

Versi di vini: Gabriele D'Annunzio



Il fior de la bocca

Con il fior de la bocca umida a bere
ella attinge il cristallo. Io lentamente
le verso a stille il vin dolce e ardente
entro quel rosso fiore de'l piacere
e chinato su lei, muto coppiere
guardo le forme difettosamente :
la sua testa d'Emète adolescente
e la sagliente spira de 'l bicchiere.
Or, poi che le pupille a l'amorosa
concordia da le due forme stupende
io solo, io solo, io solo ho diletate,
godo infranger la coppa preziosa;
e improvviso un desio vano mi prende
d'infranger le membra bene amate."

Gabriele D'Annunzio



Vini bianchi

SICILIA



DOLCE&GABBANA **D&G** DONNAFUGATA ISOLANO

Tipologia
Etna Bianco Doc

Varietà
Carricante ed una piccola percentuale di altre varietà autoctone

Affinamento
Il vino è stato affinato per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio

A tavola
Perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani, funghi porcini, piatti a base di pesce o carni bianche

Alcool
12,20% vol.



DONNAFUGATA LIGHEA

Tipologia
Sicilia Zibibbo DOC

Varietà
Zibibbo (moscato d'Alessandria)

Affinamento
In vasca per 2/3 mesi

A tavola
Ottimo come aperitivo, è indicato con tutto il pesce azzurro, pasta al forno in bianco, frittura di pesce

Alcool
12,95% vol.



DONNAFUGATA PASSIPERDUTI

Tipologia
Sicilia DOC

Varietà
Grillo

Affinamento
Tre mesi in vasca e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

A tavola
Ottimo da abbinare a crostacei e piatti di pesce, ma anche a piatti vegetariani, pollame e carni bianche

Alcool
13,50% vol.

CALABRIA



SPADAFORA MAGARÌA

Tipologia
Vino bianco da uve nere

Varietà
Magliocco Dolce

Affinamento
Prima in acciaio per tre mesi, poi ulteriori tre mesi in bottiglia al fine di armonizzarne il quadro organolettico

A tavola
Eccellente aperitivo o fuoripasto, il Magarìa è un vino che ben si adatta alla cucina marinara, ottimo l'abbinamento con del baccalà fritto

Alcool
13% vol.



IPPOLITO 1845 MARE CHIARO

Tipologia
Cirò DOC

Varietà
Greco Bianco

Affinamento
In acciaio per 4 mesi

A tavola
Eccellente con pasta, grigliate di pesce e carni bianche

Alcool
13% vol.

Vini bianchi

CALABRIA



SPADAFORA PANDOSIA

Tipologia
Calabria IGP

Varietà
Pecorello

Affinamento
In acciaio per almeno tre mesi, poi circa tre mesi in bottiglia al fine di armonizzarne il quadro organolettico

A tavola
Eccellente aperitivo, il Pandosia è abbinamento ideale della cucina marinara, ottimo con uno semplice spaghetti alle vongole veraci oppure degustato con una delicata grigliata di pescato locale

Alcool
13% vol.



CANTINE STOLI PODAGNA

Tipologia
Locride IGT

Varietà
Greco Bianco e Malvasia

Affinamento
12 mesi in anfore di ceramica

A tavola
Si abbina perfettamente a piatti di pesce, antipasti leggeri e insalate estive

Alcool
12% vol.

TOSCANA



POGGIO AL TESORO SOLO SOLE

Tipologia
Bianco Fermo Secco DOC

Varietà
Vermentino

Affinamento
In acciaio inox su fecce fini, 1 mese di elevazione in bottiglia

A tavola
Solosole è il bianco da apprezzare con gli aperitivi, con i crudi di pesce e, grazie alla sua sapidità e fragranza, con i fritti di mare e con i pesci in brodetto. La sua freschezza lo rende compagno ideale di varie proposte vegetariane

Alcool
14% vol.



