.

Ha una piacevole e caratteristica fragranza dal delicato sentore di rose bianche, fiori di sambuco e mela verde. Fresco e ben bilanciato.

Perfetto abbinato a frutti di mare, pasta e piatti a base di pollo.

FORMATI DISPONIBILI	Pinot Grigio		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ITINERA
Primitivo
Salento IGT

Questo vino ha un bel colore rosso e un bouquet si compone di aromi marmellata frutti rossi, insieme con un tocco di menta.

Al palato è morbido con una struttura equilibrata e finale pulito.

Si abbina con carni arrostate o stufate e formaggi saporiti come il pecorino ed il caciocavallo

FORMATI DISPONIBILI	Primitivo		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



ITINERA
Montepulciano d'Abruzzo
DOC

Questo vino, affinato in barriques, presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei.

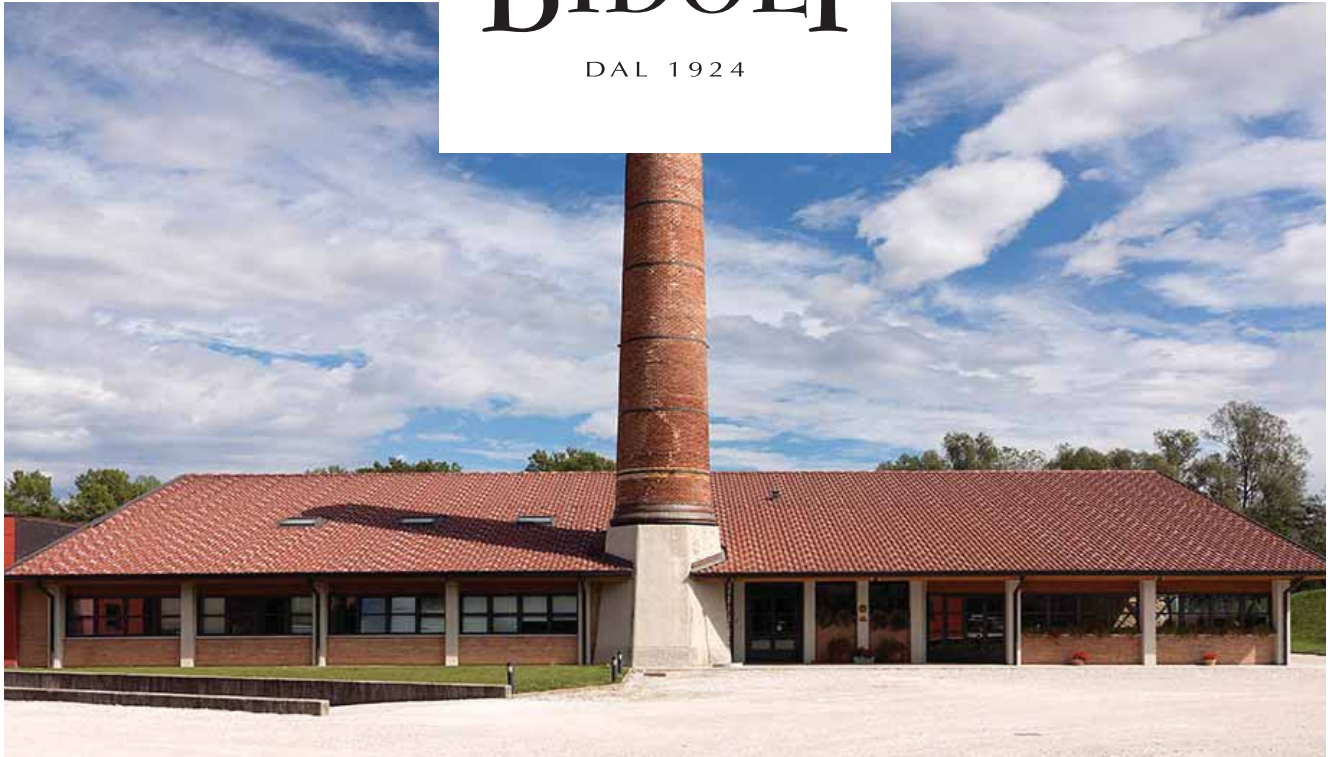
Ben bilanciato, con sentori di bacche rosse, note speziate, tabacco, cacao e vaniglia.

