

Un viaje por los viñedos de Italia



Catálogo  
de vinos  
Bottega Privée



# “Tierra del vino”

Te damos la bienvenida a nuestro amplio catálogo de vinos italianos, podrás hacer un recorrido por las mejores regiones de este maravilloso país.

Cada región ofrece un vino único, te presentamos los mejores tesoros de ITALIA.

## Bottega Privée

Pasión por ITALIA

### TEMPERATURA *Ideal*

Bianco: 8° C

Rosso: 18° C

Rosé: 8° C

Prosecco: 8° C

Spumante: 8° C

Frizzante: 7° C





# REGIÓN D' ABRUZZO

Ubicado en el sur de Italia,  
región de mar y montaña,  
tierra preciosa de  
excelentes vinos.





# UVA MONTEPULCIANO


---


Permite vinos de color profundo, de moderada acidez  
y altos niveles de alcohol





Vino  
**KUDOS**  
Rosso IGP  
Colline Pescaresi

 Color rojo rubio con reflejos violetos, notas de cereza, arándanos y pasas. Aroma rico de frutas, vino poderoso con una natura elegante.


 Vinos añejados individualmente en barricas de roble francés de 330 L, por 12 meses, después reposan en botellas por otros 12 meses.


 14,5%

 Perfecto para acompañar platos de ternera, cordero y pastas.



Vino  
**TRE SAGGI**  
Montepulciano d'Abruzzo DOC

 Color rojo rubio intenso con reflejos violetos. Con notas de bayas fraccionadas con la elegancia de las especias del roble. Cereza integrada con avellana y café.


 Vino añejado por doce meses en barricas de roble francés de 300 L, El ciclo termina con un reposo en botellas por otros 12 meses.


 13%

 Perfecto para acompañar platos con carnes rojas y quesos maduros hecho con leche de ovejas.



Vino  
**MODÁ**  
Montepulciano d'Abruzzo DOC

 Color rojo rubio con reflejos violetos. Un bouquet intenso de frutas rojas maduras, rico en frutas, muy animado.

 Vino añejado por 6 meses en barricas de roble francés de 34hl. El ciclo termina con un rápido reposo en botellas.

 13%

 Perfecto para acompañar platos con carnes curadas, carne de ave y guisos.



Vino  
**ROSÉ**  
Cerasuolo  
d' Abruzzo DOC



Color rosado rubio brillante, frambuesa, mora, cereza y frutos rojos. Notas complejas de frutas rojas junto con una gran acidez.



La uva es seleccionada y vendimiada a mano a principios de octubre, la uva es quitada y a seguir es molida y sometida a una fermentación tradicional a contacto con las pieles, con temperatura controlada en vascas de acero inoxidable.



13%



Ideal para acompañar ensaladas y carnes blancas marinadas.



Vino  
**FONTE MAGGIO**  
Motepulciano



Rojo rubí oscuro con matices violáceos. Notas complejas de bayas silvestres enmarcadas por elegantes especias de roble. Grosella negra, cereza especiada integrada con avellana y café.



Viñedos seleccionados ubicados cerca del pueblo de Loreto Aprutino, en el área de Montepulciano d'Abruzzo DOC, a 300 metros sobre el nivel del mar.



13,5%



Perfecto con carnes rojas, caza y quesos curados de oveja.



Vino  
**CERASUOLO**  
d' Abruzzo DOC



Color rojo rubí claro brillante. Frambuesa, cereza mora y frutos rojos. Notas complejas de frutos rojos acompañadas de una agradable acidez.



Viñedos seleccionados ubicados cerca del pueblo de Loreto Aprutino, en el área de Montepulciano d'Abruzzo DOC, a 300 metros sobre el nivel del mar.



13%



Magnífico en los meses de primavera con ensaladas ligeras y carnes blancas marinadas.





Vino  
**MONTEPULCIANO**  
d' Abruzzo DOC

 Color rojo rubí intenso con matices violáceos. Bouquet de frutos rojos maduros. Sabor: rico en fruta, vivo, elegantemente enmarcado por especias de roble.


 El vino tiene una crianza de seis meses en barricas de roble francés de 34hl. El ciclo finaliza con tres meses de reposo en botella.

 13%


 Un jugoso montepulciano que marida magníficamente con cordero, cerdo y quesos sazonados.



Vino  
**BRUT ROSÉ**  
Spumante

 Color rosado rubio brillante, frambuesa, mora, cereza y frutos rojos. Notas complejas de frutas rojas junto con una gran acidez.

 12%

 Ratón de trucha, vieiras a la plancha, calamares fritos, blinis con crème fraîche y caviar.



Vino  
**MONTEPULCIANO**  
d' Abruzzo

 Color rubí profundo, perfume intenso, amplio, sabor seco, con retrogusto de fruta seca como nueces

 La vinificación se lleva a cabo a temperatura controlada con 10 días de maceración, fermentación alcohólica en acero inoxidable

 12,5%

 Ideal para carnes rojas, quesos maduros.



# UVA SANGIOVESE

---

Uvas color violeta, de piel gruesa, muy ácidas, aportan aromas frutales, florales y especiados al vino.



# Vino

# SANGIOVESE

# TERRE

di chieti IGP



 Color rojo rubí intenso con matices violáceos. Bouquet de frutos rojos maduros. Rico en fruta, vivo, elegantemente enmarcado por especias de roble.

 El vino tiene una crianza de tres meses en barricas de roble francés de 34hl. El ciclo finaliza con un breve reposo en botella.

 12,5%

 Un Sangiovese vibrante que complementa embutidos, aves y guisos y quesos frescos.



# UVA TREBBIANO D' ABRUZZO

---

Variedad de uva blanca, ácida, vigorosa y de alto rendimiento, permite la producción de vinos brillantes.





Vino

# ATERNVM

Trebbiano  
d' Abruzzo DOC



Color brillante y pajizo. Manzana y notas cítricas son elegantmente fragmentados por especias del roble. Notas cítricas complejas revelan estructura y una gradable acidez.



El vino es añejado por siete meses en barrica de roble francés de 300 L y en tanicos de acero inoxidable, con batonnages repetidas antes del embotellamiento.



13%



Magnífico con pescado a la parrilla y carnes blancas marinadas.

REGION D' ABRUZZO



Vino

# TREBÍ

Trebbiano  
d' Abruzzo DOC



Brillante y pajizo con tonalidades verdes claro. Un bouquet intenso de manzanas maduras, duraznos. Notas refrescantes y delicada acidez.



La uva es vendimiada y sometida a breve maceración a frío de la uva molida en tinacos de acero inoxidable.



13%



Ideal para mariscos y frutos de mar en general.

REGION D' ABRUZZO



Vino

# TREBBIANO d' Abruzzo DOC



Color pajizo pálido con ligeros reflejos verdosos. Ramo de manzanas maduras y melocotones. Refrescantes notas de manzana madura y melocotón finalizan con una suave acidez.