MARCHESI ANTINORI VILLA ANTINORI

Tipologia
Toscana IGT

Varietà
Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, Riesling

Affinamento
Alcuni mesi in acciaio

A tavola
Ideale con stuzzichini, antipasti di pesce, frittura di pesce e formaggi freschi

Alcool
12% vol.



MARCHESI ANTINORI VERMENTINO

Tipologia
Bolgheri DOC

Varietà
Vermentino

Affinamento
Alcuni mesi in acciaio

A tavola
Perfetto con pasta al pesce in bianco, pesce e crostacei al vapore, frittura di pesce e formaggi freschi

Alcool
13% vol.



ORNELLAIA

Tipologia
Toscana IGT

Varietà
Sauvignon blanc 70%, Viognier 30%

Affinamento
10 mesi sulle fecce in barrique, 2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

A tavola
Ideale con crudi e crostacei nobili, antipasti di mare strutturati, primi di pesce eleganti, pesce al forno o in salsa leggera, carni bianche delicate

Alcool
13,5% vol.

Vini bianchi - Lugana

VENETO - LOMBARDIA



ZENI LUGANA VIGNE ALTE

Tipologia

Lugana DOC Vigne Alte

Varietà

Trebbiano di Lugana

Affinamento

In acciaio

A tavola

Ottimo come aperitivo, ben si abbina ai piatti di pesce, zuppe, antipasti e carni bianche

Alcool

13% vol.



CA' DEI FRATI BROLETTINO

Tipologia

Lugana DOC

Varietà

Turbiana

Affinamento

Affinamento in barrique per 7/8 mesi e successivamente in bottiglia per 3 mesi

A tavola

Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesce in cotture lunghe e ricche e crostacei

Alcool

13% vol.



SMILE LUGANA DOC

Tipologia

Lugana DOC

Varietà

Turbiana

Affinamento

In cemento

A tavola

Ideale come aperitivo e da abbinare a primi piatti, pizza, formaggi freschi e pesce di lago

Alcool

13% vol.



ZENATO S. CRISTINA LUGANA

Tipologia

Lugana DOC

Varietà

Trebbiano di Lugana

Affinamento

4-5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2-3 mesi in bottiglia prima della vendita

A tavola

Adatto ad innumerevoli piatti gastronomici, dall'aperitivo alle carni bianche e soprattutto il pesce di lago

Alcool

13,5% vol.



ALLEGRIINI LUGANA

Tipologia

Lugana Oasi Mantellina DOC

Varietà

Turbiana 96%, Cortese 4%

Affinamento

Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia

A tavola

Ottimo come aperitivo e abbinato con antipasti o pesce di lago. Perfetto con il pesce crudo, il salmone, il tonno e il "finger food" a base di pesce

Alcool

13,43% vol.

Vini bianchi

VENETO



ZENI GARGANEGA VIGNE ALTE

Tipologia

Garganega IGT Veneto Vigne Alte

Varietà

Garganega

Affinamento

In acciaio

A tavola

Ottimo come aperitivo, è particolarmente piacevole abbinato ai piatti più freschi dell'estate

Alcool

12% vol.



ZENI CUSTOZA VIGNE ALTE

Tipologia

Custoza DOC Vigne Alte

Varietà

Garganega, Trebbiano, Tocai e Chardonnay

Affinamento

In acciaio

A tavola

Come aperitivo, si abbina con antipasti di pesce, crostacei, risotti di mare, piatti a base di uova e piatti leggeri in genere

Alcool

12% vol.



BROLO DEI GIUSTI CUSTOZA

Tipologia

Custoza Superiore DOC

Varietà

Cortese, Garganega, Tocai Friulano, Incrocio Manzoni e Chardonnay

Affinamento

Su lieviti in tini di acciaio seguito dal passaggio in botte di rovere francese

A tavola

Ottimo con primi piatti gustosi e saporiti. Accattivante con un fumetto di pesce o una crudité, con pesce e crostacei o secondi con carni bianche in umido e verdure

Alcool

13,5% vol.



