

Catologue Vini



carniato
DAL 1955



Qui sommes-nous ?

Spécialiste de la distribution de vins et de produits alimentaires italiens pour les professionnels de la restauration sur le marché français

Notre mission : **“Faire rayonner le meilleur de la culture et de la gastronomie italienne en France”**



Un ADN Italien depuis 1955



150 partenaires basés en Italie



Un assortiment riche de plus de 3500 références



Une base de 5000 clients dans toute la France

4 actionnaires de premier plan

Au capital de Carniato depuis 1986



Première société vinicole d'Italie
1500 ha de vignobles
& 15 caves de propriété



Fondée en 1950
Clé de voûte de la production
de Lambrusco & de Prosecco
2^{ème} producteur viticole
d'Italie



1^{ère} joint venture entre un
groupe coopératif et un groupe
privé : Unibon & Senfter



Groupe coopératif de 9 caves
1^{er} producteur de vin
d'Appellation
d'Emilie-Romagne
5000 familles de viticulteurs
& 6700 ha de terrains

Nos chiffres clés

72 Millions € de CA

85 000 Expéditions par an

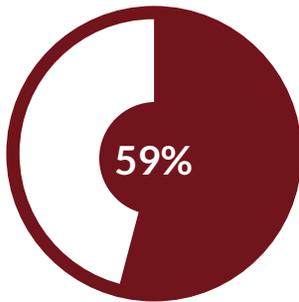
15 000 m2 de dépôts

5 000 000 de bouteilles de vin vendues par an

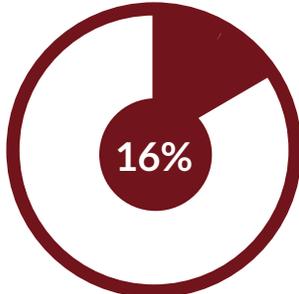
2/3 du CA réalisé par les produits "Gastronomia"



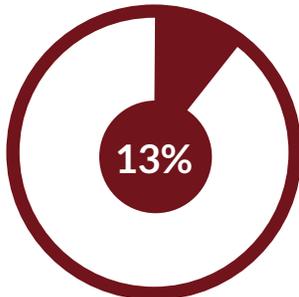
Répartition de notre Chiffre d'Affaires



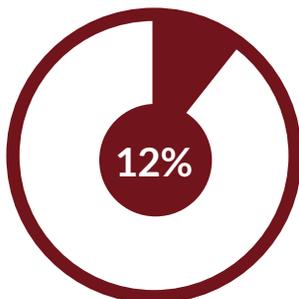
CHR



Autres canaux



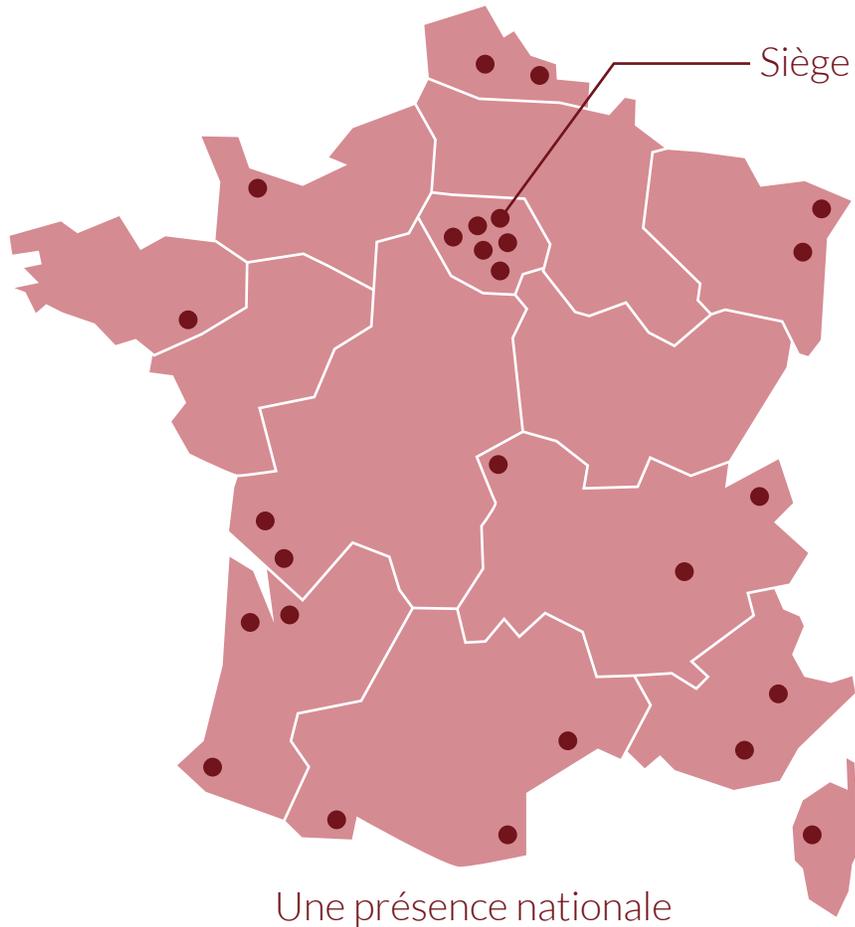
Cash & Carry
Notre Point de vente au MIN de Rungis



Clients Nationaux & Collectivités

Une couverture logistique nationale

Plus de 85 000 expéditions par an



Un **réseau** de **45 commerciaux**
dans **toute la France**



Un **service de télévente**
disponible par téléphone

carniato et les vins italiens

Notre philosophie : offrir aux restaurateurs français la plus grande variété de vins italiens



- Des vins du Nord au Sud de l'Italie
- Des **partenaires historiques** et exclusifs (Gruppo Italiano Vini & Cantine Ruinite)
- Un travail main dans la main avec des œnologues pour réaliser des vins en ligne avec les attentes du marché français
- Développement des **vins BIO**
- Des **appellations régionales** : IGT, DOC, DOCG



Il gusto della solidarietà

Notre partenariat avec ANDES, un vrai projet d'entreprise

« Le partenariat conclu avec l'association ANDES confirme le projet d'entreprise que nous avons construit et porte nos engagements sur du concret. Tous les salariés sont impliqués et motivés à participer aux différents chantiers mis en place.

C'est une grande première dans le milieu de la distribution et nous sommes fiers d'avoir mis en place cette initiative aux côtés d'ANDES. »

Stéphane Audrain, Directeur Général Carniato

Illustré par de multiples actions dont nos produits « Solidale »

Pourquoi ces produits sont-ils solidaires ?

à chaque produit solidaire vendu, nous nous sommes de nouveau engagés à reverser une partie des bénéfices réalisés à des épiceries solidaires du réseau ANDES dans le but de financer des projets concrets.

Depuis la mise en place de cette alliance en 2017 et grâce à la contribution de ses clients et de ses salariés, Carniato a pu réaliser **près de 70 000€ de don** pour soutenir des projets concrets au sein des épiceries solidaires.



Les vins italiens par Carniato :

dans toutes les régions d'Italie,
une sélection d'incomparables vins blancs, rouges et rosés.

Piemonte

- 1 **Ca' Bianca**
Alice Bel Colle (Alessandria)
- 2 **Marchesi di Barolo**
Barolo
- 3 **Agricola Brandini**
La Morra (Cuneo)
- 4 **Rocche dei Manzoni**
Monforte d'Alba (Cuneo)

Lombardia

- 1 **Bellavista** - Erbusco (Brescia)
- 2 **Nino Negri** - Chiuro (Sondrio)

Trentino Alto Adige

- 1 **J.Hofstatter** - Trento

Veneto

- 1 **Santi** - Illasi (Verona)
- 2 **Bolla**
Pedemonte - Valpolicella (Verona)
- 3 **Lamberti** - Pastrengo (Verona)
- 4 **Teresa Rizzi** - Cavaion Veronese (Verona)
- 5 **Foss Marai**
Guia di Valdobbiadene (Treviso)
- 6 **Loredan Gasparini**
Volpago del Montello (Treviso)

Friuli Venezia Giulia

- 1 **Conti Formentini**
San Floriano del Collio (Gorizia)

Emilia Romagna

- 1 **Cavicchioli** - San Prospero (Modena)
- 2 **Terre Ceviso** - Lugo (Ravenna)
- 3 **Romandiola** - Lugo (Ravenna)
- 4 **Gaetano Righi** - Campegine (Reggio Emilia)

Toscana

- 1 **Podere Brizio** - Montalcino (Siena)
- 2 **La Palazzetta** - Castelnuovo dell'Abate (Siena)
- 3 **Melini** - Gaggiano di Poggibonsi (Siena)
- 4 **Dievole** - Vagliagli (Siena)
- 5 **Salcheto** - Montepulciano (Siena)
- 6 **Vino Suite** - Siena

Umbria

- 1 **Bigi** - Orvieto (Terni)

Lazio

- 1 **Fontana Candida**
Monteporzio Catone (Roma)

Abruzzo

- 1 **Zaccagnini** - Bolognano (Pescara)
- 2 **Cantina Tollo** - Tollo (Chieti)

Campania

- 1 **Cantine Scala** - Portici (Napoli)

Puglia

- 1 **Ognissole**
Alta Murgia (Canosa)
- 2 **Castello Monaci**
Salice Salentino (Lecce)

Basilicata

- 1 **Re Manfredi** - Venosa (Potenza)

Calabria

- 1 **Librandi** - Cirò Marina (Crotone)

Sicilia

- 1 **Cantine Pellegrino**
Marsala (Trapani)
- 3 **Rapitalà** - Camporeale (Palermo)

Sardegna

- 1 **Contini** - Cabras (Oristano)

i Nobel

I Nobel est un projet ambitieux, ayant pour but de mettre en lumière les vins les plus primés du Gruppo Italiano Vini, tous symboles de l'excellence vinicole italienne. Les vins sélectionnés ont tous reçu de prestigieux prix au cours des années (Gambero Rosso, Bibenda...) et se sont vus attribuer des notes de dégustation élevée par les organismes les plus réputés au Monde (Parker, Wine Spectator...).

Cette sélection restreinte d'étiquettes, que tout amateur de vin aimerait posséder dans sa cave, permet de réaliser un merveilleux voyage du Nord au Sud de l'Italie. En effet, de la Valtellina à la Sicile, en passant par la Toscane, la Vénétie, la Basilicata et les Pouilles, tout le Gotha œnologique italien est représenté et magnifié par l'extraordinaire travail des œnologues du Gruppo Italiano Vini.

En Valtellina, on retrouvera ainsi le Sfursat 5 Stelle de chez Nino Negri, un vin rouge puissant et très élégant pouvant être conservé de longues années. L'Amarone Le Origini de Bolla, est un grand vin de référence pour les connaisseurs, qui symbolise à merveille l'excellence vinicole de la Vénétie. En Toscane, le Chianti Classico Riserva La Selvanella a été sélectionné par nos œnologues. Il ravira sans aucun doute les amateurs de grands vins rouges à base de Sangiovese.

Le Sud de l'Italie est également à la fête, tout d'abord en Basilicata, où deux grands vins rouges typiques de la région, primés et reconnus depuis des années, ont été élus 'Nobel' : L'Aglianico del Vulture et Vigneto Serpara. L'Artas de Castello Monaci, un envoûtant vin rouge méditerranéen aux parfums épicés, est le représentant des Pouilles. Enfin, le voyage se conclut en Sicile, avec deux vins de la Tenuta Rapitalà, le Chardonnay Conte Hugues, un vin blanc élevé dans de petites barriques de chêne, et l'Hugonis, mariage Franco-Sicilien entre le Nero d'Avola et le Cabernet Sauvignon aux parfums fruités.

A l'issue de ce voyage du Nord au Sud des plus belles régions viticoles d'Italie, il restera le souvenir de saveurs, de parfums, de vins aux personnalités fortes et à la qualité indiscutable.





LE STELLE
DELL'ECCELLENZA



#bio

5 raisons de se laisser tenter :

- Utilisation de raisins issus de vignes cultivées selon les principes de la culture biologique
- Utilisation de matériaux éco-compatibles : papier FSC pour les étiquettes et cartons ainsi qu'une technique d'impression des couleurs à faible impact environnemental
- Une bouteille plus légère et écologique que le format « Bordelaise » classique
- Une offre variée, du Nord au Sud de l'Italie : Prosecco DOC, Valpolicella DOC, Chianti DOCG, Primitivo Salento IGT, Grillo Sicilia DOC et Bardolino DOC Chiaretto
- Une gamme validée par 700 consommateurs lors d'un test réalisé sur toute la France !

Veneto



Valpolicella DOC
Vino Biologico
750 ml x 6
9901

Cépage:
Corvina
Corvinone
Rondinella



Prosecco DOC Extra dry
Vino Biologico
750 ml x 6
9900

Cépage:
Glera



Veneto

Toscana

Puglia

Sicilia



Chiaretto di Bardolino DOC
Vino Biologico
750 ml x 6
9904

Cépage:
Corvina
Rondinella
Molinara

Chianti DOCG
Vino Biologico
750 ml x 6
9903

Cépage:
Sangiovese

Primitivo Salento IGT
Vino Biologico
750 ml x 6
9905

Cépage:
Primitivo

Grillo Sicilia DOC
Vino Biologico
750 ml x 6
9902

Cépage:
Grillo





CA' BIANCA

Alice Bel Colle (Alessandria)

Maison fondée au début des années cinquante, au coeur des douces collines du Haut Monferrato, sur la commune d'Alice Bel Colle, dans la province d'Alessandria, Cà Bianca est aujourd'hui une cave jeune et dynamique, fortement enracinée dans son terroir. Depuis des années, Cà Bianca propose aux côtés du vin Barbera toute une sélection des meilleurs vins de son territoire: le Dolcetto, le Gavi et le Moscato. Le domaine Tenimenti Cà Bianca se déploie sur plus de 25 hectares d'un seul tenant, en couronne autour de la cave de vinification, point central d'où les vignes offrent un panorama spectaculaire particulièrement suggestif.