E' l'ideale accompagnamento a carni grigliate e formaggi stagionati.

FORMATI DISPONIBILI	Montepulciano		
	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale

BIDOLI

DAL 1924



L'Azienda **BIDOLI** è un'azienda che si trova nel cuore del Friuli Collinare, in una posizione strategica, non lontano da San Daniele. Fondata nel 1924, oggi è gestita dalla terza generazione: Arrigo Bidoli, responsabile tecnico ed enologo, e Margherita Bidoli, responsabile vendite.

Nel 2002 i due fratelli Bidoli hanno deciso di spostarsi e di costruire una nuova cantina che pur essendo tecnologicamente moderna conserva al suo interno tutte le antiche tradizioni di famiglia.

La nuova cantina è stata costruita ristrutturando la più antica fornace della regione (risale al 1890) e mantenendo la sua struttura.

Per quanto riguarda la produzione del vino, questa è diretta dal nostro enologo **ARRIGO BIDOLI**, che segue direttamente la maturazione delle uve e decide lui stesso quando iniziare la vendemmia, occupandosi personalmente di tutti i processi di trasformazione e analisi delle uve fino alla bottiglia.

Il 70% della nostra produzione viene esportato all'estero, in Europa, America e Giappone e per questo motivo il controllo qualità è molto severo ed è certificato dai più alti livelli dello standard BRC e IFS.

La nostra filosofia è di mantenere un ottimo rapporto tra qualità e prezzo.



BIDOLI
Pinot Grigio
Grave del Friuli DOC

Vino dal caratteristico colore giallo paglierino. Presenta sentori di frutta fresca, pesca e melone. In bocca risulta pieno, sapido, vivace, minerale.

Si abbina molto bene ad antipasti e prosciutto crudo San Daniele. Ideale anche con minestre leggere, pesce e carni bianche.

Pinot Grigio			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



BIDOLI
Traminer aromatico
Grave del Friuli DOC

Vino dal colore paglierino. Sentori di petalo di rosa e frutta esotica come il litchi.

In bocca risulta molto morbido, con gran volume e persistenza, nel retrogusto rispecchia l'aroma delle rose.

Il vino si sposa con antipasti a base di prosciutto crudo, risotti di pesce, astice, scampi, cucina esotica e speziata.

Traminer Aromatico			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



BIDOLI
Sauvignon blanc
Grave del Friuli DOC

Di colore giallo paglierino tendente al verde, questo vino ha sapore aromatico e asciutto. Sentori di foglia di pomodoro fresco, bosso, frutto della passione, pompelmo, salvia.

Si sposa con piatti della cucina orientale, antipasti a base di pesce nobile come l'aragosta, l'astice, gli scampi, il salmone e i pesci salati.