Se realiza un prensado suave seguido de una fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 10 días para preservar la fruta natural 100% Trebbiano d'Abruzzo y la frescura inimitable del vino.



12%



Perfecto como aperitivo y muy adecuado para mariscos y pescados en general.

REGION D' ABRUZZO




# UVA PECORINO


---

Variedad de uva blanca, de maduración temprana,  
sensible y expresiva.

Vino  
**TRABOCCHETTO**  
 Pecorino IGT  
 Colline Pescaresi



 Color brillante y pajizo. Un bouquet maravilloso de frutas de pulpa blanca. Aroma explosivo de pera madura, manzana reneta, flores de ginestas y jazmín acompañado por una refrescante punta de acidez.


 El mosto clarificado es fermentado con levadura seleccionada en temperatura controlada en vascas de acero inoxidable por 12 días a 16° C para salvaguardar las fragancias al 100% Pecorino y la inimitable frescura del vino.


 13%

 Ideal para pescado a la parrilla, con tempura vegetal, ostras.



Vino  
**PECORINO  
 COLLINE**  
 Pescaresi IGT

 Color pajizo pálido brillante. Bouquet de fruta de pulpa blanca. Sabores explosivos de pera madura, manzana reneta, flores de ginestra y jazmín. Acidez suave y refrescante.

 El mosto clarificado se fermenta posteriormente con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 12 días a 16°C para preservar la fruta natural 100% Pecorino y la frescura inimitable del vino.

 13%

 Magnífico con pescado a la parrilla, tempura de verduras, ostras.






# UVA CHARDONNAY


---

Variedad de uva blanca, produce vinos de excepcional calidad, su interior es jugoso y blando, posee buena acidez y alta concentración de azúcares.


Vino  
**CHARDONNAY**  
**COLLINE**  
Pescaresi IGP



 **Color:** pajizo pálido brillante. Ramo de flores maduras, limón, frutas tropicales. Fruta de pulpa blanca y maravillosa mineralidad acompañada de una acidez crujiente que perdura en el paladar.

 El mosto clarificado se fermenta posteriormente con levaduras seleccionadas en tinas de acero inoxidable con control de temperatura durante 12 días a 16°C para preservar la fruta natural 100% Chardonnay y la frescura inimitable del vino.

 12,5%

 Magnífico con platos de marisco o simplemente como un gran vino de aperitivo para disfrutar en una cálida noche de verano.



# UVA PINOT GRIGIO


---


Produce vinos afrutados, aromáticos y bien estructurados, de color muy claro, producida en suelos que permiten vinos de sabores fuertes.




# Vino PINOT GRIGIO

## Colline Pescaresi IGP

 Color pajizo pálido con ligeros reflejos verdosos. Bouquet de frutas blancas, manzanas doradas, maduras y peras. Notas refrescantes de manzana madura y melocotón y con una acidez suave.

 Se realiza una corta maceración en frío de la uva estrujada en acero inoxidable. Posteriormente se realiza un prensado suave seguido de una fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas durante 10 días para conservar la fruta natural 100% Pinot Grigio y la frescura inimitable del vino.

 12%

 Magnífico en los meses de primavera con ensaladas ligeras y carnes blancas marinadas.





# REGIÓN VÉNETO

Ubicado en el noreste de Italia, posee escenarios de insólita belleza.



REGIÓN VÉNETO



# UVA PINOT GRIGIO


---


Uva ácida, vivaz y deliciosa.



# Vino PINOT GRIGIO IGT



 A primera vista, tiene un hermoso amarillo pajizo pálido. Aroma cálido y complejo con aromáticas notas de pera típicas del pinot. En el paladar muestra su importante estructura, fresca, bien equilibrada, larga y redonda al retrogusto.

 Las uvas Pinot Grigio tienen una piel coloreada, por lo que la piel viene separada inmediatamente luego de la recolección. La fermentación se lleva a cabo en acero inoxidable para mantener los sabores frutales.

 12,5%

 Mariscos, carnes blancas con salsas, vegetales a la parrilla.

REGIÓN VÉNETO



# UVA GARGANEGA

---

Forma esférica, piel gruesa y coloración dorada.  
Maduración tardía y puede ser muy vigorosa.


# Vino

# TUFAIE SOAVE


## Superiore Classico

## DOCG

 Amarillo pajizo con reflejos dorados. El paladar es pleno, suave, redondo y persistente, con toques persistentes de minerales que se mezclan con el dulce típico de Soave.

 Desde la tradición, comienza en octubre con una cosecha estrictamente manual para garantizar la correcta selección de uvas sanas y perfectamente maduras. Luego de una fermentación en acer inoxidable se realiza un breve añejamiento en madera.

 13%

 Se recomienda con crustáceos, pescado de mar con un sabor delicado, pero también con carnes blancas.



# REGIÓN VÉNETO



# UVA CABERNET

---

Capaz de adaptarse a diferentes climas, proporciona vinos exquisitos, uvas pequeñas y circulares con un color azulado bastante oscuro.



Vino

# CABERNET SAUVIGNON



 Color rojo rubí, aromas de fruta negra, vainilla y clavo.

 Envejecimiento corta en barricas

 12,5%

 Ideal para carnes pastas y quesos.

REGIÓN VÉNETO



# UVA MERLOT


---

Produce vinos elegantes, de color intenso y aromáticos, tiene una consistencia firme y jugosa.

Vino

# MERLOT TREVENEZIE

 Color rojo intenso, en boca en dulce y estructurado tiene final picante y agradablemente amargo.

 Uvas vendimiadas, luego, una larga maceración con múltiples batonnages. La fermentación controlada y enfriada revela frescor y fruta. Al mismo tiempo, sin embargo, la maceración lenta y suave asegura un carácter distintivo y multifacético.

 13%

 Ideal con carnes rojas a la parrilla, quesos y embutidos.



## REGIÓN VÉNETO



# UVA CORVINA

---

Color rojo brillante, estructura ligera, tiene una alta producción y permite vinos con un grado alto de alcohol.





Vino  
**BARDOLINO**  
La Doria DOC



Color rubí brillante y cereza negra. Suave, frutal, con fruta negra y un final brillante y fresco.



Las uvas son cosechadas a mano se someten a una maceración controlada por temperatura para preservar la mayor frescura de fruta.



11%



Ideal para carnes rojas, quesos maduro.

REGION VENEETO



Vino  
**AMARONE**  
della Valpolicella  
Classico DOCG



Simplemente único. Rubí oscuro, perfume complejo de frutos rojos maduros, madera entre otros.



Selección manual de las uvas que se dejan madurar durante 120 días. El vino tiene un añejamiento durante 12 meses en barriles y sucesivamente en grandes botes durante otros 36 meses antes de ser embotellado.



15,8%



Asados y carnes rojas de sabor complejo, quesos maduros.

REGION VENEETO



Vino  
**LE POIANE**  
Valpolicella Ripasso  
Classico Superiore DOC



Es un vino rojo rubí intenso, con un aroma de especias, pimienta negra, complejo y fino, y un sabor seco, aterciopelado y armonioso.