CHERSÌ

Barbera d'Asti Superiore DOCG

750 ml x 6

25044

Cépage:

100% Barbera

Chersì, en piémontais, [qui a] grandi, [qui a] mûri, naît de la sélection des meilleurs raisins Barbera de la localité Cascina Polsino. Les vignes sont prédisposées sur les collines autour de la cave, exposées à l'est, à une altitude de 350 mètres, sur des sols meubles constitués de marnes sédimentaires, argiles et calcaire; les ceps de vigne, cultivés en guyot traditionnel avec une densité de 4.500 ceps/hectare, ont produit environ 55 quintaux de raisins par hectare soit 38 hectolitres par hectare.



Le vin

Couleur rouge rubis profond et vif, au parfum ample et harmonieux, aux douces notes d'épices et aux senteurs de fruits rouges mûrs et de violette; la saveur est souple mais puissante, pleine et élégante, avec un agréable et persistant fond de confiture de marasque.

Accords gastronomiques

Viandes rouges, gibier, fromages faits.

Conservation optimale

5-8 ans dans des bouteilles gardées au frais et à l'abri de la lumière.

Température de service

18°C.

Piemonte



Dolcetto d'Acqui DOC
750 ml x 6
25039

Cépage:
Dolcetto



Barbera d'Asti
Superiore DOCG
750 ml x 6
25057

Cépage:
Barbera

Piemonte



Langhe
Nebbiolo DOC
750 ml x 6
25033

Cépage:
Nebbiolo



Brachetto d'Acqui DOCG
750 ml x 6
25032

Cépage:
Brachetto



Barolo DOCG
750 ml x 6
25037

Cépage:
Nebbiolo



Piemonte



Roero Arneis DOCG
750 ml x 6
26182

Cépage:
Arneis



Gavi DOCG
750 ml x 6
25041

Cépage:
Cortese di Gavi



Moscato d'Asti DOCG
750 ml x 6
25042

Cépage:
Moscato



Asti DOCG
750 ml x 6
6667

Cépage:
Moscato Bianco di Canelli



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

Barolo (Cuneo)

Les caves historiques de Marchesi di Barolo sont situées dans la ville de Barolo, dans le bâtiment qui domine le Château du Marquis Falletti. C'est ici qu'il y a plus de 200 ans une belle histoire a commencé.

L'histoire d'une cave à vin où, au cœur de la région des Langhe et protégée par de douces collines, un vin est né. Ce vin, comme le suggère la tradition française, a été appelé Barolo comme la ville où il a été produit pour la première fois. Personne à l'époque ne pouvait imaginer qu'il était destiné un jour à être roi : le Roi des Vins, le Vin des Rois.





Dolcetto d'Alba
Madonna del Dono DOC
750 ml x 6
20620

Cépage:
Dolcetto



Barbera d'Alba
Ruvei DOC
750 ml x 6
20621

Cépage:
Barbera min 85%
Nebbiolo max 15%



Nebbiolo d'alba
Michet DOC
750 ml x 6
20622

Cépage:
Nebbiolo

12

MARCHESE GENSOLO





Barbaresco Tradizione
DOCG
750 ml x 6
20623

Cépage:
Nebbiolo



Barbaresco Serragrilli
DOCG
750 ml x 6
20624

Cépage:
Nebbiolo



Barolo del Comune
di Barolo DOCG
750 ml x 6
20265

Cépage:
Nebbiolo

AGRICOLA *Brandini*

La Morra (Cuneo)

Agricola BRANDINI est un domaine biologique situé à la Morra, une des 11 communes de l'appellation BAROLO. Le domaine se trouve au sommet des collines à 450 mètres d'altitude, d'où l'on peut voir le magnifique paysage des Langhe. (Patrimoine Unesco). Ce territoire, pas vraiment exploité pour la production viticole, nous a permis de produire des vins uniques, au style particulier. Notre mission est celle d'ajouter une diverse expression au caractère unique de La Morra. En effet, son terrain sableux et calcaire associé à sa position exposée au vent, fait de Brandini un lieu parfait pour produire du Barolo.



Piemonte



Barolo del comune
di La Morra DOCG
750 ml x 6
20610

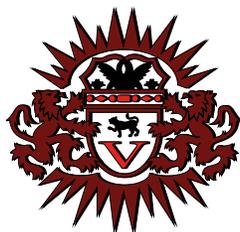
Cépage:
Nebbiolo



Rocche del Santo
Barbera d'Alba
Superiore DOC
750 ml x 6
20611

Cépage:
Barbera





Podere Rocche dei Manzoni
di Valentino

Monforte d'Alba (Cuneo)

Rocche dei Manzoni est né de la volonté de Valentino Migliorini et de sa femme Iolanda, en 1974 à Monforte d'Alba. L'entreprise, ancienne ferme du dix-huitième siècle située au coeur des Langhe, dispose de 50 hectares de splendides vignes situées dans les meilleurs emplacements de la Commune de Monforte d'Alba. Parmi les fers de lance de la riche production sélectionnée se trouvent sans aucun doute les trois crus de Barolo, "Vigna d'la Roul", "Big d'Big" et le célèbre "Vigna Cappella di S. Stefano". Le caractère distinctif de Rocche dei Manzoni est depuis toujours la fusion entre l'amour pour les produits authentiques et naturels et les méthodes de production innovatrices et recherchées.



Piemonte



VIGNA CAPPELLA
DI SANTO STEFANO
Barolo DOC - Cru Perno
750 ml x 6
25640

Cépage:
100% Nebbiolo da Barolo



Barolo DOCG
750 ml x 6
25642

Cépage:
100% Nebbiolo da Barolo

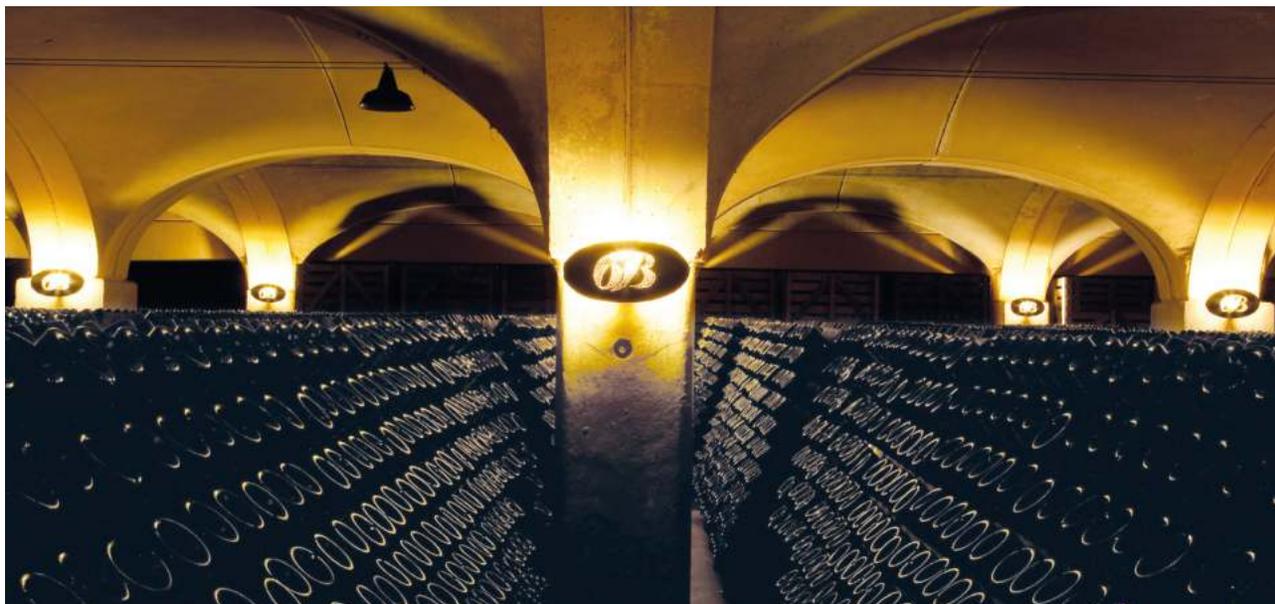


BELLAVISTA

FRANCIACORTA

Erbusco (Brescia)

Bellavista est née en Franciacorta en 1977, créée par Vittorio Moretti qui décide cette année-là de transformer en entreprise la petite activité vitivinicole fondée sur quelques hectares de propriété de famille. Ces premières vignes historiques, à la qualité extraordinaire, sont situées sur la colline Bellavista, appelée ainsi pour sa position splendide qui, d'un point unique, embrasse le lac d'Iseo et toute la plaine du Pô jusqu'à la chaîne des Alpes. Faisant preuve de prévoyance, Vittorio Moretti a dédié une attention particulière à l'achat de nouveaux vignobles jusqu'à arriver aux actuels 190 hectares dans la zone spécialement favorable des "Franciacorta", qui aujourd'hui produisent au total 1.400.000 bouteilles.





Alma Gran Cuvée Brut

Franciacorta DOCG

750 ml x 6
20227

Cépages:

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Vignoble de haute colline, expositions sud/sud-est, âge moyen des vignes supérieur à 25 ans. Les variables olfactives sont un élément important, mais pas le seul, dans la détermination de la typologie gustative-olfactive qui la distingue nettement des Brut conventionnels. Plus de 30% des vins fermentent et sont élevés dans de petits fûts de chêne blanc pendant une période non inférieure à 7 mois. Un patrimoine naturel qui, en harmonie avec les autres sélections, contribue à rendre parfait et exaltant l'équilibre global.



Le vin

La mousse est blanche, exubérante et présente une excellente persistance. L'effervescence est fine et continue, avec un cordon abondant. La couleur est lumineuse, jaune avec d'évidents reflets verdâtres. Son parfum nous séduit. Il est ample et invitant, avec des notes de fruits sucrés et légèrement mûrs avec de subtils accents de chlorophylle et de vanille. La bouche correspond parfaitement au nez, savoureux et avec un arrière-goût complet. Étoffe et harmonie sont réunies avec élégance.



Chiuro - Valtellina (Sondrio)

L'Exploitation Vinicole Nino Negri, fondée en 1897, est le plus grand domaine vitivinicole de la Valtellina. Ici la vigne, cultivée à flanc de montagne, a trouvé les conditions idéales pour pousser, grâce à une excellente exposition au soleil pendant toute la journée, à un climat ventilé et à un sol riche en minéraux. Elle est dotée d'une organisation moderne et de 31 hectares de vignes de propriété situés dans les zones les plus prestigieuses: Sassella, Grumello, Inferno et Fracia; la Nino Negri est aujourd'hui synonyme des vins de la Valtellina dans le monde. Les raisins de Chiavennasca, souche noble du Nebbiolo merveilleusement situé dans la Valtellina, produisent des vins extraordinaires dont la qualité a été primée et reconnue dans le monde entier.





SFURSAT 5 STELLE

Sforzato di Valtellina DOCG

750 ml x 6
25180

Cépage:

100% Nebbiolo (Chiavennasca)

iNobel

Les vignes les plus prestigieuses des sous-zones “Inferno”, “Grumello” et “Fracia” qui sont des crus appartenant exclusivement au domaine Casa Negri, ont fourni les raisins destinés au passerillage. Élevées en Guyot (3.500 ceps par hectare) sur des terrasses bien exposées au sud, à 400-450 mètres d'altitude. 25% seulement des grappes ont été sélectionnées pour le Sforzato 5 Stelle DOCG.



Le vin

Le Sforzato 5 Stelle DOCG a une robe grenat intense et profonde, un nez riche et particulièrement complexe, avec d'élégantes senteurs de tabac et de prune à l'eau-de-vie. Il est riche en notes épicées tirant vers le café. En bouche, il est concentré, vigoureux, extraordinairement intense et agréable, avec un fond aristocrate de mûre et d'épices. Il est corsé, ample et très persistant.

Accords gastronomiques

Viandes rouges, gibier, fromages affinés.

Conservation optimale

25 ans dans des bouteilles en position couchée au frais et à l'abri de la lumière.

Température de service

17°C.



Vigneto Fracia
Valtellina Superiore
DOCG Valgella
750 ml x 6
25182
Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)



Inferno Carlo Negri
Valtellina Superiore
DOCG
750 ml x 6
25183
Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)



Sfursat
Carlo Negri
Superiore DOCG
750 ml x 6
25181
Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)

Lombardia



Le Tense
Sassella Valtellina
Superiore DOCG
750 ml x 6
25052
Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)



Mazè
Valtellina
Superiore DOCG
750 ml x 6
25053
Cépage:
Nebbiolo (Chiavennasca)

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA

Trento

Cela fait plus de 100 ans que le fondateur de la cave a commencé à produire du vin. Aujourd'hui, le domaine est considéré comme une des caves historiques de l'Alto Adige, il est habilement dirigé par la quatrième génération de la famille Foradori Hofstätter. Martin Foradori Hofstätter, qui détient les rênes de la société, a derrière lui plus d'un siècle d'expérience dans le soin de vignes exigeantes telles que le Pinot noir (dont ils sont les maîtres) et Gewürztraminer, qui représentent le fer de lance de la production, mais aussi des variétés comme Lagrein et Pinot Blanc. La taille et l'étendue des vignobles cultivés permettent encore la viticulture manuelle, accompagnée d'une technologie d'avant-garde. La cave moderne permet une vinification délicate et une maturation parfaite des vins, grâce à une température idéale.