Sauvignon Blanc			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale



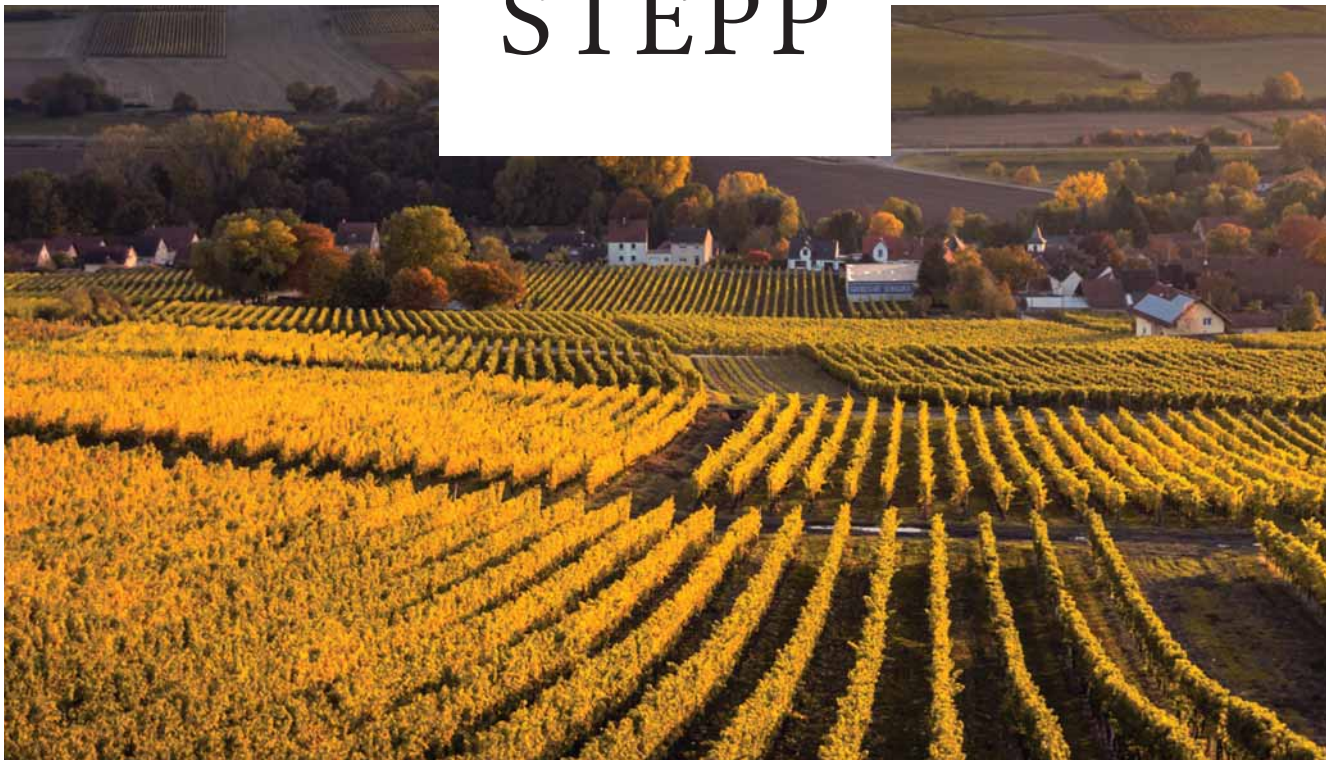
BIDOLI
Ribolla Gialla
Venezia Giulia IGT

Vino dal colore giallo paglierino chiaro e brillante. Ha un aroma elegante, un profumo fruttato e minerale. In bocca risulta asciutto, sapido, vivace e minerale.

Ideale come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.

Ribolla Gialla			
FORMATI DISPONIBILI	VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
	0,75	6	naturale

STEPP



STEPP Riesling Pfalz

Le uve per lo STEPP Riesling provengono da due siti di vigneti: Herxheim am Berg e Bad Dürkheim. Sui dolci pendii delle montagne di Haardt le composizioni del suolo del vigneto varia tra limoso con calcare di conchiglia (Muschelkalk) e nelle zone più vicine a Bad Dürkheim sono ricchi di arenaria.

Questo vino ha il colore vivace e brillante tipico dei Riesling.