BALESTRI VALDA LIBERTATE

Tipologia

Soave

Varietà

Trebbiano

Affinamento

Un anno in anfora

A tavola

Ottimo con frutti di mare, pasta, formaggio a pasta dura e stagionato, pesce magro, salumi

Alcool

13% vol.



ALLEGRINI SOAVE

Tipologia

Soave DOC

Varietà

Garganega 80%, Chardonnay 20%

Affinamento

Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia

A tavola

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene con i crudi di pesce, cibi speziati ed agrodolci e con le grigliate di mare

Alcool

12,10% vol.



ALLEGRINI CHARDONNAY

Tipologia

Chardonnay delle Venezie IGT

Varietà

Chardonnay

Affinamento

Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia

A tavola

Sushi, aragosta alla catalana e crostacei in genere, salmone marinato all'aneto, couscous ai sapori d'oriente, fegato alla veneziana e carciofi

Alcool

13,55% vol.

Vini bianchi

FRIULI VENEZIA GIULIA



JERMANN W... DREAMS



Tipologia
Venezia Giulia IGT

Varietà
Chardonnay

Affinamento
In botti piccole da 300 litri di rovere francese per 11 mesi

A tavola
Si sposa con gli antipasti di pesce caldi e freddi, affronta splendidamente anche le portate più sofisticate, predilige i pesci alla griglia e quelli più saporiti, ideale con i formaggi a pasta molle mediamente stagionati

Alcool
13,5% vol.



JERMANN VINTAGE TUNINA

Tipologia
Venezia Giulia IGT

Varietà
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia

Affinamento
Passaggio in botti di legno da 80-60 hl per una parte del vino

A tavola
Ideale con i piatti di pesce dell'alta cucina, dal pesce al forno ai salsati, dai crostacei alle sofisticate ricette da gourmet. Affronta splendidamente le carni bianche e i formaggi di media stagionatura a pasta molle, da provare con i piatti accompagnati dal tartufo

Alcool
13% vol.



JERMANN CHARDONNAY

Tipologia
IGT Venezia Giulia

Varietà
Chardonnay

Affinamento
Sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia

A tavola
Si abbina con pesci salsati, crostacei e creme di verdure

Alcool
12,5% vol.



JERMANN RIBOLLA GIALLA VINNAE

Tipologia
Venezia Giulia IGT

Varietà
Ribolla gialla

Affinamento
6 mesi in botti di rovere di Slavonia per una parte del vino, il resto in acciaio

A tavola
Ideale con gli antipasti e le carni bianche, si apprezza con minestre e risotti alle erbe, può affrontare il pesce a tutto pasto prediligendo i crostacei

Alcool
12,5% vol.

TRENTINO ALTO ADIGE



TRAMIN KELLEREI NUSSBAUMER

Tipologia
Alto Adige DOC

Varietà
Gewürztraminer

Affinamento
In piccoli contenitori d'acciaio, a contatto continuo con i lieviti fino alla fine di agosto.

A tavola
Perfetto con piatti a base di crostacei sia crudi che alla griglia

Alcool
14,5 % vol.



TRAMIN KELLEREI MÜLLER-THURGAU

Tipologia
Alto Adige DOC

Varietà
Müller-Thurgau

Affinamento
In vasche d'acciaio inox per circa 8 mesi

A tavola
Ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche

Alcool
12,5 % vol.

Vini bianchi

TRENTINO ALTO ADIGE



TRAMIN KELLEREI PEPI SAUVIGNON

Tipologia
Alto Adige DOC

Varietà
Sauvignon Blanc

Affinamento
In piccoli contenitori d'acciaio

A tavola
Ottimo come aperitivo, si accompagna anche ad antipasti, asparagi, pesce bollito o alla griglia, frutti di mare e carni bianche leggermente speziate

Alcool
13% vol.