Trentino Alto Adige



Pinot Bianco
Alto Adige DOC
750 ml x 6
26400
Cépage:
100% Pinot Bianco



Gewürztraminer
Joseph Alto Adige DOC
750 ml x 6
26401
Cépage:
100% Gewürztraminer



Pinot Nero Meczan
Alto Adige DOC
750 ml x 6
26403
Cépage:
100% Pinot Nero



Lagrein
Alto Adige DOC
750 ml x 6
26405
Cépage:
100% Lagrein



SANTI

Illasi (Verona)

A l'extrémité orientale de la province de Vérone, se trouve le bourg historique de Illasi où fut fondée en 1843 l'exploitation vinicole Santi. Née de l'initiative de Attilio Carlo Santi, elle commença sa production en se dédiant aux Soave, Valpolicella, Bardolino, Recioto et Amarone classiques obtenus à partir de raisins récoltés dans les vignobles au cœur des zones les plus adaptées (40 hectares en Valpolicella Classico et 30 hectares dans les zones Doc du Bardolino Classico et du Soave Classico). Au fil des années sont nés d'autres produits de grand prestige, fidèles à l'esprit de la cave. Haut niveau qualitatif, une attention particulière est portée aux techniques les plus avancées de vinification et des vins à la grande personnalité, fidèles au territoire, pour un marché de "niche".



Veneto



Proemio
Amarone della
Valpolicella Classico DOC
750 ml x 6
25003
Cépages:
Corvina, Corvinone,
Rondinella



Santico
Amarone della
Valpolicella Classico DOCG
750 ml x 6
5865
Cépages:
Corvina, Rondinella



Solane
Valpolicella Ripasso
Classico Superiore DOC
25867 - 750 ml x 6
Cépages:
Corvina, Rondinella,

Veneto



Ventale
Valpolicella
Superiore DOC
750 ml x 6
5859

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Corvinone



Le Caleselle
Valpolicella Classico DOC
6360 - 750 ml x 6
6365 - 375 ml x 12

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Molinara



Ca' Bordenis
Bardolino Classico DOC
750 ml x 6
6686

Cépages:
Corvina, Rondinella

Veneto



Infinito
Chiaretto di Bardolino DOC
5861 - 750 ml x 6
5860 - 375 ml x 12

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Molinara



Folàr
Lugana DOC
750 ml x 6
25086

Cépage:
Trebiano di Lugana



Soave
Classico DOC
750 ml x 6
6687

Cépages:
Garganega,
Trebiano di Soave



Sortesele
Pinot Grigio
delle Venezie IGT
750 ml x 6
5853

Cépage:
Pinot Grigio



Veneto



VALDOBBIADENE
I MILLESIMATI
Prosecco superiore
DOCG Extra Dry
750 ml x 6
5862
Cépage:
Glera



VALDOBBIADENE
I MILLESIMATI
Prosecco superiore
DOCG Brut
750 ml x 6
5863
Cépage:
Glera



BOLLA

FONDATA NEL 1883

Pedemonte - Valpolicella (Verona)

La Cantina Bolla est née au cœur de la Valpolicella: ici on travaille dans le respect de la tradition, en étroit lien avec le territoire, mais en accord avec les pratiques œnologiques les plus avancées pour sauvegarder bouquets, arômes et saveurs précieuses. La cave historique fut fondée à Pedemonte par Alberto Bolla dans les années 1930; ici on trouve des fûts de chêne de Slavonie de grande valeur remontant à 1883, date de fondation de la Fratelli Bolla et plus de 1.700 barriques et tonneaux où encore aujourd'hui sont élevés les rouges traditionnels, avec attention particulière pour l'Amarone. La cave de Pedemonte représente un pilier ayant une signification historique particulière, mais constitue également l'âme de la qualité Bolla, qui est strictement protégée dans chaque phase du processus productif.





LE ORIGINI

Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva

750 ml x 6
5734

Cépages:
75% Corvina et Corvinone
25% Rondinella

iNobel

En 1950, les petits-enfants du fondateur de la cave de Pedemonte in Valpolicella embouteillent le vin préféré de leur grand-père pour fêter ses 80 ans. Il s'agissait de l'Amarone. C'est ainsi que débute l'histoire commerciale de ce vin, lancé pour la première fois par Bolla et aujourd'hui connu dans le monde entier. Avec cet Amarone, Bolla redécouvre les origines de l'Amarone et le produit dans le respect absolu de la tradition.



La vinification

Les grappes soigneusement sélectionnées et recueillies en plateau, restent dans les celliers pendant environ 120 jours en conditions de température, humidité et ventilation optimales. Le passerillage enrichit les grains en concentration de sucre et en polyphénols et en arômes.

Le vin

Robe grenat soutenu, veloutée, au disque violacé. Nez de cerises sauvages, confiture, poire mûre, vanille, réglisse et bois de cèdre.

Accords gastronomiques

Avec les viandes rouges grillées, les côtes de bœuf, les biftecks, les filets au poivre, des gibiers ou encore les fromages à pâte dure bien affinés. Excellent en fin de repas, pour le simple plaisir de le savourer.

Température de service
18-20°C.



Rhetico
Amarone della Valpolicella
Classico DOCG
750 ml x 6
5774
Cépages:
Corvina, Rondinella



Le Poiane
Valpolicella Ripasso
Classico Superiore DOC
750 ml x 6
5736
Cépages:
Corvina et Corvinone,
Rondinella

Veneto



Il Calice
Valpolicella Classico DOC
5732 - 750 ml x 12
5733 - 375 ml x 24

Cépages:
Corvina et Corvinone,
Rondinella



La Doria
Bardolino Classico DOC
5728 - 750 ml x 12
5729 - 375 ml x 24

Cépages:
Corvina, Rondinella



Tufaie
Soave Superiore
Classico DOCG
750 ml x 6
5737

Cépages:
Garganega,
Trebiano di Soave



Veneto



Creso
Verona Rosso IGT
750 ml x 6
5892

Cépages:
Corvina, Cabernet



Rétro
Rosso Verona IGT
750 ml x 6
5893

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Merlot, Cabernet

Veneto



Il Gambero
Soave Classico DOC
5730 - 750 ml x 6
5731 - 375 ml x 24

Cépages:
Garganega,
Trebiano di Soave



Pinot Grigio
delle Venezie DOC
750 ml x 6
5738

Cépage:
Pinot Grigio

Veneto



Conegliano
Valdobbiadene DOCG
Prosecco Superiore Brut
750 ml x 6
5739

Cépages:
Glera, Verdiso



Prosecco DOC
Spumante Extra Dry
750 ml x 6
5743

Cépage:
Glera



Prosecco DOC
Extra Dry Biologico
750 ml x 6
6900

Cépage:
Glera



Cuvée Brut
750 ml x 6
5744





La Canestraia
Chiaretto di Bardolino DOC
5726 - 750 ml x 12
5727 - 375 ml x 24

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Molinara



Rosé
Spumante Extra Dry
750 ml x 6
5804

Cépages:
Pinot Bianco, Pinot Nero,
Raboso



Prosecco Rosé DOC
Extra Dry
750 ml x 6
5742

Cépages:
Gléra 85% et Pinot noir 15%





LAMBERTI

Cavaion Veronese (Verona)

Lamberti fut fondée en 1964, son nom dérive d'une des familles véronaises les plus anciennes, les Lamberti qui furent les seigneurs de Vérone et disputèrent la domination de la ville aux puissants Della Scala. Cette importante cave dans le panorama vinicole de la Vénétie, se trouve à proximité du Lac de Garde et au cœur de la zone du Bardolino Classico où poussent ses vignes dans le domaine de Preella. Lamberti a eu le mérite d'avoir compris dès le début les exigences d'un marché en pleine mutation et avoir trouvé la juste clé pour relancer et valoriser les vins véronais classiques de toute la région: les Doc du Lac de Garde comme Bardolino, Bardolino Chiarretto surtout, sans oublier toutefois Valpolicella, Pinot Grigio et Soave pour n'en citer que quelques-uns.





Valpolicella Ripasso DOC

750 ml x 6
5530

Cépages:

70% Corvina et Corvinone
30% Rondinella

Ce vin est obtenu avec la méthode Ripasso, c'est-à-dire la re-fermentation du Valpolicella Classico sur les marcs de raisins passerillés. La vendange s'effectue manuellement pendant la première décade d'octobre. Les différents lots de raisin sont vinifiés séparément "en rouge". Une partie de ces vins, en utilisant une antique technique savamment revisitée, re-fermente sur des marcs de raisin passerillés en s'enrichissant en bouquets fruités élégants et en tanins veloutés. La partie restante attend jusqu'en février la production de l'Amarone pour être "repassée" sur les marcs grâce auxquels elle acquiert puissance et caractère.



Le vin

Ce Valpolicella Ripasso a une couleur intense rubis avec des nuances grenat; le bouquet typique est très prononcé et complexe avec des senteurs de fruits rouges mûrs, confiture de cerises Morello et vanille. La saveur est harmonieuse, chaude et concentrée, avec des épices élégantes et arôme torréfié persistant.

Accords gastronomiques

Viandes rouges, gibier et fromages affinés.

Conservation optimale

3-5 ans en bouteilles en position couchée dans un environnement frais et à l'abri de la lumière.

Température de service

18°C.

Veneto



Ca'Preella
Valpolicella DOC
5718 - 750 ml x 6
5719 - 375 ml x 12

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Molinara



Ca'Preella
Bardolino DOC
5722 - 750 ml x 6
5723 - 375 ml x 12

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Molinara



Ca'Preella
Chiaretto di Bardolino DOC
5720 - 750 ml x 6
5721 - 375 ml x 12

Cépages:
Corvina, Rondinella,
Molinara



Ca'Preella
Soave DOC
5712 - 750 ml x 6

Cépages:
Garganega,
Trebiano di Soave

Veneto



Pinot Grigio Vaja Blanc
delle Venezie DOC
750 ml x 6
9906

Cépage:
Pinot Grigio



Pinot Grigio Vaja Blush
Venezia DOC
750 ml x 6
5793

Cépage:
Pinot Grigio



Mio Blush
Venezie IGT
750 ml x 6
25230

Cépages:
Pinot Grigio
& autres cépages locaux



TERESA RIZZI

Cavaion Veronese (Verona)

Située au cœur de la zone de production du Prosecco, la cave Teresa Rizzi doit son nom à une femme issue de la noblesse Veronese et ayant vécu dans les années 1600, elle était une descendante de la famille della Torre, l'une des plus importantes de la région de Vérone.

La particularité de Teresa Rizzi est qu'elle a été l'une des premières femmes à tenir des vignobles, chose rare pour l'époque.

Depuis près d'un demi-siècle, la cave Teresa Rizzi produit avec succès des vins et des Proseccchi dans la tradition Vénitienne.





Prosecco brut DOC

750 ml x 6
5695

Cépages:
Glera

Raisins sélectionnés sur les meilleurs
côteaux de la région de Trévis.



Vinification

Vendangé à la main, avant la pleine maturité afin de préserver son acidité, le raisin est immédiatement foulé et pressé délicatement pour en extraire son moût. S'ensuit la première fermentation alcoolique à température contrôlée (16-18°C), pour obtenir le vin de base qui sera ensuite refermé en autoclave pour la "prise de mousse".

Le vin

Belle couleur jaune paille, avec une mousse fine et persistante. Bouquet bien prononcé de fruits confits, de goût propre, avec du sucre résiduel naturel et un fond aromatique.

Accords gastronomiques

Entrées, plats de pâtes délicats, viandes blanches, poisson, pâtisserie au four. Excellent apéritif.

Température de service

Servir à 6 - 8 ° C.

FOSS MARAI®

SPUMANTI
VALDOBBIADENE

Guida di Valdobbiadene (Treviso)

L'année 1986 voit la naissance et l'enregistrement de la marque Foss Marai, développement naturel d'une activité vitivinicole qui prend ses origines dans le territoire de Valdobbiadene au début du XVIIIème siècle. La qualité du territoire d'où proviennent les raisins travaillés, la recherche et le développement constant du produit, un service de haute qualité au client, un excellent rapport qualité-prix, une attention particulière au packaging, l'ensemble de ces caractéristiques constitue la "mission" de la famille Biasiotto. La Foss Marai vise toujours à améliorer de façon constante tous ses produits, à ne jamais se contenter des succès obtenus pour évoluer et produire des vins et des mousseux qui répondent aux goûts modernes, sans toutefois nécessairement suivre les modes.



Veneto



Cardinal
Prosecco Extra Dry DOC
750 ml x 6
20440

Cépage:
Glera



Strada di Guia 109
Prosecco Superiore
Brut DOCG
750 ml x 6
20428

Cépage:
Glera



Surfine
Cuvée Brut
750 ml x 6
20424

Cépages:
Glera, Chardonnay,
Sauvignon



Prosecco
Extra Dry DOC Blu
750 ml x 6
20425

Cépage:
Glera



Loredan Gasparini

VENEGAZZÙ

Volpago del Montello (Treviso)

A Venegazzù di Volpago del Montello, au coeur de l'Alta Marca Trevigiana, s'étendent les 60 hectares des vignobles de l'Exploitation Agricole Conte Loredan Gasparini. Zone historiquement destinée à la production de vins de qualité, au point qu'en 1590 l'historien Bonifacio faisait l'éloge de son "Historia Trevigiana" en soutenant que "la campagne de Trevigi a des forêts utiles pour la chasse. Les terrains produisent des vins de très bonne qualité et le meilleur est celui de la rivière du Montello", il consiste en des terrains argileux très riches en fer et composants minéraux. Fondée dans les années 30 par le Conte Piero Loredan, descendant direct du Doge de Venise Leonardo Loredan, la propriété et la direction passèrent en 1973 à l'actuelle propriétaire, Giancarlo Palla.





CAPO DI STATO Colli Trevigiani Rosso DOC

750 ml x 6
20431

Cépages:
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,
Malbec

Le vignoble comprend “Le 100 piante” et une sélection des meilleures vignes de Venegazzù (Trévis). Le sol se distingue par sa couleur rouge riche typique du Montello avec une bonne composante argileuse. Les vignes sont cultivées à 110 mètres d'altitude. Conduite à cordon de Royat et Guyot. La densité moyenne est de 3.000-4.800 souches à l'hectare avec un rendement d'environ 65 ql/ha.