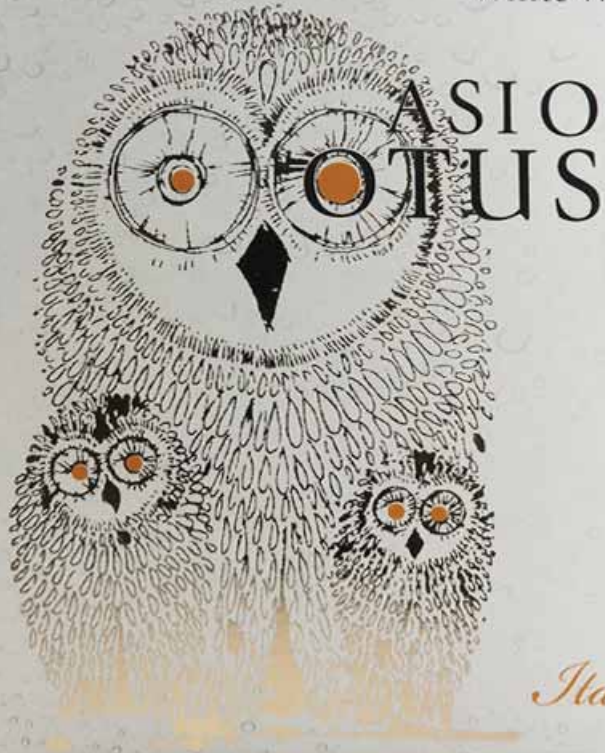
Presenta note delicate di mele autunnali, pesche gialle e un sentore di frutta fresca e lime. Ha una grande intensità, mineralità e struttura combinata con una bella acidità frizzante e un superbo finale fruttato di mele, pesche nectarine, agrumi e lime.

 Riesling

VOLUME LT	CASSE DA/BT	CHIUSURA
0,75	6	stelvin

FORMATI DISPONIBILI

Bianco Enigmatico
White Wine



Italia

**WINE
IN BOX**






RICOSSA
Piemonte DOC Barbera

Questo vino armonioso, di buona struttura e dal colore rosso intenso con riflessi violacei è caratterizzato da una tipica e piacevole acidità che trasmette al palato una sensazione fresca e succosa.

Perfetto accompagnato da un piatto di agnolotti, carni stufate o bollite o con formaggi stagionati.

 Barbera  3 L



RICOSSA
Piemonte DOC Cortese Chardonnay

Vino dal colore paglierino chiaro dal profumo delicato, in bocca si presenta con sapore asciutto, armonico, sapido con sentori di limone.

Si abbina bene a piatti di pesce ed antipasti.



 Cortese, Chardonnay  3 L

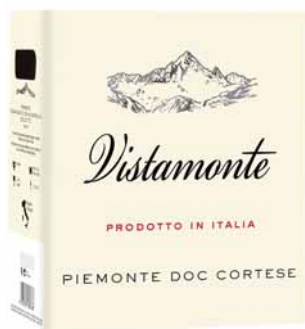


RICOSSA
Piemonte DOC Barbera Nebbiolo

Vino rosso intenso. Profumi persistenti di frutta matura fiori e spezie.

Elegante, vellutato, di giusto tenore alcolico, avvolgente. Ideale a tutto pasto, piacevolissimo vino per momenti speciali, accompagna anche carni stufate e pasta al tartufo.

 Barbera, Nebbiolo  3 L



VISTAMONTE
Piemonte DOC Cortese

Questo vino è di colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Il bouquet presenta aromi di fiori di acacia. Vino di pronta beva con un corpo medio morbido.

Vino da abbinare ad antipasti leggeri, pollo e pesce.

 Cortese  5 L



VISTAMONTE
Piemonte DOC Dolcetto

Questo vino ha un colore rosso intenso e brillante. Il profumo è persistente, fruttato e fresco con aromi di mora e ciliegia.

Il vino ha una struttura media con tannini delicati e un'acidità ben equilibrata. Abbinare ad una pasta leggera, pizza o carne arrosto saporita.

 Dolcetto  5 L



VISTAMONTE
Piemonte DOC Barbera

Vino armonico e ben strutturato, dal colore rosso intenso. Il profumo è ricco di more, spezie, marmellate, e note di vaniglia. Un corpo morbido, pur mantenendo una bella struttura grazie a una buona acidità.

Questo vino dai tannini delicati si abbina con pasta al pomodoro, pizza e hamburger.