Se realiza una recolección tardía para tener la maduración perfecta. Al final de febrero, luego de la producción inicial de los mejores amarone de la zona, el vino viene mezclado con este orujo para iniciar una nueva fermentación la cual da el color, azúcares y aromas. Esta antigua práctica del ripasso tarda aproximadamente 15-20 día. El añejamiento se lleva en madera al menos durante 18 meses.



14%




Excelente vino de meditación, bien acompañado con platos de carne, importante y sabroso, con un rico queso a la parrilla o añejado.

REGION VENEETO




Vino  
**VALPOLICELLA**  
Valpolicella Classico DOC

 Color rojo rubí intenso con reflejos granate; fragancia bien pronunciada de frutas negras; seco y armonioso con sabor a frambuesa.

 La fermentación tiene lugar en acero con un aumento gradual de temperatura de 20-22 a 28-30 ° C.


 12,4%


 Asados de carnes blancas, quesos añejados pero no picantes.

REGIONE VENEZUELA



Vino  
**AMARONE**  
della Valpolicella  
Rhetico DOC

 De color intenso rubí. Aroma intenso, con notas dulces de futas rojas, vainilla y chocolate.

 Selección manual de las uvas que se dejan madurar durante 120 días. El vino tiene un añejamiento durante 12 meses en barriles y sucesivamente en grandes botes durante otros 36 meses antes de ser embotellado.

 16,5%

 Excelente con carne roja a la parrilla, quesos y pastas con salsas de sabores intensos.

REGIONE VENEZUELA



Vino  
**RECIOTO**  
Valpolicella DOCG

 Vino dulce de color rubí, con aroma delicioso de frutas, taninos suaves con sabor a cereza.

 La fermentación tiene lugar durante unos 30 días a temperatura controlada. Posteriormente el vino se cría en barrica durante 12 meses antes de ser embotellado.

 13,5%

 Ideal para maridar carnes de caza, ternera, pasta y cordero.

REGIONE VENEZUELA



Vino  
**ORIGINI AMARONE**  
della Valpolicella  
Classico Riserva DOCG



De color aterciopelado, el bouquet de cerezas silvestres, mermelada, pera madura, vainilla, regaliz y madera de cedro. Con cuerpo importante, cálido en el paladar contornos claros de cacao y especias.



Las uvas vienen seleccionadas con sumo cuidado y se dejan madurar durante 120 días. El vino tiene un añejamiento durante 12 meses en barriles y sucesivamente en grandes botes durante otros 36 meses antes de ser embotellado.



16,5%



Carnes rojas a la parrilla, costillas, lomito con pimienta o con quesos maduros.

REGION VENEETO



Vino  
**CRESO**  
Verona



Vino intenso, vivo, profundo, que tiende a la oscuridad; amplio, muy complejo, elegante y envolvente con notas claras de vainilla y madera tostada. Potente al gusto, con carácter, taninos aterciopelado y sedoso de larga persistencia y suavidad.



El vino se produce a partir de una cuidadosa combinación de varios componentes derivados de diferentes vinificaciones: las uvas corvina se vinifican inmediatamente mientras que las cabernet son parcialmente maduras hasta que pierdan el 30% de su peso para crear una mezcla de elegancia y una estructura verdaderamente particular.



15%



Recomendado con carnes a las brasas, barbacoa y quesos añejos.

REGION VENEETO



Vino  
**BARDOLINO**  
Chiaretto



Vino con notas a flores blancos y silvestres, acompañado por notas ligeras y refrescantes, en boca es equilibrado con final seco y fresco.



12%



Ideal para acompañar con pastas, carnes blancas.

REGION VENEETO



# UVA GLERA

---

Alta acidez y un paladar bastante neutro, ideal para la producción de vino espumoso, de este tipo de uva resultan vinos bastante refrescantes.





Vino Prosecco

# TORRI DI CREDAZZO

DOCG



Vino de color amarillo paja, brillante con algunos reflejos verduscos. El perlado es muy fino y persistente. El perfume presenta notas frutales de manzana, albaricoque y pétalos de rosa.



Después de la criomaceración que dura de 12 a 18 horas, se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave durante aproximadamente 30 días y afinamiento en botella durante 120 días.



11,5%



Es ideal para cocteles o aperitivos, para platos de pasta a base de pescados o crustáceos.

REGION VENETO



Vino Prosecco

# BRUT MILLESIMATO

DOCG



De color intenso rubí. Aroma intenso, con notas dulces de futas rojas, vainilla y chocolate.



Después de la criomaceración que dura de 12 a 18 horas, se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave durante aproximadamente 30 días y afinamiento en botella durante 120 días.



11,5%



Es ideal para aperitivos, para platos de pasta y quesos con sabor intenso.

REGION VENETO



Vino Prosecco

# MILLESIMATO EXTRA DRY

DOCG



Vino dulce de color rubí, con aroma delicioso de frutas, taninos suaves con sabor a cereza.



Después de la criomaceración que dura de 12 a 18 horas, se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave durante aproximadamente 30 días y afinamiento en botella durante 120 días.



11,5%




Pastas, risottos, ideal para aperitivos

REGION VENETO



Vino Prosecco  
**MILLESIMATO XZERO  
EXTRA BRUT**  
DOCG



 Fresco, bien estructurado. Intenso sabor a manzana, pera, lima y flores frescas. Brillante amarillo pajizo con reflejos verdes. Burbujas muy finas. Espuma fina y delicada.

 Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave.

 11,5%

 Ideal con todos los platos, particularmente con pescados a la parrilla.

REGION VENEETO




Vino Prosecco  
**TREVISO  
EXTRA DRY**  
DOC

 Color pajizo claro, con algunos reflejos verdes. Buquet rico de flores, almendra y fruta madura.

 Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave.

 11,5%

 Excelente con aperitivos y antipastos.

REGION VENEETO



Vino Prosecco  
**TREVISO BRUT**  
DOC

 Color pajizo claro, con algunos reflejos verdes. Sabor delicado con aroma de manzana, pera y frutos como limón o naranja.

 Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave.

 11,5%

 Óptimo como aperitivo. Combina muy bien con platos a base de pescado, verduras y carnes blancas.

REGION VENEETO



Vino Prosecco

# KLEOFE MILLESIMATO EXTRA BRUT



Color pajizo claro, con algunos reflejos verdes. Sabor delicado, armonioso con aromas a rosas, melocotón y pera.



Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave



11,5%



Óptimo como aperitivo. Combina muy bien con platos a base de pescado, verduras y carnes blancas.

REGION VENEETO



Vino Spumante

# CUVÉE ROSÉ BRUT



Color pajizo claro, con algunos reflejos verdes. Sabor delicado con aroma de manzana, pera y frutos como limón o naranja.



Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave.



11,5%



Óptimo como aperitivo y para cocteles. Combina muy bien con todas las comidas en especial con pescado y crustáceos.