Vinification

Les vendanges commencent le 30 septembre pour le Merlot et le Malbec, et le 9 octobre pour le Cabernet Franc et le Sauvignon.

Macération de 20 jours avec fermentation malolactique complète.

Élevage de 48 mois en tonneaux de 25 hl de chêne de Slavonie et barriques chêne français. Repos de 12 mois en bouteille avant la mise en vente.

Le vin

C'est un vin toujours original, aux couleurs profondes et chaudes, au parfum intense et riche d'arômes de fruits des bois et épices. Corsé et étoffé, aux tannins doux, au palais il se présente suave et infini. Donc, une forte personnalité, jamais plat dans le schéma banal fruit-chêne, qui s'exprime toujours avec une originalité aromatique remarquable et une détermination gustative appréciable.

Accords gastronomiques

S'accord très bien avec des viandes de gibier et des viande rouge mijotée.



CONTI FORMENTINI

San Floriano del Collio (Gorizia)

T racer l'histoire vitivinicole de Conti Formentini serait une mission plutôt difficile, nous devrions remonter aux premières décennies du XVIème siècle. Il est important, par contre, d'observer son évolution, le parcours qui l'a conduite à interpréter en un mode nouveau le caractère typique, plus moderne et actuel en mesure d'exprimer le "vero Collio" et toutes ses valeurs; un mode qui permet de savourer et exalter les caractéristiques uniques des cépages, en leur laissant exprimer la personnalité déjà forte. Sa collaboration avec les 30 viticulteurs historiques et les années d'études et d'expérimentations, ont permis à la Cave d'atteindre une nouvelle maturité œnologique, à la base de laquelle se trouvent le choix de la pureté variétale et de la renonciation aux cépages complémentaires.



Friuli Venezia Giulia



Chardonnay
Collio DOC
750 ml x 6
25016

Cépage:
Chardonnay



Pinot Grigio
Collio DOC
750 ml x 6
25017

Cépage:
Pinot Grigio

Cavicchioli U. & Figli

CANTINA FONDATA NEL 1928

San Prospero (Modena)

L'histoire des Caves Cavicchioli commence au siècle dernier, en 1928, quand Umberto Cavicchioli décida de produire du vin. Depuis lors, de père en fils, d'une génération à l'autre, l'expérience et la passion se sont transmises au fil des ans pour faire de la marque Cavicchioli une référence dans le monde du Lambrusco Modenese. Aujourd'hui comme autrefois la production Cavicchioli s'effectue dans la zone d'origine de Sorbara à San Prospero, en offrant des vins en mesure de satisfaire les palais les plus exigeants et la saveur authentique de la meilleure tradition émilienne.





Tre Medaglie Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

750 ml x 6
5987

Cépage:
Lambrusco Grasparossa

Vignoble principalement de nouvelle plantation conduit en espalier, sur un sol de type profond, graveleux-sableux près de la rivière Panaro, argileux dans le reste de la zone de culture, en zone de colline et aux pieds de la montagne, au sud de Modène.



La vinification

Les raisins, récoltés vers la fin octobre, sont vinifiés en rouge et cryomacérés à basse température pendant 2-3 jours. Après la fermentation alcoolique d'environ 10-15 jours sur les peaux dans le moût, avec des levures sélectionnées et des températures de 15-18°C, suit la nouvelle fermentation, de type Charmat, qui dure 4 semaines à une température contrôlée de 13-15°C.

Le vin

Mousse vive; effervescence fine ; couleur rouge rubis intense avec des reflets violacés; parfum vineux; goût sec, frais, avec de nombreux arômes de fruits, sapide et plein.

Accords gastronomiques

Charcuterie, viande blanche rôtie, viande bouillie en général, cotechino.



Emilia Romagna



Tre Medaglie
Lambrusco Grasperossa
di Castelvetro DOC
Amabile
5988 - 750 ml x 6
Cépage:
Lambrusco Grasperossa



Tre Medaglie
Lambrusco di Sorbara DOC
Amabile
750 ml x 6
5986
Cépages:
Lambrusco di Sorbara,
Lambrusco Salamino



Lugo (Ravenna)

Le Groupe Cevico est un des systèmes vitivinicoles les plus importants en Italie, et est une grande réalité coopérative de la Romagne, avec des ramifications dans d'autres régions. Le Groupe Cevico est le centre stratégique du système qui concentre les services techniques et commerciaux pour toute la filière. Les Coopératives adhérentes reçoivent les raisins des 5.000 familles de viticulteurs, qui cultivent 6.700 hectares de vignoble en vinifiant environ 1,3 millions de quintaux de raisin. Les raisins sont acheminés et vinifiés dans les 18 établissements de propriété des deux Coopératives de base. Les variétés les plus connues sont le Trebbiano Romagnolo, le Sangiovese, le Pignoletto, le Chardonnay, le Merlot, l'Alba, le Cabernet Sauvignon.





147 Chardonnay

Rubicone IGT BIO

750 ml x 6
6029

Cépage:
100% Chardonnay



Ce vin est originaire d'une sélection de raisins chardonnay, cueillis à la main durant la première et seconde dizaine de Septembre. Le rendement par plante est limité et équilibré.



La vinification

Les raisins sont récoltés et égrappés avant d'être pressés. Presse douce et drainage avant d'être placé au réservoir pour le réglage statique à froid. Le transfert du liquide clair à la bonne température et une conservation dans un réservoir en acier inoxydable. Fermentation à une température contrôlée de 17-18°C pendant 10 jours. Après la fermentation, le vin est affiné, stabilisé à froid filtré et mis en bouteille.

Le vin

Couleur jaune paille avec des reflets verdâtres; au nez, il est intense avec des senteurs de fruits tropicaux. En bouche il est plein, frais et bien équilibré.

Accords gastronomiques

Pour l'apéritifs, à déguster avec des amuse bouche, idéal avec des pâtes ou du poisson ou avec des fromages légèrement forts

Température de service

Servir à 10 - 12 ° C.

Emilia Romagna



Romagna DOC
Sangiovese
750 ml x 6
6014

Cépage:
Sangiovese



Puglia IGT Primitivo
750 ml x 6
6019

Cépage:
Primitivo



Sicilia DOC
Nero d'Avola - Cabernet
750 ml x 6
6018

Cépages:
55% Nero d'Avola
45% Cabernet Sauvignon



Emilia Romagna



Il Nero Sicilia DOC
Nero d'Avola
750 ml x 6
6025
Cépages:
Nero d'Avola



Terre Siciliane IGT
Catarratto - Chardonnay
750 ml x 6
6016
Cépages:
55% Catarratto
45% Chardonnay



Sicilia DOC
Nero d'Avola - Rosé
750 ml x 6
6021
Cépages:
Nero d'Avola



Emilia Romagna



É gòt
Merlot Sangiovese
Rubicone IGT
750 ml x 6
6022
Cépages:
Merlot,
Sangiovese



É gòt
Trebbiano Chardonnay
Rubicone IGT
750 ml x 6
6024
Cépages:
Trebbiano, Chardonnay



É gòt
Rosè Rubicone IGT
750 ml x 6
6023
Cépages:
Sangiovese,
Fortana, Longanesi



É gòt
Cabernet Merlot
Rubicone IGT
750 ml x 6
6034
Cépages:
Cabernet, Merlot

Emilia Romagna



Extroso Sangiovese
Rosato Rubicone IGT
magnum
1500 ml x 6
6038

Cépage:
Sangiovese



Extroso Puglia
Rosso IGT
magnum
1500 ml x 6
6035

Cépages:
Montepulciano et Nero di
tola



Extroso Terre Siciliane
Bianco IGT
magnum
1500 ml x 6
6037

Cépages:
Grillo, Chardonnay,
Catarratto, Inzolia



Extroso Terre Siciliane
Rosso IGT
magnum
1500 ml x 6
6036

Cépages:
Nero d'Avola et Merlot



ROMANDIOLA

ANTICHE TERRE

Lugo (Ravenna)

La ligne Romandiola propose une vaste gamme de vins caractéristiques de la terre de Romagne, parmi lesquels le Sangiovese, l'Alba, le Pagadebit, le Trebbiano et les meilleurs vins V.Q.P.R.D. des Cols de Rimini c'est-à-dire le Rebola et le Cabernet Sauvignon. Romandiola place au centre de ses attentions la valorisation de la viticulture du territoire, dans le respect de l'environnement qui le caractérise; qualité, aspect concret et transparence sont des éléments fondamentaux du projet Romandiola, finalisé à la promotion et à une toujours plus grande connaissance des vins de Romagne. Romandiola invite à une consommation responsable de vin sans se priver du plaisir de saisir pleinement le charme des couleurs, l'intensité des parfums et les variétés des saveurs.



Emilia Romagna



IL PAVONE D'ORO
Sangiovese Riserva
Romagna DOC
5725 - 750 ml x 6

Cépage:
100% Sangiovese



Novilunio
Sangiovese di Romagna
Superiore DOC
750 ml x 6
6202

Cépage:
100% Sangiovese

RIGHI

Campegine (Reggio Emilia)

En parcourant les très belles collines autour de Castelvetro, dans la partie nord de Modène et en plaine autour de la rivière Reno, on mesure combien sont beaux et suggestifs les vignobles de la prestigieuse marque Righi. Une cave qui depuis plus de vingt ans distingue les meilleures productions sélectionnées de nos vignerons dans les zones viticoles les plus précieuses du territoire Modenais. Nous trouvons donc les principaux Lambruschi Doc avec le Sorbara, le Grasparossa di Castelvetro et le Salamino qui représentent les appellations les plus connues et les standards qualitatifs les plus élevés.



Emilia Romagna



LAMBRUSCO di Modena Amabile Biologico DOC



750 ml x 6
6072

Cépages:

Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa,
Lambrusco Marani et Lambrusco Maestri.

Le vignoble

Les raisins proviennent de vignobles
placés dans la province de Modène.



Le vin

Mousse brillante et persistante, couleur rouge rubis brillant ; bouquet légèrement fruité et vineux ; saveur douce, harmonieuse, vive et très agréable, avec un parfum frais de raisins fraîchement cueillis.

Accords gastronomiques

il convient à tous les plats au goût épicé, excellent à l'apéritif et excellent avec les desserts.

Température de service

12-14°C.



ERETICO
Lambrusco Emilia
Rosato Semisecco DOC
6234 - 750 ml x 6
6233 - 375 ml x 12
Cépages:
Lambrusco di Sorbara,
Lambrusco Salamino
vinifiés en rosé

Emilia Romagna



Lambrusco di Modena
Secco DOC
750 ml x 6
6215
Cépages:
Lambrusco Salamino,
Lambrusco Grasparossa,
Lambrusco Marani et
Lambrusco Maestri.



Lambrusco di Modena
Amabile DOC
750 ml x 6
6256
Cépages:
Lambrusco Salamino,
Lambrusco Grasparossa,
Lambrusco Marani et
Lambrusco Maestri.



Bianco di Castelfranco
Emilia Secco IGT
750 ml x 6
6071
Cépages:
Montuni et dans une faible
proportions Albana et
Trebiano.



Lambrusco di Modena
Rosato semi secco DOC
750 ml x 6
6259
Cépages:
Lambrusco di Sorbara
et Lambrusco Salamino



GAETANO
RIGHI

LAMBRUSCO
GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO
D.O.C.

Emilia Romagna



Lambrusco di Sorbara
Secco DOC
750 ml x 6
6950

Cépage:
Lambrusco di Sorbara



L'Oscurò
Lambrusco Emilia
Scuro IGT
6088 - 750 ml x 6
6087 - 375 ml x 12

Cépages:
Lambrusco Grasparossa,
Lambrusco Salamino,
Lambrusco Maestri



Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro
Secco DOC
6066 - 750 ml x 6
6086 - 375 ml x 12

Cépage:
Lambrusco Grasparossa



Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro
Amabile DOC
6069 - 750 ml x 6
6089 - 375 ml x 12

Cépage:
Lambrusco Grasparossa

PODERE BRIZIO

Montalcino (Siena)

Podere Brizio est une jeune cave nichée au sein d'une zone vinicole historique. Forte de 33 hectares de superficie, dont 11,5 dédiés à la culture du Sangiovese et 2 aux oliviers, Podere Brizio est considérée comme une perle dans les collines de Montalcino. Le vin est travaillé de la manière la plus naturelle qu'il soit, dans le but d'interpréter au mieux les spécificités climatiques de la région et de les amener dans le verre de chaque amateur. Le terroir est le meilleur allié de Podere Brizio : une terre vive, saine, riche d'interactions, qui donne au vin une fraîcheur et une saveur inégalable.



Toscana



Brunello di Montalcino
DOCG
750 ml x 6
20601
Cépage:
Sangiovese



Rosso di Montalcino
DOC
750 ml x 6
20602
Cépage:
Sangiovese

La Palazzetta

Castelnuovo dell'Abate (Siena)

Le domaine “La Palazzetta” est situé à Castelnuovo dell’Abate et depuis des générations la famille Fanti en est la propriétaire. Depuis 1988 Fanti Flavio produit le Brunello di Montalcino et gère l’entreprise exclusivement en famille. Son objectif est de produire des vins, (mais aussi de l’huile et de l’eau de vie) d’excellente qualité, grâce surtout aux qualités du territoire di Castelnuovo dell’Abate, une zone très adaptée pour la production du Brunello di Montalcino Docg. Outre le respect de la typicité du territoire, cette entreprise a pour objectif, grâce aux vignes jeunes, autour de 12-13 ans, de produire des vins aux tanins plus souples et élégants.