 Barbera  5 L



BARONE MONTALTO NEXT
Pinot Grigio Terre Siciliane IGT

Questo esotico esempio di Pinot grigio ha un colore giallo paglierino. Al naso è fresco e pulito con evidenti note fruttate di pere, mele verdi e pesche bianche. In bocca si ritrovano i sentori del naso con note di agrumi un'acidità che lo rende equilibrato e fragrante. È ottimo con aperitivi moderni, paste o risotto alla marinara con vongole e cozze.

 Pinot Grigio  3 L



BARONE MONTALTO NEXT
Catarratto Viognier Terre Siciliane IGT

Colore giallo paglierino. Al naso il vino è fresco che richiama i sentori di melone e agrumi. In bocca ha una notevole vena acida che ben si integra con il corpo rotondo


Persistente in bocca con un finale ben integrato di legno tostato.

 Catarratto, Viognier  3 L



BARONE MONTALTO NEXT
Nero d'Avola Sicilia DOC


Colore rosso intenso quasi nero con sfumature violacee. Al naso sviluppa aromi di confettura di prugne e more con note speziate. In bocca è pieno e i tannini non mancano pur rimanendo discreti e rotondi. Ottima persistenza ed equilibrio. Molto adatto all'abbinamento con salumi e portate molto condite.

 Nero d'Avola  3 L



BARONE MONTALTO PASSIVENTO
Rosso Terre Siciliane IGT

Vino rosso scuro e intenso. Naso opulento di fichi caramellati e frutta matura, corpo importante, equilibrato sia in rotondità che persistenza. Accompagna ottimamente portate importanti, dai gusti forti: selvaggina, stufati e formaggi stagionati. Nonostante la notevole struttura, questo vino si presta alla meditazione ed alla buona compagnia.

 Nero d'Avola  3 L



CODICI
Primitivo Puglia IGT

Vino dal colore rosso intenso. Al palato è vellutato e caldo con sentori di bacche, frutta e spezie. Connubio di armonia e raffinatezza è ben bilanciato ed elegantemente strutturato.

Si abbina alla perfezione con carni arrostiti o stufate e formaggi saporiti come il pecorino ed il caciocavallo.

 Primitivo  3 L



VITO
Negroamaro Zinfandel Puglia IGT

Note fruttate di ciliegia matura e more. Equilibrati sentori di legno arricchiscono questo vino con morbidezza e rotondità.

Perfetto abbinamento con pasta, piatti speziati, carni alla griglia e formaggi stagionati.

 Negroamaro, Primitivo  3 L



ASIO OTUS
Rosso Vino varietale d'Italia

Asio Otus è un vino corposo e speziato, ottenuto da un armonico assemblaggio di Merlot, Cabernet e Shiraz.

Il miglior abbinamento? La compagnia dei tuoi amici, la tranquillità della tua casa, l'allegria di una festa...

 Merlot, Cabernet, Shiraz  3 L



ASIO OTUS
Bianco Vino varietale d'Italia

È un vino rotondo in bocca, elegante, equilibrato ed armonico, presenta una notevole persistenza sia olfattiva che gustativa.

Il miglior abbinamento? La compagnia dei tuoi amici, la tranquillità della tua casa, l'allegria di una festa...

 Chardonnay, Sauvignon Blanc  3 L



ASIO OTUS
Rosato Vino varietale d'Italia

Questo vino si presenta rotondo in bocca, elegante, equilibrato ed armonico, presenta una notevole persistenza sia olfattiva che gustativa.

Il miglior abbinamento? La compagnia dei tuoi amici, la tranquillità della tua casa, l'allegria di una festa...

 Varietà autoctone  3 L



GIACONDI
Vino d'Italia Bianco

Vino dal colore giallo paglierino caratterizzato da piacevoli note fruttate di pesca e mela, e sentori di limone. Fresco e ben bilanciato al palato.

È l'ideale accompagnamento ad antipasti estivi, insalate e frutti di mare.