REGION VENEETO



Vino Prosecco

# MILLESIMATO CARTIZZE DOCG



Color paja amarilla brillante con reflejos verdosos. Burbujas finas y persistentes.



Después de la criomaceración que dura de 12 a 18 horas, se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave durante aproximadamente 30 días y afinamiento en botella durante 120 días.



11%



Ideal para mariscos, pescado, camarones, aperitivos y canapés.

REGION VENEETO



Vino Prosecco  
**EXTRA DRY**  
DOC



Color amarillo pajizo claro y brillante con perlage fino y persistente. Muy pronunciado aroma de fruta confitada, sabor limpio, muy suave, con residuos de azúcar natural y una base aromática limpia.



Uvas se cosechan ligeramente antes de maduración para mantener la acidez. Después de la criomaceración que dura de 12 a 18 horas, se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave durante aproximadamente 30 días y afinamiento en botella durante 120 días.



11%



Excelente para aperitivos, platos de pasta delicados, pescado, carnes blancas frías, pasteles horneados. Es excelente como aperitivo.

REGIÓN VÉNETO



Vino Frizzante  
**ROSÉ**  
"VITA ROSA"



Color rosa intenso con perlage fino y persistente. Buquet frutal con notas florales. Final armónico y seco.



Las uvas están en contacto brevemente con la cáscara para obtener el color típico. Fermentación primaria en autoclave durante 30 días a temperatura controlada.



11,5%



Ideal para aperitivos y cocteles, acompaña muy bien platos de pescado y verduras.

REGIÓN VENETO



Vino Frizzante  
**TREVISO**  
DOC



Color amarillo paja con perlage vivaz, fino y elegante. Presenta una explosión de fragancias frescas a manzana verde, melocotón y albaricoque.



Después de una maceración en frío de 12-18 horas se realiza una segunda fermentación en autoclave a una temperatura de 16 grados durante 30 días.



11,5%



Ideal para aperitivos, acompaña muy bien platos de pasta y carnes blancas.

REGIÓN VÉNETO



# UVA MOSCATO

---

Uva dulce, es una de las uvas más antiguas y de mayor tradición, produce vinos con bajo grado alcohólico y su dulzura les da cuerpo.



Vino Spumante

# MOSCATO DOLCE



El Moscato espumoso es sin duda el vino dulce más consumido en el mundo.



7%



Pasteles italianos clásicos que incluyen crostate de albaricoque, cannoli y bayas frescas mixtas.

REGIÓN VÉNETO



# REGIÓN UMBRIA

Ubicada en el centro de la península italiana.  
Espacio verde donde reinan las aguas: grandes lagos, ríos lentos, torrentes impetuosos, cristalinos manantiales, cascadas y cursos de agua subterráneos.





# UVA MALVASÍA

---

Los vinos elaborados con malvasía son únicos y muy especiales. Tiene un alto contenido en azúcar lo que la hace perfecta para elaborar vinos dulces, de este modo los vinos elaborados malvasía aguantan bien el envejecimiento.



Vino

# GRECHETTO UMBRIA

DOC



Es principalmente una uva de mezcla donde agrega riqueza y estructura a los vinos, con sabores de hierbas y nueces.



13%



Ideal para acompañar con pescado y carnes blancas y salmón.

REGIÓN UMBRIA



# UVA TREVIANO TOSCANA


---


Sepa vigorosa y productiva, con racimo grande y uva pequeña, que madura tarde, produce vinos bastante aromáticos.



# Vino ORVIETO CLASSICO DOC



 Color brillante y pajizo. Un bouquet maravilloso de frutas de pulpa blanca. Aroma explosivo de pera madura, manzana reneta, flores de ginestas y jazmín acompañado por una refrescante punta de acidez.


 El mosto clarificado es fermentado con levadura seleccionada en temperatura controlada en vascas de acero inoxidable por 12 días a 16° C para salvaguardar las fragancias al 100% Pecorino y la inimitable frescura del vino.


 13%

 Ideal para pescado a la parrilla, con tempura vegetal, ostras.

# Vino ORVIETO CLASSICO AMABILE DOC



 Color pajizo pálido brillante. Bouquet de fruta de pulpa blanca. Sabores explosivos de pera madura, manzana reneta, flores de ginestra y jazmín. Acidez suave y refrescante.

 El mosto clarificado se fermenta posteriormente con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 12 días a 16°C para preservar la fruta natural 100% Pecorino y la frescura inimitable del vino.

 13%

 Magnífico con pescado a la parrilla, tempura de verduras, ostras.



# UVA MERLOT

---

Uva más extendida en el mundo, produce vinos que guardan grandes matices y originan intensas sensaciones a su paso por el paladar.



Vino  
**TAMANTE**  
IGT



Color cereza intenso, notas de frutos secos, gusto a fruta del bosque, con cuerpo armonioso, finas notas de bayas silvestres maduras al final.



13,5%



Ideal para platos con carnes rojas, aves de caza, cordero maravilloso con pastas de salsa fuertes.

REGIÓN UMBRIA



Vino  
**VIPRA ROSSO**  
IGT



El perfume es fresco, fragante y floral , el sabor es suave y armonioso con notas afrutadas de cerezas, rosa floral y violetas.



13,5%



Excelente para acompañar cerdo, queso curado y carnes rojas.

REGIÓN UMBRIA



Vino  
**VIPRA ROSA**  
IGT



La fermentación lenta proporciona un color coral que tiende a un perfume fresco de color bermellón claro y un sabor a cereza y tono florales de rosa y púrpura.



12%



Excelente para acompañar cerdo, queso curado y pastas.

REGIÓN UMBRIA



# UVA SANGIOVESE

---

Es una uva de buena calidad y apreciada por su alto contenido de ácido, taninos firmes y naturaleza equilibrada.

Vino

# SARTIANO

IGT



Colo rubi ofrece un aroma rico y decisivo de frutas de bayas negras que se acompaña de sensaciones de cereza negra y notas especiadas en vainilla.



Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave.



14%



Excelente con carnes rojas a la parrilla, asados quesos sazonados.



# REGIÓN PUGLIA

Ubicada en el sur italiano.  
Espacio de playas y terrazas  
hermosas cuando llega el buen  
tiempo.





# UVA VERDECA

---

Su estructura es ligera, produce vinos frescos, sápidos y con buena persistencia.



Vino

# PETRALUCE VERDECA

IGT



Su color es amarillo con reflejos verdosos, se expresa con delicados aromas de flores de durazno y jazmín y heno cortado con una frescura y mineralidad.



13%



Ideal para risotto ,mariscos, pescado.



REGIÓN PUGLIA



# UVA MOSCATELLO

---

Uva de racimo grande, color verde amarilla, piel de grosor medio, muy jugosa y de muy buena presencia.

Vino

# PASSITO MOSCATELLO SELVATICO



Color amarillo pajizo, dulce con aromas de albaricoque, su sabor es rico persistente pero al mismo tiempo fresco.



13%



Ideal para postres a base de frutas, pasta carne roja, y carne de cordero.