Toscana



Brunello di Montalcino
DOCG
20448 - 750 ml x 6

Cépage:
100% Sangiovese



Rosso di Montalcino
DOC
20447 - 750 ml x 12

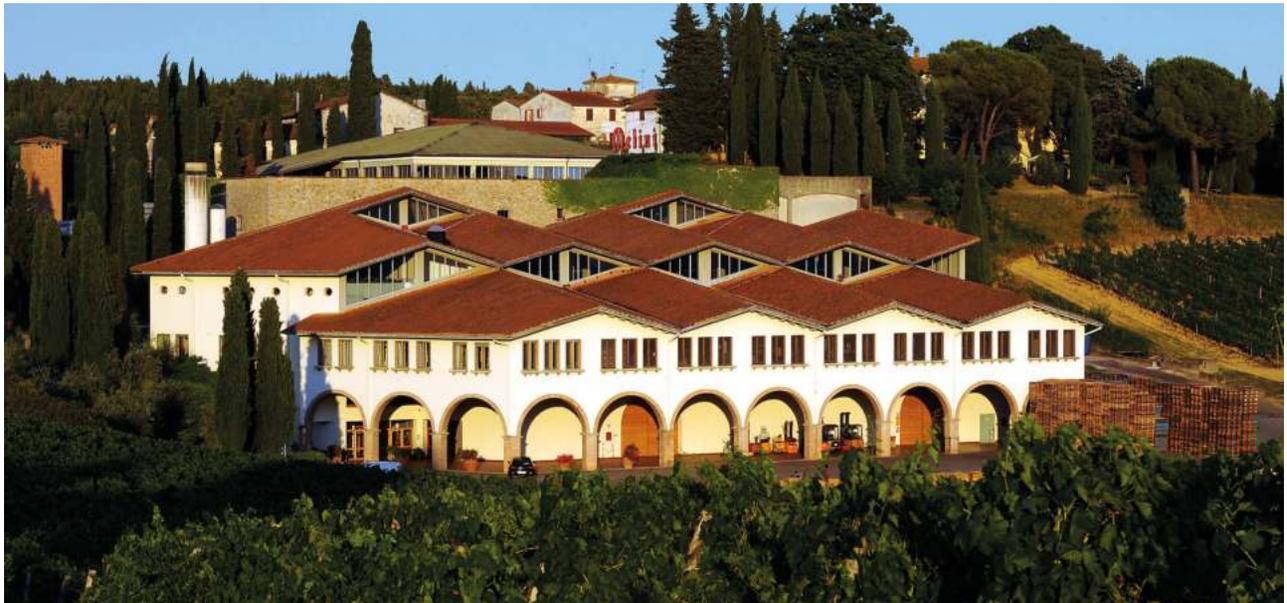
Cépage:
100% Sangiovese

FATTORIE MELINI

DAL 1705

Gaggiano di Poggibonsi (Siena)

L'Exploitation Vinicole Melini a son siège à Gaggiano, à 300 mètres d'altitude sur les cols du Chianti Classico, le long de la route qui de Poggibonsi mène à Castellina. Elle possède 556 hectares dans la zone du Chianti, entre Sienne et Florence, avec un vignoble qui occupe une superficie de 136 hectares. Dans cette propriété, se succèdent des crus, aux noms célèbres de Selvanella, Terrarossa, Granaio. La Melini a une longue tradition qui remonte à 1705, année de la fondation. Une tradition centrée sur la valorisation et typicité du Chianti. Son histoire est celle du Chianti.





VIGNETI LA SELVANELLA

Chianti Classico Riserva DOCG

750 ml x 6
5300

Cépage:
100% Sangiovese Grosso

iNobel

La Selvanella doit son nom à un domaine rural de propriété Melini à Radda, au coeur historique du Chianti Classico. La production de cette Réserve a commencé avec la vendange 1969. Il a été un des tout premiers vins d'Italie à être vinifié en sélection et à porter sur l'étiquette l'indication du cru de provenance. Les grappes très saines, cueillies à la main, sont vinifiées traditionnellement "en rouge" avec environ 20 jours de macération et de fréquents remontages.



Le vin

Chianti Classico Riserva La Selvanella a la couleur rubis foncé et brillant, avec de légers reflets grenats; parfum ample et complexe, avec des notes dominantes de confiture de framboise et d'iris, et avec des notes de vanille, cannelle et cuir; la saveur est pleine, chaude et bouquetée, avec fond de sous-bois et d'amande grillée élégant et persistant. Il peut vieillir longtemps et s'améliorer encore dans le temps.

Accords gastronomiques

Viandes rouges, gibier, fromages affinés.

Conservation optimale

18-20 ans en bouteilles en position couchée au frais et à l'abri de la lumière.

Température de service

18°C.

Toscana



Lilium
Governo Toscana IGT
750 ml x 6
5950
Cépages:
Sangiovese,
raisins complémentaires



I Coltri
Toscana IGT
750 ml x 6
5870
Cépages:
Sangiovese Grosso,
Cabernet, Merlot



San Lorenzo
Chianti DOCG
5150 - 750 ml x 6
5151 - 375 ml x 12
Cépages:
Sangiovese Grosso,
raisins complémentaires

Toscana



Granaio
Chianti Classico DOCG
5155 - 750 ml x 6
5156 - 375 ml x 12

Cépages:
Sangiovese Grosso,
raisons complémentaires



Le Grillaie
Vernaccia di San Gimignano
DOCG
750 ml x 6
5850

Cépage:
Vernaccia di San Gimignano



Poggio a Rosi
Rosato Toscana IGT
750 ml x 6
5325

Cépage:
Pinot noir et Sangiovese

Toscana



Morellino di Scansano
DOCG
750 ml x 6
5900

Cépages:
Sangiovese,
raisins complémentaires



Santo Lancerio
Vino Nobile di Montepulciano
DOCG
750 ml x 6
5940

Cépages:
Sangiovese Grosso, Canaiolo
Nero, autres variétés locales



Brunello di Montalcino
DOCG
750 ml x 6
5930

Cépage:
Sangiovese Grosso

Toscana



Marca Blu
Chianti DOCG
5750 - 750 ml x 12
5235 - 375 ml x 12

Cépages:
Sangiovese Grosso,
Canaiole Nero



Chianti DOCG
Governo all'Uso Toscano
750 ml x 6
5948

Cépages:
Sangiovese,
raisins complémentaires

DIEVOLE

Vagliagli (Siena)

Nous sommes aux portes de Sienne, uniquement une dizaine de kilomètres sépare la ville de Dievole, un petit bourg aux origines très antiques - on parle du XIème siècle - qui est en même temps entreprise vitivinicole et wine resort. La propriété s'étend sur une aire de 370 hectares tous compris dans la dénomination Chianti Classico, dans la localité Vagliagli, commune de Berardenga. Le renouvellement du vignoble a eu lieu depuis longtemps concernant les 54 hectares actuellement en production, situés à une altitude moyenne d'environ 300 m. La cave a des cuves de ciment et d'acier pour la vinification, des fûts de chêne de Slavonie et des fûts de chêne français pour le vieillissement.





Chianti BIO Classico

Riserva DOCG

20422 - 750 ml x 6

20514 - 375 ml x 12

Cépages:

Ciliegiolo, Colorino, Foglia Tonda, Sangiovese



Le vin

Couleur rouge grenat intense, parfum avec prédominance de notes de vanille et réglisse. Fruité, prune, groseille et griotte. Goût sec et vineux, il est souple et velouté. Le tanin est élégant.

Corsé avec des senteurs de cerise, fruits rouges mûr, tabac et bois.

Accords gastronomiques

Rôtis, viandes grillées, gibier et fromages affinés.

Température de service

18°C. Préférentiellement décanter deux heures avant.



Toscana



TENUTA
LE COLONNE



Le Due Arbie
Rosato Toscana IGT
750 ml x 6
20511

Cépage:
Sangiovese



Bolgheri DOC
750 ml x 6
20515
Cépages:
70% Cabernet Franc
20% Merlot
10% Cabernet Sauvignon



Montepulciano (Siena)

Salco en toscan ancien désigne le saule, un arbre historiquement important dans les territoires vitivinicoles parce que sur les branches (le “vinco”) se liaient les vignes. Salcheto est le nom du ruisseau qui naît aux pieds de Montepulciano et trace une vallée où les saules abondaient autrefois. Ce ruisseau est la limite de notre entreprise vitivinicole biologique et biodynamique, enracinée dans le district du Vin Noble, au sud-est de la province de Sienne, en Toscane. Le saule, une espèce que nous continuons à replanter pour créer des biomasses qui contribuent à l’autonomie énergétique de notre domaine, est aujourd’hui le symbole de notre logo et de notre engagement pour le développement durable.





RISERVA

Nobile di Montepulciano DOCG

750 ml x 6

20493

Cépage:

Prugnolo Gentile, Colorino

Le domaine Salcheto, s'étendant sur plus de 45 hectares dont 33 de vignes, est aujourd'hui le premier domaine vitivinicole européen ayant obtenu une certification (CSQA) Carbon Footprint pour comptabiliser les émissions de gaz à effet de serre de toute la filière de production d'une bouteille de vin. Les premiers choix des jeunes vignes de notre Prugnolo Gentile avec fermentation et maturation dans des cuves acier, pour une expérience "tout fruit" que l'utilisation d'un seul cépage rend encore plus intéressante.



La vinification

Ramassages manuels, vinifications sans sulfites, levures indigènes, méthode « Toscane Governo », grands fûts « botte » et « tonneaux » sont les outils utilisés pour obtenir des vins que l'on souhaite élégants et souples, aux arômes prononcés et uniques pour chaque millésime sorti.

Le vin

Vin majoritairement issu de Sangiovese, prince de Toscane, symbole du terroir de Montepulciano. ce vin offre des arômes subtils de fruits mûrs à la peau foncée, d'épices de chêne et d'une touche balsamique d'eucalyptus. En bouche tendue et structurée, les tanins serrés accompagnent la cerise séchée, la réglisse, le tabac et une pointe vivifiante de menthol.

Accords gastronomiques

Plats de pâtes et de riz en sauces, viandes, fromages, et en général avec tous les plats épicés.

Température de service

18-20°C.

Toscana



Nobile di Montepulciano
DOCG
750 ml x 6
20481

Cépage:
Prugnolo Gentile



Rosso di Montepulciano
DOC Bio
750 ml x 6
20480

Cépages:
Sangiovese, Canaiolo, Merlot



Toscana



OBVIUS ROSATO
Senza Filtri Toscana IGT
750 ml x 6
20494
Cépages:
Sangiovese 90%, Canaiolo,
Mammolo



Chianti Biskero
DOCG Bio
750 ml x 6
20496
Cépages:
Sangiovese 85%, Canaiolo,
Mammolo et Merlot





Orvieto (Terni)

L'Ombrie, “Cuore verde d’Italia”, carrefour entre Nord et Sud, entre les mers Adriatique et Tyrrhénienne, est une terre où le vin est produit depuis l’époque étrusque. S’inspirant du potentiel de son terroir, Bigi a obtenu des résultats vraiment enviables, particulièrement avec l’Orvieto Classico, dont il est depuis des années un des producteurs les plus prestigieux. Grâce à la capacité de ses œnologues et grâce à la vaste disponibilité des vignobles, 196 hectares, Bigi a diversifié sa propre gamme, outre les blancs classiques comme Orvieto Classico, Grechetto et Est!Est!!Est!!!, avec des rouges de grand intérêt, produits à base de raisins Sangiovese de l’Ombrie.





VIGNETO TORRICELLA

Orvieto Classico Secco DOC

25055 - 750 ml x 6

25077 - 375 ml x 12

Cépages:

40% Trebbiano Toscano

20% Verdello

20% Grechetto

10% Malvasia Toscana

10% Drupeggio

L'Orvieto Vigneto Torricella est une des meilleures expressions de l'Orvieto qui est né en 1980 de la vigne du même nom dominant le Lac de Corbara, vouée à une heureuse combinaison entre le microclimat et la nature du terrain. Un Orvieto à la particulière complexité confirmé à chaque vendange comme un des meilleurs blancs de l'Italie Centrale.



Le vin

Couleur jaune pâle brillant; parfum distinct de fleurs de genêt et de citron, avec des parfums plus estompés de musc et fruits exotiques; saveur bien équilibrée, très bouquetée, crémeux et souple avec des notes de fruits qui s'estompent toujours plus dans les tons doux de pêche.

Accords gastronomiques

Hors d'œuvre, entrées savoureuses, poissons, viandes blanches froides.

Conservation optimale

A 2-3 ans de la vendange si bouteilles en position couchée, au frais et à l'abri de la lumière.

Température de service

12-14°C.



BIGI
VINI DI ORVIETO

Umbria



Sangiovese
Umbria IGT
750 ml x 6
25000

Cépage:
Sangiovese



Tamante
Rosso Umbria IGT
750 ml x 6
25050

Cépages:
Merlot, Sangiovese,
Montepulciano

Umbria



Vipra rosso
Umbria IGT
750 ml x 6
25049

Cépages:
Merlot, Sangiovese,



Vipra bianco
Umbria IGT
750 ml x 6
25149

Cépages:
Grechetto, Chardonnay,



Vipra rosato
Umbria IGT
750 ml x 6
25148

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Orvieto Classico
Secco DOC
5390 - 750 ml x 6
5400 - 375 ml x 12

Cépages:
Trebiano Toscano,
Grechetto, Verdello,
Malvasia Toscana, Drupeggio



Est! Est!! Est!!!
di Montefiascone DOC
750 ml x 6
5886

Cépages:
Trebiano Toscano,
Malvasia Toscana,
Rossetto



FONTANA CANDIDA

Monteporzio Catone (Roma)

L' Exploitation Vinicole Fontana Candida a son siège sur la colline de Fontana Candida, dans un hameau séculaire se trouvant dans la zone où autrefois se dressait une villa romaine, ayant peut-être appartenu au poète Quinto Orazio Flacco. Le territoire est celui de Monteporzio, lieu natal de Marco Porcio Catone le Censeur (243-149 av. J.-C.) qui dans le “De Agricultura” témoigne de son amour pour sa terre et la manière dont la vigne était cultivée depuis l’antiquité. Fontana Candida dispose de deux caves: la cave de vinification à Frascati et la cave de mise en bouteilles à Monteporzio Catone. Les vignes Malvasia Bianca di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano et Trebbiano jaune (grec) s’étendent sur environ 97 hectares dans le cœur du vignoble Doc du Frascati.