 Principali varietà autoctone  3 L



GIACONDI
Chardonnay Vino Varietale d'Italia

Questo vino dal colore giallo paglierino è caratterizzato da un bouquet fruttato e particolarmente raffinato.

Ottimo accompagnamento a piatti di pesce può semplicemente essere gustato come aperitivo.

 Chardonnay  3 L



GIACONDI
Pinot Grigio Terre Siciliane IGT

Vino fresco e piacevole con note agrumate con sentori di pesca e mela.

Perfetto come aperitivo o con piatti di pesce e insalate.

 Pinot Grigio  3 L



GIACONDI
Vino d'Italia Rosso

Vino dal colore rosso vivace, morbido e piacevole al palato con leggere note speziate e fruttate.

E' l'ideale accompagnamento a formaggi e barbecue.

 Principali varietà autoctone  3 L



GIACONDI
Merlot Vino Varietale d'Italia

Questo Merlot dal tipico colore rosso intenso, al palato rivela delicati sapori di ciliegia impreziosita da piacevoli note aromatiche.

E' un delizioso accompagnamento a piatti come pizza e pasta.

 Pinot Grigio  3 L



GIACONDI
Grillo Sicilia DOC

In questo delizioso ed intrigante vino siciliano, si evidenziano piacevoli note di limone e frutti tropicali.

Servire a 8-10 C.

E' l'ideale accompagnamento ad antipasti estivi, insalate e frutti di mare

 Grillo  5 L



GIACONDI
Nero d'Avola Rosato Sicilia DOC

Questo rosé è perfetto per il menu da pic-nic: panini al formaggio, insalate di pollo e grigliate miste.

 Primitivo  5 L



GIACONDI
Nero d'Avola Sicilia DOC

Colore rosso porpora. Sentori di ciliegia e prugne perfettamente combinate con note speziate. Piacevole e vellutato al palato. Servire a 16 - 18 C.

Si accompagna a piatti di pasta con sughi al pomodoro, carni rosse e formaggi.

 Nero d'Avola  5 L



LA PIUMA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Il nostro Montepulciano La Piuma è molto tradizionale e i grappoli sono raccolti con estrema cura. In cantina, le uve vengono diraspate e pigiate. Dopo la fermentazione, il nostro prodotto finale è un vino rosso con un colore brillante e intenso. È eccellente con la pasta, la pizza e ogni tipo di carne.



CALICI

Trebbiano Rubicone IGT

Vino dal colore giallo paglierino che al naso rivela piacevoli sentori floreali.

Corpo consistente ed equilibrato.

Temperatura di servizio: 10-12 C.



CALICI

Sangiovese Rubicone IGT


Vino dal color rosso intenso con riflessi violacei.

Leggero, fruttato con note speziate.

Temperatura di servizio: 16-18 C.

 Montepulciano  3 L

 Trebbiano  10 L

 Sangiovese  10 L



BIB 20 LITRI

Vino d'Italia Bianco

Vino dal colore giallo paglierino caratterizzato da note fruttate e fresche. Fresco e ben bilanciato al palato.

Perfetto da abbinare ad insalate, carne bianca e piatti a base di pesce.

BIB 20 LITRI

Vino d'Italia Rosato

Vino dall'intenso color rosato, con riflessi violacei e tinte che variano dal corallo al salmone. Il bouquet è floreale con persistenti note fruttate.

Gustatelo con zuppe di pesce, crostacei, carni bianche e formaggi freschi.

BIB 20 LITRI

Vino d'Italia Rosso

Vino dal colore rosso vivace, al naso presenta sentori fruttati, risulta morbido e piacevole al palato.

È l'ideale accompagnamento a formaggi, primi piatti e secondi di carne.

 Principali varietà autoctone  20 L

 Principali varietà autoctone  20 L

 Principali varietà autoctone  20 L

LA ROERINA DISTRIBUZIONE

Giancarlo Martino

338 6944863

Isella Rivetti

344 1009818

CONSEGNA A DOMICILIO in 24-36 ore

LA ROERINA
DISTRIBUZIONE