REGIÓN PUGLIA





# UVA NEGROAMARO


---

Produce vinos que en boca son vinos jugosos, sedosos y con una gran persistencia.

# Vino NEGROAMARO SALENTO IGT



 Color rojo oscuro; aroma intenso; sabor completo, redondo con excelente estructura.


 Los racimos se cosechan a mano hacia fines de agosto, en las primeras horas de la mañana, se llevan a la bodega e inmediatamente se presiona. La vinificación se lleva a cabo a temperatura controlada con 10 días de maceración.


 13%

 Ideal para carnes rojas asadas o estofadas, cordero, cabra, quesos curados.



# Vino NEGROAMARO ROSATO IGT

 Color rosa brillante; perfume de rosa; seco, lleno, elegante y limpio, con un fondo liviano de fruta fresca que persiste en la boca.

 Las uvas se cosechan en las primeras horas de la mañana y de inmediato se llevan a la bodega donde se someten a un prensado suave. Contacto muy corto entre las pieles y el mosto, que se fermenta a temperatura controlada, en cubas de acero especiales. El primer vino se embotella a fines de enero.

 12,5%

 Ideal para aperitivos, platos de pasta, pescado, carnes blancas y quesos frescos.



# UVA PRIMITIVO

---

Son uvas que se producen vinos en mucha cantidad y con mucho alcohol, taninos masticables y un final dulce.

Vino

# PRIMITIVO



Rojo brillante, aroma intenso de uvas maduras; sabor completo, aterciopelado de excelente estructura.



Los racimos se cosechan a mano hacia finales de agosto, en las primeras horas de la mañana, se llevan a la bodega e inmediatamente se presiona. La vinificación se lleva a cabo a temperatura controlada con 10 días de maceración.



13,5%



Ideal para pastas, carnes rojas asadas o estofadas, caza, quesos maduros.

REGIÓN PUGLIA



# UVA SYRAH

---

Variedad de uva Premium, piel gruesa y resistente, los racimos son de tamaño medio y compactos.



Vino

# CORIBANTE SALENTINO

IGT



Vino Rico, maduro con cuerpo con sabor a cerezas negras, frambuesas y un toque de balsámico, notas con aromas a café.



14,5%



Ideal para acompañar pasta, cordero y carnes rojas asadas.

# REGIÓN LE MARCHE

Ubicada en el centro italiano.  
La naturaleza es rica y variada.  
Embellecida por dulces colinas  
y ciudades con gran relieve.





# UVA SANGIOVESE

---

Racimos alargados, bayas pequeñas, de color azul negruzco, su fertilidad y productividad es alta y su grado alcohólico es medio.





## Vino GUERRIERO NERO



Con una producción de unas de no más de 1,5 kilos de una por planta, se asegura una calidad elevada del fruto. Se realiza una maceración por un periodo prolongado, seguido de un añejamiento en pequeñas barricas de roble durante 10 meses



14%



Ideal para platos de carnes elaborados, con sabores.



## Vino SANGIOVESE DOC



Color rojo rubí, joven, fresco, con perfume armónico y delicado con notas de cereza y frambuesas.



Se utiliza acero inoxidable con el estricto control de temperatura durante la fermentación y el almacenamiento del producto. Esto deja que el vino exprese todo su sabor delicado de fruta fresca.



12%



Perfecto con carnes rojas, pastas con sabores intensos, salami y quesos.



## Vino AMICO CILIEGIA



Vino dulce producto de la combinación de cerezas selváticas con uvas sangiovese.



Prensado suave de uvas enteras, sedimentación estática en frío, vinificación blanca.



13,5%



Ideal para tomar al final de las comidas, con el postre.



Vino  
**ALE  
MOSTO**



Vino dulce, refrescante sus burbújas perduran.



Maceración en frío sin fermentación alcohólica, usando el método charmat para la toma de espuma y perlage fino.



13,5%



Postres o aperitivo.



Vino Spumante  
**ROSÉ**



Vino espumante rosado suave, elegante, vivo, moderno con un persuasivo perfil olfativo de frutos rojos. Sabor agradable y persistente.



Prensado suave de las uvas con sedimentación estática en frío. Fermentación larga. Método Charmat para un fino perlage.



12%



Excelente opción para aperitivo. Puede acompañar también moluscos y crustáceos.



Vino  
**ROSA DE LOS VIENTOS**



Rosa, como pétalo de rosa. Es un vino alegre para beber informal, joven, fresco y agradable. Es una rosa en color y nariz; En boca tiene la suavidad otoñal de su nacimiento combinada con la frescura veraniega de su madurez.



Vinificación en blanco con uvas rojas y fermentación termo-controlada.



12%



Combina perfectamente con cremas y sopas, ideal al final de las comidas también.



Vino

# GALILEO RISERVA



En boca este vino rojo es poderoso y potente con una agradable frescura.



Una reserva de sangiovese, con una maceración prolongada durante 15 días y posterior añejamiento en barricas grandes de madera durante 12 meses y un afinamiento final en botella durante otros 12 meses.



14%



Ideal para platos de carnes elaborados, con sabores intensos y quesos añejos.



# UVA BIANCHELLO

---

La uva Bianchetto permite vinos ligeros, que se beben bien y son poco pesados. Son vinos de excelente calidad.

# Vino GUERRIERO DEL MARE



Se produce en las mejores añadas del viñedo más antiguo de la compañía. Se realiza una cosecha tardía con adelgazamiento de los racimos en funcionamiento de la finalización uniforme de su maduración. Fermentación parcial en madera, con afinamiento en barricas de roble durante más de un año.



13,5%



Acompaña elegantemente a los pescados procesados, carnes blancas, quesos añejos, se exalta sobre la trufa.



# Vino BIANCHELLO DEL METAURO DOC



Ganador del reconocimiento "Vinos 5 estrellas" del Vinitaly 2016. Medalla de plata del INTERNATIONAL WINE CHALLENGE de Londres 2016. Vino con perfume delicado de fruta blanca como pera, melocotón así como flores blancas.



Se utiliza acero inoxidable con el estricto control de temperatura durante la fermentación y el almacenamiento del producto, dejando que su sabor a fruta blanca tenga una máxima expresión.



12%



Vino ideal para acompañar todo tipo de comidas a base de pescado y carnes blancas



## Vino GUERRIERO BIANCO



Vino blanco dorado, aterciopelado e intenso al mismo tiempo, aunque de carácter extremo con el aroma de durazno amarillo y hierbas aromáticas. Cítricos en boca con ligeras notas a vainilla.



Maceración corta de las uvas, prensado suave de las uvas, decantación estática en frío, vinificación en blanco con fermentación a temperatura controlada. Envejecido en barricas pequeñas de roble durante 6-8 meses y otros 6 meses en botella.



13,5%



Acompaña elegantemente pescados elaborados, carnes blancas, quesos curados, se exalta sobre la trufa.

REGIÓN LE MARCHE



## Vino Spumante EXTRA DRY



Vino espumante de color amarillo cristalino, con perlage persistente y fino; Un elegante perfil olfativo fragante de flores blancas. El sabor es fresco y equilibrado.