Vigneto Santa Teresa

Frascati Superiore DOCG

750 ml x 6
26030

Cépage:

Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata del Lazio,
Trebiano Toscano et Greco

13 hectares situé à Santa Teresa, dans la commune de Rome.

Les vignes sont cultivées à cordon Royat, Guyot, Cazenave, sur des collines (200-300 mètres d'altitude) d'origine volcaniques bien exposées au sud.



La vinification

La récolte des différentes variétés de raisins a été répartie sur la base des courbes de maturation : d'abord la malvoisie, ensuite le greco et en dernier le trebbiano. Le foulage léger a été suivi par la vinification en blanc pour le trebbiano et le greco, tandis que le malvoisie a continué à macérer à froid sur les peaux pendant 12 heures. Après décantation statique, le moût a fermenté à 15-16°C avec des levures sélectionnées; le vin s'est affiné dans des cuves en acier thermoconditionné jusqu'à la mise en bouteilles, début avril.

Le vin

Robe or ; parfum délicat mais bien exprimé, avec de fines notes florales et avec des senteurs de sauge et de pomme; saveur pleine, souple mais fraîche et vive, très rapide, avec un fond distinct d'amande douce agréablement persistant. Il a de particulières qualités de finesse.

Accords gastronomiques

Hors d'oeuvre, entrées, poissons, viandes blanches froides.

Température de service
10-12°C.



FONTANA CANDIDA



Frascati DOC

750 ml x 6
6010

Cépage:

Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano Toscano,
Malvasia del Lazio

Vignes situées dans les collines de la zone Doc, entre 200 et 400 mètres d'altitude, dans les communes de Frascati, Monteporzio Catone, Grottaferrata, et en partie Montecompati et Roma.



La vinification

Les raisins, vendangés entre la mi-septembre et la fin octobre sont immédiatement transportés au chai et vinifiés en blanc, subissant un foulage léger. Le moût, après décantation statique à froid, fermente à température contrôlée (18°C) avec des levures sélectionnées. Le vin nouveau s'affine jusqu'au moment de la mise en bouteille, en cuves acier thermorégulées sous azote pour le protéger de l'oxydation.

Le vin

Couleur jaune paille ; parfums délicats de fleurs et de fruits sauvages : aubépine et pomme dorée avant tout. Goût sec, doux et fruité. Personnalité fraîche et vivante. Base d'amande amère raffinée.

Accords gastronomiques

Ce vin facile à boire se marie bien avec les salades, les pâtes, le veau, le poulet, les soupes de légumes, les plats de poisson et les fromages délicats.

Température de service
10-12°C.



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo

Bolognano (Pescara)

Notre exploitation agricole est née en 1978 sous le nom de Fattoria Zaccagnini. Au début la production se limitait à quelques milliers de bouteilles. L'entreprise familiale, se situe au cœur de l'agglomération de Bolognano. En 1982 le siège a été transféré à Contrada Pozzo, au cœur d'une zone plantée de vignes. Depuis lors l'unique objectif est la Qualité. Les rendements sont autolimités, les interventions contre les maladies sont effectuées en temps utile et sont biocompatibles, la récolte, exclusivement manuelle, s'effectue uniquement quand les paramètres exacts de maturation sont atteints.





SAN CLEMENTE

Montepulciano d'Abruzzo
Terre di Casauria Riserva DOC

750 ml x 6
20512

Cépage:

100% Montepulciano d'Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo provenant du cépage du même nom. La vendange est manuelle, en suivant les courbes de maturation; le pressage est léger. Après l'égrappage, il est placé dans des tonneaux de chêne, à température contrôlée. A la fin de la fermentation le vin s'ennoblit pendant au moins 15 mois dans des barriques neuves. Il repose au moins pendant 6 mois supplémentaires en bouteille.



Le vin

Couleur rouge rubis profond, limpide et intense; fort parfum de réglisse et de fruits des bois; corsé et robuste, avec composant tannique enveloppé par la trame aromatique du cépage.

Conservation optimale

En vente deux ans après la vendange; il peut vieillir en bouteille 10 ans ou plus.

Température de service

18°C.

Abruzzo



Tralchetto Montepulciano
d'Abruzzo DOC
750 ml x 6
20410
Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



NO SO2
Montepulciano d'Abruzzo
DOC
750 ml x 12
5894
Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Tralchetto Cerasuolo
d'Abruzzo DOC
750 ml x 6
20412
Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Tralchetto
Il Bianco di Ciccio
Abruzzo Bianco DOC
750 ml x 6
20414
Cépages:
Trebbiano d'Abruzzo,
Chardonnay



CANTINA TOLLO

Tollo (Chieti)

Avec près de 13 millions de bouteilles commercialisées, Cantina Tollo est parmi les plus importantes réalités italiennes du secteur vinicole. Société coopérative agricole fondée en 1960, qui compte actuellement 840 membres et 3.100 hectares cultivés. Cantina Tollo doit ses importants résultats à une stratégie mise en œuvre pendant plus de cinquante ans sous le signe d'un développement constant de la qualité. La démonstration concrète de cet engagement est le projet "Vigneto avanzato", par lequel la rétribution au vigneron se fait par hectare travaillé et non plus par quintal produit, apportant ainsi la culture de la qualité.





Aldiano
Montepulciano d'Abruzzo
Riserva DOC
750 ml x 6
25610

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo
DOP Bio
750 ml x 6
5895

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Valle d'Oro
Montepulciano d'Abruzzo
DOC
750 ml x 6
5780

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo
DOP Colle Cavalieri
5785 - 750 ml x 6
5786 - 375 ml x 12

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo





Valle d'Oro
Trebbiano d'Abruzzo DOC
750 ml x 6
5762

Cépage:
Trebbiano d'Abruzzo



Trebbiano d'Abruzzo
DOP Bio
750 ml x 6
5896

Cépage:
Trebbiano d'Abruzzo



Pecorino
Terre di Chieti
IGP BIO
750 ml x 6
5602

Cépages:
Pecorino





Valle d'Oro
Cerasuolo d'Abruzzo DOC
750 ml x 6
5760

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Colle Cavalieri
Cerasuolo d'Abruzzo DOP
5765 - 750 ml x 6

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Portici (Napoli)

La Cave Scala est née en 1830 et fut fondée par la famille Scala. L'exploitation est située dans un lieu stratégique, protégée par le Parc Naturel du Vesuve dans une zone de terre volcanique au climat tempéré qui apporte richesse aux cépages autochtones. C'est précisément de ces cépages qu'est née la production Doc de la Cantina Scala, une des premières du territoire à vinifier et à mettre en bouteille le Lacrima Christi del Vesuvio Doc.



Campania



Lacrima Christi del Vesuvio
Rosso DOC
6451 - 750 ml x 12
6471 - 375 ml x 24

Cépages:
70% Palombina
15% Sciascinoso
15% Piediroso



Lacrima Christi del Vesuvio
Rosato DOC
6461 - 750 ml x 12
6481 - 375 ml x 24

Cépages:
Palombino, Sciascinoso



Lacrima Christi del Vesuvio
Bianco DOC
750 ml x 12
6441

Cépages:
Caprettone, Greco Coda di Volpe



Alta Murgia (Canosa)

Le nom «Ognissole», d'origine grecque, est mentionné dans un poème de Leonida di Taranto (IIIe siècle av. J.-C.) qui décrit cette terre comme pleine de charme et recouverte de soleil pendant la majeure partie de la journée. Ognissole incarne l'essence des Pouilles où le soleil et l'influence de la mer confèrent richesse, caractère et élégance aux raisins. Ognissole est le lieu où tradition et vision se rencontrent. Passion, expertise et respect, s'associent à une identité solide ancrée sur le territoire. Ognissole est une histoire de soleil et de vent, avec ses deux centres de production clés situés dans une région qui a toujours été consacrée à la viticulture : le domaine Cefalicchio au nord, entre Canosa di Puglia et Castel del Monte, et ses autres domaines exclusivement dédié au Primitivo, à environ 100 km au sud, sur le plateau de Gioia del Colle.





Pietraia
Castel del Monte
Bianco DOC
20242 - 750 ml x 6

Cépages:
Bombino Bianco
Chardonnay



CASTELLO M MONACI

Salice Salentino (Lecce)

Castello Monaci se trouve à proximité de Lecce, près de la mer, aux portes de Salice Salentino. Le domaine est entouré d'oliviers séculaires et de vignes vigoureuses. Le vignoble d'environ 150 hectares qui entoure le Château et la cave, symbolise la viticulture innovante du Salento. Castello Monaci, une cave blanche de tuf de Lecce dont l'ombre se reflète sur les vignes et qui, avec son local à barriques creusé dans la roche dure contenant plus de 1.000 barriques de chêne français où sont élevés les grands vins rouges du Salento, est à la pointe de la technologie.





ARTAS Primitivo Salento IGT

750 ml x 6
25210

Cépage:
100% Primitivo

iNobel

Arthas prince de la Messapie qui en 413 av. J.-C. au nom d'un antique traité d'amitié entre Messapie et Athènes, fournit 150 lanceurs de javelot pour aider l'expédition athénienne en Sicile, dans la soi-disant guerre du Péloponnèse entre Sparte et Athènes. Primitif haut de gamme, il est né des raisins cueillis à la main dans les vignes chaudes et ensoleillées autour de la cave de Castello Monaci. À peine pressé, il est immédiatement refroidi et conservé au froid pendant quelques jours dans le but de préserver toutes les caractéristiques intrinsèques du primitivo.



La vinification

La vinification avec une macération d'environ 15 jours, est caractérisée par une utilisation judicieuse de remontages fréquents, sans être envahissants et avec un habile jeu de températures: l'ensemble donne au vin une structure à la fois élégante et moderne. Le produit, à l'issue de la fermentation malolactique est élevé environ 6 mois en petits fûts de chêne et 6 mois dans de grands tonneaux. S'ensuit ensuite 6 mois de repos en bouteille.

Le vin

Artas présente une couleur rouge rubis brillante et intense; parfum bien marqué, complexe et éthéré; la saveur est pleine, chaude, souple, très enveloppante, avec des tanins doux et élégants. Il se prolonge jusqu'en final avec un agréable fond de fruits rouges.

Accords gastronomiques

Rôtis de viandes rouges, gibier, fromages caprins et d'affinage moyen.

Température de service

18°C.



Coribante
Syrah - Malvasia Nera
Salento IGT
750 ml x 6
5308
Cépages:
60% syrah
40% malvasia nera di Lecce



Aiace
Salice Salentino
Riserva DOC
750 ml x 6
25214
Cépages:
Negroamaro,
Malvasia Nera di Lecce

Puglia



Maru
Negroamaro Salento IGT
25207 - 750 ml x 6
25211 - 375 ml x 12

Cépage:
Negroamaro



Liane
Salice Salentino DOC
750 ml x 6
25206

Cépages:
Negroamaro,
Malvasia Nera di Lecce



Piluna
Primitivo Salento IGT
750 ml x 6
25208

Cépage:
Primitivo



M
Via chegrati del Sole
Piazza del Popolo - 41013
www.comunechegrati.it

M
Via chegrati del Sole
Piazza del Popolo - 41013
www.comunechegrati.it



Kreos
Negroamaro Rosato
Salento IGT
750 ml x 6
25209
Cépage:
Negroamaro



Simera
Chardonnay Salento IGT
25205 - 750 ml x 6

Cépage:
Chardonnay



Petraluce
Verdeca Salento IGT
750 ml x 6
5890

Cépage:
Verdeca



Acante
Fiano Salento IGT
750 ml x 6
25203

Cépage:
Fiano



RE MANFREDI

CANTINE TERRE DEGLI SVEVI

Venosa (Potenza)

La Basilicate qui renferme sur onze mille kilomètres carrés toutes les variétés du paysage italien, est une des régions d'Italie les plus authentiques, où la nature domine encore et n'a pas cédé complètement le pas à l'homme. Le volcan éteint Vulture, domine le haut plateau avec ses 1300 mètres de hauteur. Re Manfredi-Terre degli Svevi est né en 1998 dans le cœur de la zone de production de l'Aglianico del Vulture Doc, à quelques kilomètres de Venosa, ville illustre pour avoir donné naissance en 65 av. J.-C. au poète latin Horace. Une élégante et accueillante ferme se dresse au centre de la propriété qui s'étend sur plus de 120 hectares de vignobles conduits en Guyot et en cordon horizontal. À côté de la ferme se trouve la cave, moderne et dynamique.





RE MANFREDI

Aglianico del Vulture DOC

750 ml x 6
25090

Cépage:
100% Aglianico del Vulture

iNobel

Sur le haut-plateau autour du volcan éteint de Vulture, depuis de longues années on cultive l'Aglianico. Pour cette terre Frédéric II de Souabe eut une prédilection particulière comme en témoignent de splendides châteaux encore parfaitement conservés. De la période souabe, ce vin généreux, célèbre le Roi Manfredi, audacieux fils guerrier de l'Empereur. Le Ré Manfredi, Aglianico del Vulture Doc, vin représentatif de l'entreprise, provient d'un vignoble de 52 hectares situé à 420 m d'altitude sur un sol d'origine volcanique dans la commune de Venosa. C'est le vin qui interprète au mieux les caractéristiques de l'Aglianico del Vulture.



La vinification

Macération et pré-fermentation à 5°C pendant 10 jours à laquelle fait suite une fermentation alcoolique de 7 à 10 jours, à une température de 22°C. Après la fermentation malolactique le vin vieillit en barriques pendant 10-12 mois selon l'âge du bois.

Le vin

De couleur rubis profond et intense; parfum ample et complexe, avec des notes dominantes de cerise amère, fruits confits et herbes aromatiques; saveur puissante. Vin à la forte minéralité et saveur.

Accords gastronomiques

Viandes rouges, gibier, fromages affinés.