TRAMIN KELLEREI PINOT GRIGIO

Tipologia
Alto Adige DOC

Varietà
Pinot grigio

Affinamento
In piccoli contenitori di acciaio a temperatura controllata (19°C), con fermentazione malolattica parziale

A tavola
Ottimo come aperitivo, in abbinamento con piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare

Alcool
13% vol.



TENUTA SAN LEONARDO | VETTE

Tipologia
Vigneti delle Dolomiti IGT

Varietà
Sauvignon Blanc

Affinamento
Alcuni mesi in acciaio

A tavola
Ideale con stuzzichini, pesce e crostacei al vapore, crudité

Alcool
12,5% vol.



WIDUM BAUMANN WEISSBURGUNDER BIO PINOT BIANCO

Tipologia
Vigneti delle Dolomiti IGP

Varietà
Pinot bianco

Affinamento
Almeno 6 mesi a contatto con i lieviti

A tavola
Si sposa particolarmente bene con una leggera cucina mediterranea, ma anche con il pesce e i formaggi

Alcool
12,7% vol.



PIEMONTE



ELIO FILIPPINO GAVI

Tipologia
Gavi DOCG

Varietà
Cortese

Affinamento
In acciaio fino all'imbottigliamento

A tavola
Ideale con pesce, crostacei, carni bianche e risotti alle verdure

Alcool
12,5% vol.

Vini rosati

SICILIA



DOLCE&GABBANA **D&G** DONNAFUGATA ROSA

Tipologia
Sicilia Doc Rosato

Varietà
Nerello Mascalese, Nocera

Affinamento
Per 2 mesi in vasca e almeno 3 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio

A tavola
Perfetto per aperitivo, crudi di pesce, piatti vegetariani e carni delicate

Alcool
12,13% vol.



DOLCE&GABBANA **D&G** DONNAFUGATA BOLLICINA GOLD

Tipologia
Sicilia Doc Nerello Mascalese Vino Spumante Rosé

Varietà
Nerello Mascalese

Affinamento
Sui lieviti per circa 36 mesi prima di essere degorgiato, segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi

A tavola
Da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto

Alcool
12% vol.

CALABRIA



DONNAFUGATA LUMERA

Tipologia
Sicilia Doc Rosato

Varietà
Nero d'Avola, Syrah e Nocera

Affinamento
In vasca per almeno due mesi e successivamente in bottiglia per altri due mesi

A tavola
Perfetto per l'aperitivo e abbinato ad insalate di mare, focacce di verdure e formaggio. Da provare con crudi di crostacei

Alcool
12% vol.



IPPOLITO 1845 PESCANERA

Tipologia
Calabria IGP

Varietà
Greco Nero

Affinamento
Dai 4 ai 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e successivamente per un breve periodo in bottiglia

A tavola
Ottimo come aperitivo, da provare con crudità di pesce, primi piatti semplici. Eccellente anche con le fragole

Alcool
13% vol.



SPADAFORA ROSASPINA

Tipologia
Calabria IGP

Varietà
Greco Nero

Affinamento
In acciaio prima, poi un breve passaggio in barrique, infine tre mesi in bottiglia

A tavola
Particolarmente indicato con i primi piatti di pesce, zuppe di crostacei, ottimo l'abbinamento con un tagliere di salumi e formaggi poco stagionati

Alcool
13% vol.



CANTINE STOLI MEZZAGNA

Tipologia
Locride IGT

Varietà
Gaglioppo, Greco Nero, Cabernet Sauvignon

Affinamento
12 mesi in anfore di ceramica

A tavola
Ideale come aperitivo, si abbina perfettamente a piatti di pesce e carni bianche

Alcool
12,5% vol.

Vini rosati

VENETO



ZENI CHIARETTO BARDOLINO

Tipologia

Chiaretto Bardolino DOC in Anfora

Varietà

Corvina, Rondinella

Affinamento

Terminata la fermentazione il vino viene travasato in anfora di Terracotta con le proprie fecce fini (lieviti di fermentazione) e lasciato in affinamento, nella bottaia aziendale a temperatura controllata, per un anno

A tavola

Da assaporare come aperitivo, con pesce di acqua dolce o formaggi freschi

Alcool

13% vol.