Prensado suave de las uvas con sedimentación estática en frío. Fermentación larga. Método Charmat para un fino perlage.



11%



Excelente opción para aperitivo. Puede acompañar también moluscos y crustáceos.

REGIÓN LE MARCHE



## Vino Frizzante MOSS



Vino blanco espumante de color amarillo cristalino, con fino perlage; Un elegante perfil olfativo fragante de flores blancas. El sabor es fresco y equilibrado.



Prensado suave de las uvas con sedimentación estática en frío. Fermentación larga. Método Charmat para un fino perlage.



11%



Excelente opción para aperitivo. Puede acompañar también moluscos y crustáceos.

REGIÓN LE MARCHE



# UVA MOSCATO

---

Lo más característico de la uva moscato es su alto contenido en azúcar y su potente aroma frutal, requiere de un clima húmedo y caluroso.

# Vino LEO



Vino dulce espumante, color paja con un fino perlage. Delicado, fresco y persistente.



Prensado suave de las uvas con sedimentación estática en frío. Fermentación larga. Método Charmat para un fino perlage.



11,5%



Ideal con los postres al final de la comida.

REGIÓN LE MARCHE







# UVA MONTEPULCIANO

---

Los vinos tintos de Montepulciano son amplios, redondos; presentan taninos sedosos, un color intenso y un perfil aromático afrutado.

# Vino GUERRIERO DELLA TERRA

 Vino de color rojo rubí intenso con una estructura persistente, afinado en barricas de roble durante más de un año.

 Es el fruto de 15 años de trabajo de la familia GUERRIERI, quienes escogen las mejores uvas de los viñedos más antiguos. Con un añejamiento en barriles de roble durante más de un año, este montepulciano es excepcional sabor seco, con retrogusto de fruta seca como nueces.

 15%

 Ideal para platos de carnes elaborados, con sabores.



REGIÓN PUGLIA



# REGIÓN ORVIETO

Ubicada en el corazón de Italia, un territorio alfombrado de colinas, montañas y valles.





# UVA TREBBIANO TOSCANO

---

Viña muy vigorosa, de maduración tardía, su producción es abundante y constante, es una uva de gran calidad.



Vino

# VIGNETO TORRICELLA

DOC



Vino con bouquet de flores y limón con frutos exóticos pera y almendras.



13%



Excelente para combinar con pescado y carnes blancas.

REGIÓN ORVIETO

# REGIÓN LOMBARDÍA



Ubicada en el norte de Italia.  
Es la región más rica,  
desarrollada y más poblada  
de Italia.







# UVA MUSCAT BLANC

---

Uvas más ramificadas y más antiguas de todas.  
Suele producir vinos dulces naturales y blancos secos,  
con potentes aromas, florales y elegantes.

# Vino PASSITO ISPIRAZIONE



Sabor intenso y aterciopelado, tiene un color intenso, amarillo dorado intenso y brillante. El aroma está libre de mermelada de albaricoque y toques de hierbas alpinas. En boca es denso y equilibrado. El sabor de la fruta madura.



12,5%



Ideal para postres, deliciosos quesos, pasteles.

REGION LOMBARDIA



# UVA CABERNET SAUVIGNON

---

Se considera una variedad de máxima calidad, racimos cónicos pequeños, baya azulada, dura y jugosa.

# Vino CA' BRIONE



Ofrece tonos climáticos frescos de durazno blanco y flores fragantes. la fermentación y el posterior envejecimiento se llevan a cabo en pequeñas barricas de roble.



13%



Excelente para maridar con mariscos, queso curado y pastas.

REGIÓN LOMBARDÍA



# UVA NEBBIOLO

---

Produce vinos ácidos y taninos, poseen aromas complejos, permite vinos elegantes en nariz.





Vino  
**INFERNO**  
Carlo Negri



Suave y equilibrado tiene un color rojo rubí con matices que tienden algranate aroma intenso y estructurado y con notas frutales.



13,5%



Vino ideal para acompañar carnes rojas y quesos añejos, cordero y ternera.



Vino  
**VIGNETO FRACIA**  
DOCG



Con aroma intenso a violeta y especias dulces, color granate vivo , sabor seco cálido y salado, con base de ciruela elegante y persistente.



Criomaceración con el método Gianfranco Follador. Se utiliza el método Charmat para la fermentación secundaria en autoclave.



13,5%



Ideal para acompañar en asados, quesos maduros y carnes rojas.



Vino  
**SFURSAT**  
DOCG



En boca tiene un paso fácil , muy fresco, el sabor es afrutado pero mineral a la vez el final perdura y se encuentra muy equilibrado.



16%



Ideal para acompañar con carnes rojas, quesos fuertes y asados.




# UVA CHARDONNAY

---

Suelen formar racimos pequeños y compactos, de color verde tirando a pajizo y de poca pigmentación en la pulpa, la piel de estas uvas se muestra con cierto grosor. El interior es jugoso y blando.

Vino  
**MONOGRAM  
FRANCIACORTA**




 Color dorado con reflejos verdosos, sabor balanceado suave, fresco y elegante.

 13,5%

 Se recomienda con carnes blancas, frutos secos y mariscos.

Vino  
**MONOGRAM  
FRANCIACORTA**  
*Cuvée Zero*



 Es un vino exquisito y exclusivo, ocupa un sitio de honor en el universo de los espumosos. El termino define al licor y método de elaboración tradicional o classico, no contiene azúcar.