Température de service

18°C.



TERRE DEGLI SVEVI

Basilicata



Serpara
Aglanico del Vulture
Superiore DCG
750 ml x 6
25092

Cépage:
Aglanico del Vulture



Manfredi Rosso
Aglanico del Vulture DOC
TT-Taglio del Tralcio
750 ml x 6
25110

Cépage:
Aglanico del Vulture



Manfredi Rosato
Basilicata IGT
750 ml x 6
25089

Cépage:
Aglanico del Vulture



Manfredi Bianco
Basilicata IGT
750 ml x 6
25091

Cépages:
Müller Thurgau,
Traminer aromatico



LIBRANDI

Cuore Mediterraneo

Cirò Marina (Crotone)

L'entreprise Librandi a son siège à Cirò Marina, ville de la côte Ionienne calabraise située à proximité de Punta Alice. Cette zone est naturellement vouée à la culture de la vigne, par la prédisposition naturelle du terrain et sa bonne position géographique, qui garantit une excellente amplitude thermique entre le jour et la nuit. Les Librandi cultivent la vigne depuis quatre générations, même si l'activité de mise en bouteille n'a démarré que dans les années 1950. La gestion de l'entreprise, depuis toujours solidement aux mains de la famille, se sert de la collaboration technique de Donato Lanati, professeur d'œnologie dans les universités de Turin et Florence. L'entreprise Librandi peut compter sur la production provenant des domaines de propriété, qui occupent une superficie de 359 hectares.





GRAVELLO

Val di Neto Rosso IGT

750 ml x 6
5311

Cépages:
60% Gaglioppo
40% Cabernet Sauvignon

Quand l'élégance du Cabernet Sauvignon rencontre la puissance et l'intensité du Gaglioppo naît alors le Gravello, un grand vin aux parfums intenses qui conquiert par sa structure pleine et son moelleux enveloppant.



La vinification

Fermentation en acier thermoconditionné avec macération de 15 jours.

Elevage

En bois, pendant 12 mois dans des barriques d'Allier et avec une permanence en bouteilles de 6 mois avant la commercialisation.

Période optimale de consommation du vin
Plus de cinq ans.

Calabria



Cirò
Rosso Classico DOC
750 ml x 6
5314

Cépage:
Gaglioppo



Cirò
Rosato DOC
750 ml x 6
5313

Cépage:
Gaglioppo

Calabria



Cirò
Bianco DOC
750 ml x 6
5312

Cépage:
Greco Bianco



Critone
Val di Neto Bianco IGT
750 ml x 6
5316

Cépages:
Chardonnay, Sauvignon



Marsala (Trapani)

Fondée en 1880 grâce à l'esprit d'entreprise d'une famille de notaires passionnés par la viticulture, la Pellegrino réussit, au fil des années, à s'affirmer comme une des entreprises œnologiques de Marsala les plus florissantes et importantes. Au cours de toutes ces années l'histoire de la famille et de l'entreprise ont toujours suivi des parcours parallèles et le patrimoine d'expérience de la vigne et de cave vinicole a trouvé sa continuité au fil des générations qui se sont succédées à sa direction.



Sicilia



Cent'are
Nero d'Avola Sicilia IGT
750 ml x 6
5281

Cépage:
Nero d'Avola



Ulysse
Etna Rosso DOC
750 ml x 6
5287

Cépages:
Nerello Cappuccio,
Nerello Mascalese



Materico Nerello
Mascalese IGT
Terre Siciliane Bio
750 ml x 6
7671

Cépage:
Nerello Mascalese



Finimondo
Rosso IGT
Terre Siciliane
750 ml x 6
7672

Cépage:
Assemblage de raisins rouges
autochtones et
internationaux.





Sicilia



Zibibbo
Vino Liquoroso
Terre Siciliane IGP
750 ml x 6
26203

Cépages:
Moscato di Alessandria
Zibibbo



Pantelleria
Moscato Liquoroso DOC
500 ml x 12
7621

Cépages:
Moscato di Alessandria
Zibibbo



Pantelleria
Passito Liquoroso DOC
500 ml x 12
7623

Cépages:
Moscato di Alessandria
Zibibbo


**TENUTA
RAPITALÀ**
COLTIVIAMO LA PASSIONE.

Camporeale (Palermo)

Rapitalà est son vrai nom, il est d'origine arabe (Rabidh-Allah "fleuve d'Allah" du torrent qui coule entre les vignes), et témoigne que ces campagnes furent cultivées dès la fin de l'antiquité et qu'au cours des siècles, des générations d'agriculteurs en ont dessiné la forme actuelle et l'identité. La Tenuta Rapitalà s'étend sur 225 hectares dans le territoire qui va de Camporeale vers Alcamo, sur de douces collines entre 300 et 600 mètres, sur une terre où alternent argile et sable. Les vignobles sont le patrimoine le plus précieux de Rapitalà, obtenu grâce au travail passionné et au grand amour qui lie l'homme à cette vigne. La philosophie de Rapitalà veut d'excellents vins, techniquement parfaits mais surtout uniques, qui maintiennent les saveurs et les parfums de la terre de Sicile.





CONTE HUGUES

Chardonnay
Terre Siciliane IGT

750 ml x 6
25284

Cépage:
100% Chardonnay

iNobel

Synthèse de la philosophie du Domaine, ce vin exprime, avec sa forte personnalité, l'unicité du territoire. Le choix des raisins et des vignes les plus adaptées, les techniques de vinification qui en exaltent la spécificité et la prestigieuse bouteille avec l'antique blason en relief, font de Conte Hugues le vin symbole de Rapitalà.



La vinification

Les raisins sont cueillis au mois d'août à maturation complète, s'effectuent ensuite un léger pressurage et la fermentation sous acier. L'élevage en barriques de chêne français sur lies dure 10 mois. Enfin le vin repose au moins 3 mois supplémentaires en bouteille.

Le vin

Couleur or clair, au nez il s'ouvre avec d'amples sensations fruitées et douces typiques du chardonnay et avec les senteurs aromatiques du bois. Vin souple, structure ample et agréable avec long final et persistant.

Accords gastronomiques

Viandes blanches chaudes et froides, crustacés, poisson fumé, terrines et gélâtines, foies gras, fromages persillés ou affinés.

Sicilia



Hugonis
Cabernet Sauvignon
Nero d'Avola Sicilia DOC
750 ml x 6
25200
Cépages:
Cabernet Sauvignon,
Nero d'Avola



Etna Rosso
DOC
750 ml x 6
25285
Cépage:
Nerello Mascalese

Sicilia



Nadir
Syrah Sicilia DOC
750 ml x 6
25220

Cépage:
Syrah



Nuhar
Pinot Nero Nero d'Avola
Sicilia DOC
750 ml x 6
25078

Cépages:
Pinot Nero, Nero d'Avola



Vigna Casalj
Alcamo Classico DOC
750 ml x 6
25079

Cépage:
Catarratto di Montagna

Sicilia



Alto Reale
Nero d'Avola Sicilia DOC
5282 - 750 ml x 6
5298 - 375 ml x 12

Cépage:
Nero d'Avola



Rosammuri
Rosato Terre Siciliane IGT
5280 - 750 ml x 6
5260 - 375 ml x 12

Cépages:
Nero d'Avola, Perricone

Sicilia



Viviri Grillo
Sicilia DOC
750 ml x 6
26205

Cépage:
Grillo



Piano Maltese
Bianco Terre Siciliane IGT
5283 - 750 ml x 6
5309 - 375 ml x 12

Cépages:
Grillo, Catarratto, Chardon-
nay

Cabras (Oristano)

Fondé en 1898 par Salvatore Contini, la vinicola Contini représente aujourd'hui l'excellence au sein du panorama œnologique de la Sardaigne. La société est située à Cabras, sur la péninsule de Sinis, proche de la ville phénicienne de Tharros, où des graines de raisin datant de 2000 avant Jésus Christ ont été trouvées, preuves les plus anciennes de la culture de la vigne en Sardaigne. Contini est une maison dotée d'une tradition forte qui a également un grand intérêt pour l'innovation. Ce concept, ainsi que ce « contact sarde », accompagne chaque bouteille de vin Contini au niveau local, national et international.



Sardegna



'INU
Cannonau di Sardegna
DOC Riserva
750 ml x 6
5292

Cépages:
Cannonau 90%,
& autres cépages locaux



SARTIGLIA
Cannonau di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5293

Cépages:
Cannonau 90%,
& autres cépages locaux



KARMIS Cuvée
BiancoTharros
IGT
750 ml x 6
5294

Cépage:
Variétés locales typiques

Sardegna



Tyrsos
Vermentino di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5295

Cépage:
Vermentino di Sardegna



Tonaghe
Cannonau di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5296

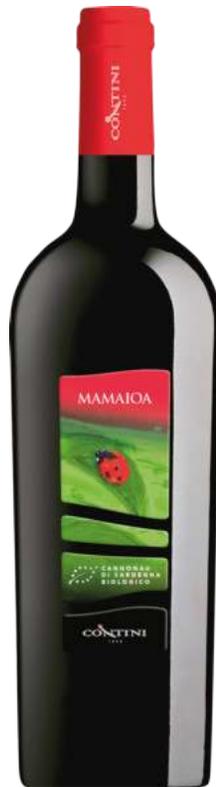
Cépages:
Cannonau 90 %,
& autres cépages locaux



Elibaria
Vermentino di Gallura
DOCG
750 ml x 6
5297

Cépage:
Vermentino di Sardegna

Sardegna



MAMAIOA
Cannonau di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5291
Cépage:
Cannonau



MAMAIOA
Vermentino di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5290
Cépage:
Vermentino di Sardegna



Vino Suite

Vino Suite propose un voyage à travers des vins de grande qualité, grâce à des producteurs italiens passionnés depuis plus de 20 ans.

Chacun a sa propre histoire personnelle et une philosophie différente de la fabrication du vin.

Un jour, l'idée germa entre plusieurs producteurs indépendants de se retrouver tous ensemble et d'associer leurs savoir-faire afin de proposer une gamme de vins de qualité : c'est ainsi que VINO SUITE est né. Profitez de ces premiers bijoux.





AMARONE

Valpolicella DOC Veneto

750 ml x 6
5501

Cépage:

75% Corvina et Corvinone 25% Rondinella

La vinification

Séchage des raisins à partir de fin septembre pendant environ 100 jours, avec une baisse naturelle de 35-40% du poids. Un grand soin est apporté au contrôle de l'intégrité des raisins et de l'état sanitaire des grappes dans le séchoir.

Pressage doux des raisins secs en décembre/janvier. Fermentation à température contrôlée et macération pendant 30 jours.

60% du vin obtenu est élevé pendant 24 mois en fûts de chêne slave de 50hl ; les 40% restants en barriques de chêne de l'Allier moyennement grillées pendant 18 mois. Evolution ultérieure en bouteille pendant 6 mois.



Le vin

Couleur rouge grenat profond. Bouquet vanillé, épicé, avec des notes de cerise, d'amande amère et prune. Saveur pleine, chaude et veloutée

Accords gastronomiques

Idéal avec les plats de viande, les rôtis, le gibier et les fromages affinés.

Température de service

17-18 °C



Veneto Valpolicella
Ripasso DOC
750 ml x 6
5500

Cépage:
70% Corvina et Corvinone
30% Rondinella



Toscana
Vermentino
750 ml x 6
5502

Cépage:
Vermentino



Toscana
Sangiovese IGT
750 ml x 6
5503

Cépage:
Sangiovese



Rosso
Terre Siciliane IGT
750 ml x 6
6050

Cépage:



Sélection
Vins Biologiques





Sélection Vins Biologiques

Piemonte



Barolo del comune
di La Morra DOCG
750 ml x 6
20610

Cépage:
Nebbiolo



Rocche del Santo
Barbera d'Alba
Superiore DOC
750 ml x 6
20611

Cépage:
Barbera



Veneto



Prosecco DOC
Extra Dry Biologico
750 ml x 6
6900

Cépage:
Glera



Prosecco DOC Extra dry
Vino Biologico
750 ml x 6
9900

Cépage:
Glera



Valpolicella DOC
Vino Biologico
750 ml x 6
9901

Cépage:
Corvina
Corvinone
Rondinella



Chiaretto di Bardolino DOC
Vino Biologico
750 ml x 6
9904

Cépage:
Corvina
Rondinella
Molinara



Sélection Vins Biologiques

Emilia-Romagna

Toscana



Romagna DOC
Sangiovese
750 ml x 6
6014

Cépage:
Sangiovese



Lambrusco di Modena
Amabile Biologico DOC
750 ml x 6
6072

Cépages:
Lambrusco Salamino,
Lambrusco Grasparossa,
Lambrusco Marani e
Lambrusco Maestri.



147Chardonnay
Rubicone IGT BIO
750 ml x 6
6029

Cépage:
100% Chardonnay



Chianti DOCG
Vino Biologico
750 ml x 6
9903

Cépage:
Sangiovese



Toscana



Rosso di Montepulciano
DOC Bio
750 ml x 6
20480

Cépages:
Sangiovese, Canaiolo, Merlot



Chianti Biskero
DOCG Bio
750 ml x 6
20496
Cépages:
Sangiovese 85%, Canaiolo,
Mammolo et Merlot



Chianti BIO Classico
DOCG
20422 - 750 ml x 6
20514 - 375 ml x 12

Cépages:
Ciliegiolo, Colorino,
Foglia Tonda, Sangiovese





Sélection Vins Biologiques

Abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo
DOP Bio
750 ml x 6
5895

Cépage:
Montepulciano d'Abruzzo



Trebbiano d'Abruzzo
DOP Bio
750 ml x 6
5896

Cépage:
Trebbiano d'Abruzzo



Pecorino
Terre di Chieti
IGP BIO
750 ml x 6
5602

Cépages:
Pecorino



Puglia



Brecciato
Castel del Monte
Rosso DOC
20241 - 750 ml x 6

Cépage:
Nero di Troia
Montepulciano



Pietraia
Castel del Monte
Bianco DOC
20242 - 750 ml x 6

Cépage:
Bombino Bianco
Chardonnay





Sélection Vins Biologiques

Puglia

Sicilia



Primitivo IGT
750 ml x 6
6019

Cépage:
Primitivo



Primitivo Salento IGT
Vino Biologico
750 ml x 6
9905

Cépage:
Primitivo



Grillo Sicilia DOC
Vino Biologico
750 ml x 6
9902

Cépage:
Grillo



Nero d'Avola - Cabernet
Sicilia DOC
750 ml x 6
6018

Cépages:
55% Nero d'Avola
45% Cabernet Sauvignon



Sicilia



Sicilia DOC
Nero d'Avola
750 ml x 6
6025
Cépages:
Nero d'Avola



Catarratto - Chardonnay
Terre Siciliane IGT
750 ml x 6
6016
Cépages:
55% Catarratto
45% Chardonnay



Sicilia DOC
Nero d'Avola - Rosé
750 ml x 6
6021
Cépages:
Nero d'Avola



Sélection Vins Biologiques

Sicilia



Materico Nerello
Mascalese IGP
Terre Siciliane Bio
750 ml x 6
7671

Cépage:
Nerello Mascalese



Sardegna



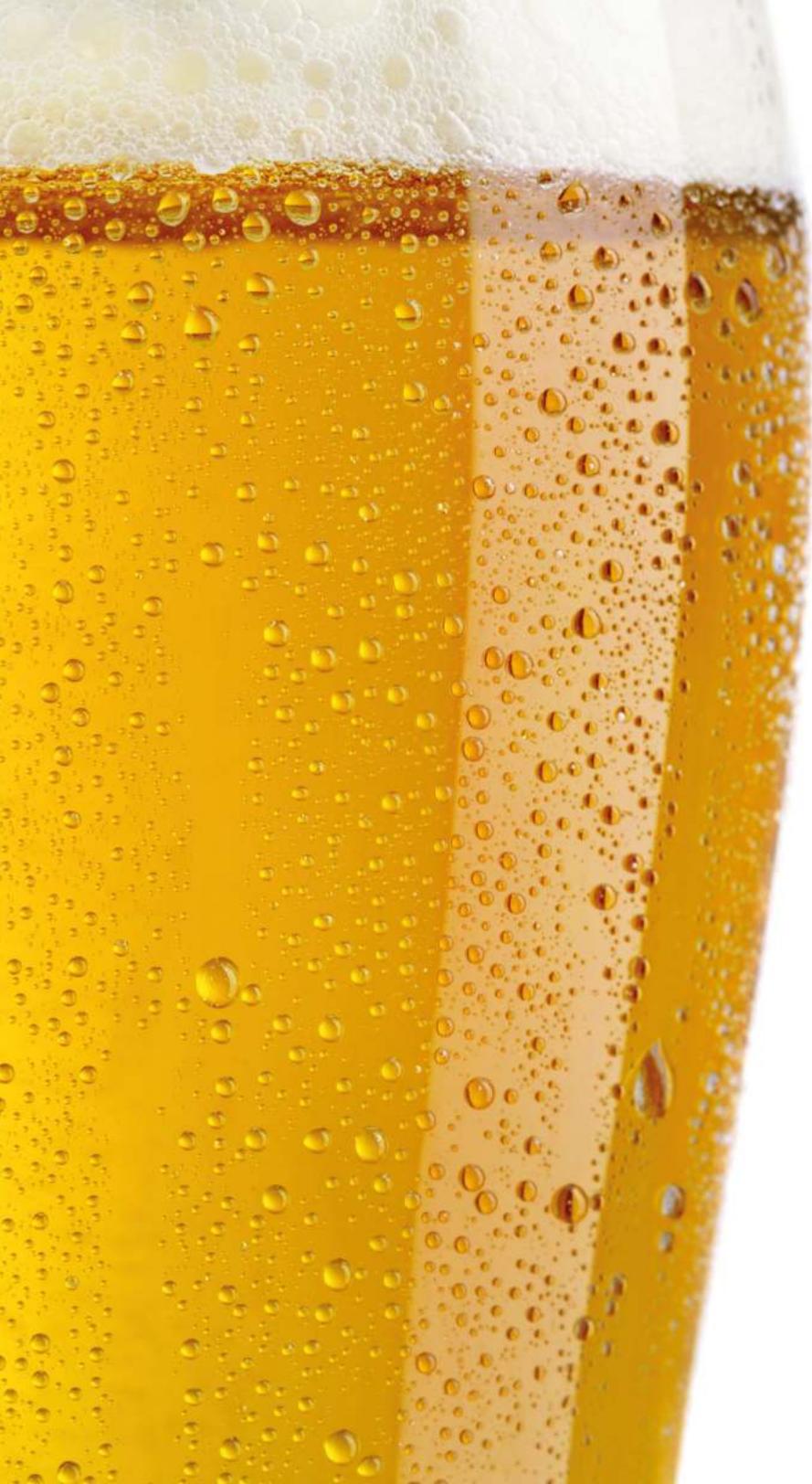
MAMAIOA
Cannonau di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5291

Cépage:
Cannonau



MAMAIOA
Vermentino di Sardegna
DOC
750 ml x 6
5290

Cépage:
Vermentino di Sardegna



*Sélection
de Bières*

'na biretta®

Bières artisanales de Rome

Tout a commencé dans les ruelles de la banlieue de Rome, où nos fondateurs ont grandi parmi les graffitis et les ruines antiques. Où l'inattendu est un mode de vie. Où il y a une attention mutuelle, par opposition à un véritable esprit de combat. Inspirés par nos racines et nos origines, nous sommes 'na biretta. Une brasserie aux origines modestes, avec un désir ardent, celui de laisser une trace dans le monde. Nous, les 'na biretta, ne nous conformons pas !
Nous ne voulons pas brasser une autre bière italienne sans caractère.
Nous voulons rester fidèles à notre façon de faire, nos bières sont audacieuses, vivantes et surprenantes.
De notre premier amour léger et rafraîchissant - la Chiara - à notre relation la plus mature - la Rossa. Nous allons vous faire repenser les bières italiennes.





'na biretta BIO
33 cl x 12
7007



'na biretta Chiara
33 cl x 12
7003



'na biretta Rossa
33 cl x 12
7005



'na biretta Forte
33 cl x 12
7025



Bières artisanales de Rome

Birra Roma est fondée près de Rome en 2004 par deux passionnés de la bonne bière : Elio Miceli et Massimo Salvatori, avec la collaboration du Brasseur Loan Bratuleanu. Nos bières artisanales sont faites avec « Cuore » issues des meilleures matières premières et de l'orge de notre propre production. Notre slogan : Le Birre fatte con il Cuore est notre philosophie : Produire nos bières avec Amour et Passion





Birra Roma Bionda
33 cl x 12
7026



Birra Dammen IPA
33 cl x 12
7028



Birra Roma Rossa
33 cl x 12
7027



Luigi Moretti ouvre sa fabrique de bière et de glace à Udine en 1859, alors que le Frioul fait encore partie de l'empire austro-hongrois. Il avait trente-sept ans, était issu d'une famille de commerçants en gros et portait une longue moustache.

La moustache « Baffo d'ORO » toute une histoire, en 1942, Par un après-midi ensoleillé, Lao Menazzi Moretti pensif se promène dans la ville d'Udine ; il a son appareil photo à la main et son œil curieux cherche des histoires à immortaliser. Son regard est attiré par un homme assis dans un café. Lao Moretti l'aborde et lui demande s'il accepte d'être photographié : comme ça, parce qu'en cet après-midi ensoleillé de cette année difficile, cet homme lui semble une page de sérénité à préserver. Il lui demande si, en échange de la photo, il veut quelque chose pour sa peine, et de sous son chapeau, l'homme à la moustache lui sourit : “Cal mi dedi di bevi, mi baste” : “offre-moi un verre, ça suffit”. Un autre beau signe du destin, demander une bière à Lao Moretti.

Ainsi, tandis que l'homme à la moustache sirotait sa bière, Lao l'a photographié et ce cliché est devenu l'icône de la Birra Moretti pour toujours. L'icône d'une rencontre franche et sincère, pour la boisson qui unit par excellence. L'image de la moustache est devenue le protagoniste d'affiches dans la ville et a été utilisée sur l'étiquette. La Birra Moretti est devenue la bière des Italiens.





Birra Moretti
L'Autentica
33 cl x 24
7001



Birra Moretti
Alla Siciliana
50 cl x 15
6998



Birra Moretti
Alla Toscana
50 cl x 15
6999

Birra Flea®

Une histoire de recherche, tradition, territoire, matière première, passion et amour.
L'orge de Birra Flea plonge ses racines dans une histoire qui vient de loin.

C'est à Gualdo Tadino, près de la Rocca Flea, que l'empereur Frédéric II est passé vers 1242, pendant les années d'opposition à la papauté, et a trouvé la fidèle ville gibeline de Gualdo prostrée après le terrible incendie qui avait détruit l'établissement précédent. Ému par le sort de la cité alliée, le Souverain a voulu donner un signe de sa bonté en la dotant d'un mur défensif et en restaurant la Rocca, posant la première pierre de ses propres mains. Et aussi "parcourant le territoire, semait de ses propres mains du blé, de l'orge, de l'épeautre, des haricots, du millet et d'autres essences, demandant à Dieu tout-puissant de faire croître le château et de multiplier sa population et de daigner leur assurer la nourriture et tous les biens et la sécurité comme un engagement éternel". (Chronicon)
Des eaux renommées de Gualdo Tadino, des graines semées il y a des siècles par l'empereur Frédéric II, naît aujourd'hui la Flea Craft Beer.

Et puis de la passion de Matteo et Maria Cristina pour les histoires fantastiques de héros, de dames et de sorcières qui se racontent en Ombrie sont nés les noms de leurs bières : Isabella, Bianca Lancia, Costanza, Federico II Extra, et Violante. Les bières Flea sont Non filtrée, non pasteurisée, de haute fermentation et refermentation en bouteille.





Birra Bianca Lancia
33 cl x 12
6041



Birra Costanza
33 cl x 12
6040



Birra Federico
II Extra IPA
33 cl x 12
6042



Birra Violante
belge Ale
33 cl x 12
6043



Birra Isabella
sans gluten Ale
33 cl x 12
6044



N'artigiana

Veracemente Napoletana

N'artigiana est un hommage à l'artisanat, à l'art du savoir faire, avec cœur et passion. nous nous inspirons de la précision et du travail minutieux des artisans napolitains, toujours capables d'enchanter les monde entier avec leurs petits et grands chefs-d'œuvre. Une histoire qui défie les siècles, qui ne connaît pas de fin.

De l'art de la crèche de San Gregorio Armeno à la tradition orfèvre de Borgo Orefici, en passant par les luthiers du centre historique, jusqu'au artisans du corail de Torre del Greco, l'histoire de Naples est étroitement liée à celle des boutiques, des liens familiaux, des traditions artisanales locales.





Bière Oro
33 cl x 12
8060

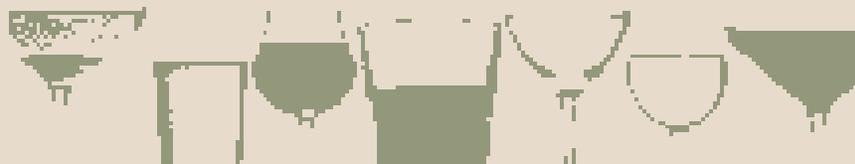


Bière Rossa
33 cl x 12
8061



Bière Ambrata
33 cl x 12
8062

Aperitivi
Vermouths *Marsala*
Liquori *Amari* *Limoncelli*
Brandy *Grappa* *Vodka*



Une sélection originale pour un bon début ou une bonne fin de repas. Carniato est le seul à proposer un aussi grand choix de produits originaux et typiques, traditionnellement présents dans la culture italienne de la bonne table. Le très connu Marsala côtoie le très apprécié Limoncello, les très chics apéritifs et vermouths précèdent une sérieuse sélection de grandes Grappa. Mais une mention spéciale va à la gamme exclusive des Amari régionaux: ces liqueurs originales aux herbes savent conclure admirablement un vrai repas italien.



Aperitivi



Spritz Luxardo
1 litro x 6
7800



Bitter Luxardo
1 litro x 6
7790

Aperitivi



Hugo Spritz
Fleur de Sureau
Luxardo
1 litre x 6
8536



Cocktail Bellini
Cipriani
750 ml x 6
110256

Aperitivi - Marsala



Pellegrino
Cremovo
7650 - 750 ml x 6



Pellegrino
Crema di Mandorla
7660 - 750 ml x 6
7655 - 1,5 litre x 6



Pellegrino
Marsala Fine DOC
semi secco
7670 - 750 ml x 6
7590 - 1,5 litre x 6

Vermouth



Bosca Vermouth Bianco
1 litre x 12
7429



Bosca Vermouth Rosso
1 litre x 12
7430

Amari



Averna
700 ml x 6
8950

Limoncelli



Limoncello
di Sorrento BIO
500 ml x 6
20260



Limoncello
di Sorrento
700 ml x 6
20258



Fior
di Limoncello
2l x 6
8024



Liquori



Luxardo
Sambuca dei Cesari
700 ml x 6
8010



Luxardo
Maraschino
700 ml x 6
8040



Luxardo
Amaretto di Saschira 24%
700 ml x 6
8531

Grappe



Marolo
Grappa di Moscato
700 ml x 6
25332



Grappa Piave
700 ml x 6
8480
1 litre x 6
8500



Grappa Piave
Barricata
700 ml x 6
8481

Grappe



Conte Loredan Gasparini
Grappa Capo di Stato
500 ml x 6
20536



Diletta
Grappa Bianca
1 litro x 6
8025



Nardini
Grappa Invecchiata
1 litro x 6
8026

Notes

Notes