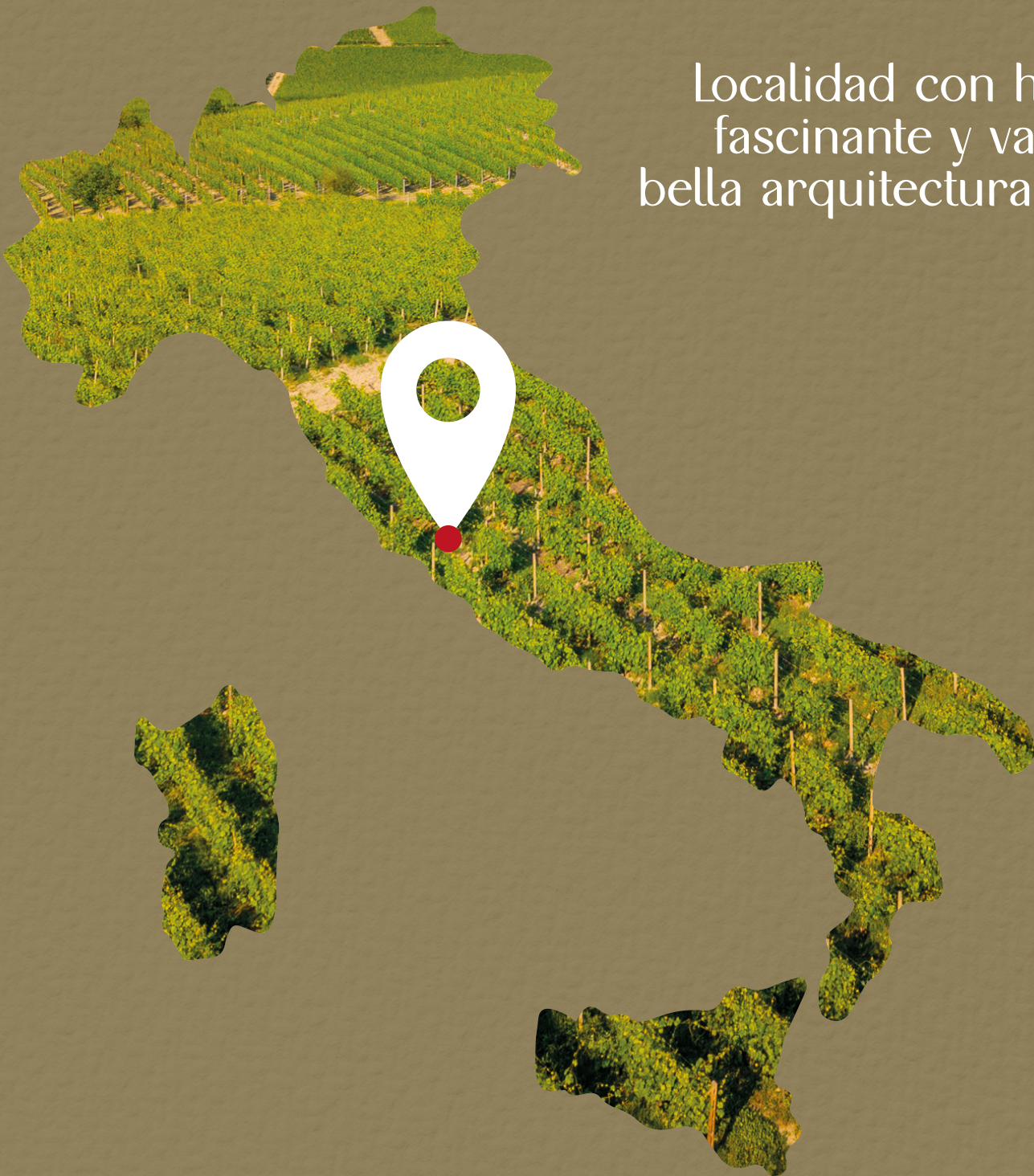
 12,5%

 Ideal para acompañar crustáceos, pescado, risottos.



# REGIÓN MONTEFIASCONE

Localidad con historia  
fascinante y variada,  
bella arquitectura y vistas.





# UVA TREBBIANO TOSCANA

---

La vid es muy vigorosa y de un alto rendimiento, teniendo largos racimos cilíndricos con bayas de piel gruesa.



Vino

# EST EST EST



Con matices amarillentos y reflejos dorados, aromas dulces y delicados suaves, notas a cítricos manzana ciruelas y flores blancas.



12%



Ideal para acompañar con carnes blancas, pasta, aperitivos.

REGIÓN MONTEFIASCONE

# REGIÓN SALENTO

Conocido como  
“El tacón de Italia”  
Tierra de campesinos y  
de pescadores.





# UVA FIANO

---

Uva de alto potencial, posee una óptima capacidad de concentración de azúcar, la variedad es apta para elaboración de vinos blancos, espumantes y vinos dulces.



# Vino FIANO SALENTO IGT



Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Bouquet limpio e intenso con sutiles notas cítricas. Sabor elegante a fruta fresca que permanece en boca.



Las uvas cosechadas en los segundos diez días de septiembre se vinifican "en blanco" con prensado suave; después de la decantación estática fría, la fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 15°C. Después del montaje, el embotellado se realiza en febrero.



12%



Ideal para aperitivos, platos de pasta delicados, pescados y mariscos.

REGIÓN SALENTO



# UVA NEGROAMARO

---

La uva Negroamaro se caracteriza por sus ricos aromas frutales y su profundo color negro. En nariz, suelen aparecer notas de grosella negra, cereza y matices de almendra, chocolate negro y tabaco.



# Vino

# NEGROAMARO

# SALENTO

## IGT



Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Bouquet limpio e intenso con sutiles notas cítricas. Sabor elegante a fruta fresca que permanece en boca.



Las uvas cosechadas en los segundos diez días de septiembre se vinifican "en blanco" con prensado suave; después de la decantación estática fría, la fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 15°C. Después del montaje, el embotellado se realiza en febrero.



12%



Ideal para aperitivos, platos de pasta delicados, pescados y mariscos.

REGIÓN SALENTO

# REGIÓN SICILIA

Situada en el sur de Italia.  
alberga testimonios artísticos  
y culturales de extraordinario  
valor.





# UVA GRILLO

---

Con sus uvas se producen excelentes vinos blancos listos o adecuados para el refinamiento.



# Vino GRILLO- CHARDONNAY



Color amarillo paja con reflejos dorados típicos del mediterráneo. Tiene sabor afrutado con notas de albaricoque, con estructura óptima y delicada típico de los vinos sicilianos.



12%



Ideal para aperitivos, platos de pasta delicados, pescados y mariscos.

REGIÓN SICILIA



# UVA NERO D' AVOLA

---

Se elaboran en esta región vinos de color rojo rubí intenso con violáceos, frutados y especiados, armónicos



# Vino SHIRAZ NERO D'AVOLA



Color rojo rubí, perfume elegante con notas de fruta madura, redondo bien equilibrado y un retrogusto de mora.



Con el fin de exaltar sus sabores, se lleva a cabo una maceración en frío de la uva shiraz. El Nero D'Avola se obtiene con una maceración normal a temperatura controlada.



13,5%



Ideal para carnes a las brasas.



REGIÓN SICILIA



# REGIÓN TRENTINO



Ubicada en el noreste de la península italiana. Su principal atractivo son sus montañas y la naturaleza.





# UVA FIANO

---

Es un vino que cuando es joven es aromático, frutal y con notas melosas. Con el tiempo aparecen notas más complejas que incluyen las notas minerales y los frutos secos, especialmente avellanas y nueces.



# Vino MERLOT TREVENEZIE



Color rojo rubí profundo, con elegantes notas de vainilla y canela. También se siente fruta como frambuesa con un retrogusto persistente de mermelada de frambuesa.



La vinificación se lleva a cabo a temperatura controlada con 10 días de maceración, fermentación alcohólica en acero inoxidable.



12,5%



Ideal para carnes a las brasas.



REGIÓN TARENTINO

# REGIÓN TOSCANA

Ubicada en el centro de la  
península italiana.  
Ofrece un patrimonio artístico  
muy rico.







# UVA NEBBIOLO

---

Permite vinos únicos y de sabor complejo e increíble y con aromas dulces.

# Vino 5 STELLE SFURSAT DOCG



Rojo granate intenso notas de frutos ciruelas e higos secos con notas de tanino.



16%



Excelente para combinar con carnes blancas, quesos, cordero.

REGIÓN TOSCANA



# UVA CABERNET SAUVIGNON

---

Se adapta a una gran variedad de suelos, climas  
y latitudes.

Vino

# IL PRINCIPE TOSCANA



Tiene profundo color rubí con luces brillantes, toque definitivo de conserva grosella negra y notas de vainilla y especias.



15%



Ideal para maridar con carnes rojas asadas al horno, aves de caza, quesos

REGIÓN TOSCANA



# UVA SANGIOVESE

---

Posee una acidez elevada, rica en taninos pero de color poco sólido.





Vino  
**CHIANTI CONTI  
SERRISTORI**

DOCG



Color rubí, con un perfume intenso de fresas silvestres, frambuesas; sabor armónico con notas de mora y almendras muy agradable al paladar.



La recolección de las uvas se da entre setiembre y octubre. La vinificación se lleva a cabo a temperatura controlada con 10 días de maceración.



13%



Excelente para combinar con pastas, carnes asadas y queso añejo como el pecorino.

REGION TOSCANA



Vino  
**CHIANTI VIGNA  
DI FONTALLE**

DOCG



Intenso bouquet de múltiples capas que se combina con un sabor elegante y concentrado la fruta al regaliz.



14,5%



Ideal con carnes rojas, quesos añejos.

REGION TOSCANA



Vino  
**CHIANTI  
SOLATIO**

DOCG



Con notas y color brillante y rubí, fresco con cuerpo ligero a cerezas.



14,5%



Excelente para acompañar con carne blanca, y primeros platos.

REGION TOSCANA

REGIÓN TOSCANA



# UVA SYRAH

---

Sus mostos destacan por su color vivo rojo brillante y oscuro.

# Vino ALBERGACCIO TOSCANA



Vino rico, maduro con cuerpo con sabor a cerezas negras, frambuesas y un toque de balsámico, notas con aromas a café.



14,5%



Ideal para acompañar pasta, cordero y carnes rojas asadas.





# REGIÓN PIEMONTE

Región norccidental de Italia.  
Piemonte tiene corazón de  
montaña,  
El paisaje es muy variado





# UVA DOLCETTO


---

Es de maduración temprana y se cultiva en las zonas más frías, imposibles para otras variedades.



# Vino DOLCETTO D'ALBA RUTUIN



 Vino tinto rubí, la nariz ofrece aromas intensos de frutos rojos y cereza. El sabor es afrutado y con cuerpo delicado. Se percibe, bien integrada la vena de tanino típico. Grande y persistente retrogusto.

 Maceración a temperatura controlada de 28°C, con proceso de fermentación en acero inoxidable


 13,5%

 Va muy bien con carnes curadas, pastas y platos a base de carne blanca.



# Vino DOLCETTO D'ACQUI DOC

 Color rubí, con perfume intenso de fruta roja con recuerdos de violeta, suave con buen equilibrio y un final almendrado.

 Envejecimiento en nuevas barricas francesas y segundo paso durante aproximadamente 12 meses.

 13%

 Excelente para combinar con salami, pastas y platillos de pollo o cerdo



# UVA NEBBIOLO

---

Los aromas de los vinos Nebbiolo pueden ser interminables y a medida que envejece su bouquet se hace más complejo.



Vino  
**GUARDASTELLE LANGHE  
NEBBIOLO**  
DOC



Color rubí, aroma de fruta madura, dulce en particular de moras. Con taninos agradablemente suaves, un final duradero.



Envejecimiento en barricas de roble durante aproximadamente 6 meses.



12,5%



Ideal para pescados como salmón y otros mariscos con sabor intenso, pastas y otras carnes blancas como pollo.

REGIÓN PIEMONTE



Vino  
**BAROLO  
ROCCHETTEVINO**



Color rojo rubí brillante con ligeros reflejos granates. Aromas especiados y florales en nariz bien ajustan ligeramente afrutado. En boca es fresco y complejo, con cuerpo equilibrado y buena acidez, en perfecta armonía con los taninos de nebbiolo clásico. Larga persistencia.



Maceración de las pieles debe permanecer durante al menos 18-20 días a 30-32° C en tanques de cemento vitrificado. Con un posterior añejamiento en barricas de roble de Eslovenia.



14%



Excelente con carne estofada o asada, platos de caza y quesos.

REGIÓN PIEMONTE



Vino  
**LANGHE NEBBIOLO  
3 UTIN**  
DOCG



Color rubí de intensidad media. Aroma de frutos rojos y especias. Vino armonioso y elegante, con una ligera nota tánica que lo hace aún más agradable.



Maceración a temperatura controlada de 28 ° C, añejamiento durante algunos meses en barriles de madera.



13,5%



Ideal para segundos platos a base de carnes blancas y quesos añejos.

REGIÓN PIEMONTE




# UVA BARBERA

---

Produce buenos rendimientos y es conocida por su color intenso, sus pocos taninos y sus altos niveles de acidez.

# Vino BARBERA D' ALBA FISSETTA



 Color rojo violáceo, con notas de cereza en nariz y sabor afrutado, pulposo y justamente ácido, lo convierten en un vino fresco y agradable.

 Maceración a temperatura controlada de 28°C, con proceso de fermentación en acero inoxidable.


 13%

 Ideal servido a 16° C con embutidos pastas y quesos frescos.



# Vino ANTE' BARBERA D' ASTI SUPERIORE DOCG

 Color rubí, con perfume intenso de fruta roja con recuerdos de violeta, suave con buen equilibrio y un final almendrado.

 Color rubí profundo y vivo, con una amplia fragancia con notas dulces y espaciadas. Intenso y lleno de aromas florales y frutos rojos de fino equilibrio. Se distingue por su sabor suave y persuasivo.

 12%

 Ideal para carnes rojas, pastas.



# REGIÓN BASILICATA

Ubicada en el sur de Italia.  
Llena de colores, olores y  
sabores, un lugar único y  
maravilloso .





# UVA AGLIANICO

---

Los vinos producidos a partir de Aglianico tienden a tener mucho cuerpo, con firmes taninos y alta acidez, lo que lo dota de un buen potencial de envejecimiento.





Vino  
**REMANFREDI**  
DOC



Vino con bouquet amplio con notas de cereza amarga envejece en madera durante 6 meses y seis meses en botella.



13,5%



Ideal para carne roja, pasta ,cordero.

REGION BASILICATA



Vino  
**REMANFREDI SERPARA**  
DOCG



Colo rojo profundo con toques marrones, profundo con sabor a vainilla, notas de roble, persistente en boca y fuertes taninos.



14,5%



Ideal para carnes de cordero, pastas y ternera.

REGION BASILICATA



Vino  
**BASILICATA ROSATO**  
IGT



En nariz notas frescas de fresas frambuesas, cerezas, vainilla y tomillo en boca fresco afrutado, limpio, fino y persistente.



13,5%



Ideal para acompañar pescado a la parrilla carnes blancas, pastas y quesos blandos.

REGION BASILICATA



TALAMONTI