ZENI BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE

Tipologia

DOC Brut

Varietà

Corvina, Rondinella

Affinamento

In bottiglia per 6 mesi

A tavola

Ottimo aperitivo, ma anche piacevolissimo vino da tutto pasto. Consigliato con piatti a base di pesce di mare e di lago

Alcool

12,5% vol.

CHAMPAGNE



ZENI CHIARETTO VIGNE ALTE

Tipologia

Chiaretto Bardolino DOC Classico Vigne Alte

Varietà

Corvina, Rondinella

Affinamento

In acciaio

A tavola

Consigliato con antipasti di pesce, carni bianche, risotti di pesce, paste fresche, roast beef

Alcool

12,5% vol.



PERRIER JOUËT BLASON ROSÉ

Tipologia

Champagne AOC

Varietà

Chardonnay 25%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 25%

Affinamento

Sui lieviti per 36 mesi

A tavola

Perfetto come aperitivo, con pasti a base di pesce e funghi

Alcool

12% vol.

Vini rossi freddi

EMILIA ROMAGNA



VENTURINI BALDINI RUBINO DEL CERRO

Tipologia

Reggiano Lambrusco Spumante DOP

**Varietà**

Lambrusco Grasparossa 40%, Lambrusco Montericco 30%, Lambrusco Salamino 30%

Affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio e presa di spuma secondo il metodo Charmat lungo

A tavola

Ottimo a tutto pasto e in particolare con primi elaborati, carni rosse e bolliti

Alcool

12% vol.



SPADAFORA SOLENERO

Tipologia

Calabria IGP

Varietà

Una equilibrata combinazione di Magliocco e Merlot

Affinamento

Prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia per un periodo necessario a renderlo più morbido e rotondo al palato;

A tavola

Ottimo fuoripasto, l'abbinamento ideale è con i piatti a base di pesce, anche crudo, ma anche con i salumi e gli insaccati

Alcool

12,5% vol.

Vini rossi

SICILIA



DOLCE&GABBANA| DONNAFUGATA CUORDILAVA

Tipologia
Etna Rosso Doc

Varietà
Nerello Mascalese

Affinamento
Per oltre un anno in botti di rovere francese e poi per oltre 2 anni in bottiglia prima dell'uscita in commercio

A tavola
Ideale con piatti a base di funghi, legumi e carni rosse

Alcool
13,85% vol.



DOLCE&GABBANA| DONNAFUGATA TANCREDI

Tipologia
Terre Siciliane Igt

Varietà
Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat

Affinamento
14 mesi in rovere e almeno 22 mesi in bottiglia prima dell'uscita

A tavola
Si sposa perfettamente con piatti di carne rossa e cacciagione; altrettanto appagante è l'abbinamento con il tonno o pesci grassi

Alcool
13,6% vol.



N DONNAFUGATA MILLE E UNA NOTTE

Tipologia
Sicilia Rosso Doc

Varietà
Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah

Affinamento
Per 12 mesi in barrique nuove di rovere francese e successivamente 2 anni in bottiglia

A tavola
Ideale con arrostiti e brasati di carne, primi piatti con ragù e carré di agnello. Da provare su piatti saporiti di pesce stufato

Alcool
14% vol.



DONNAFUGATA SUL VULCANO

Tipologia
Etna Rosso Doc

Varietà
Nerello Mascalese e una piccola percentuale di Nerello Cappuccio

Affinamento
Per 14 mesi, in parte in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 7 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

A tavola
Perfetto con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, carni arrostito o in umido

Alcool
13,54% vol.

CALABRIA



CANTINE STOLI TESTAGNA

Tipologia
Locride IGT

Varietà
Cabernet Sauvignon, Nerello Calabrese e Greco Nero

Affinamento
Due anni in anfore di ceramica

A tavola
Si abbina perfettamente a piatti di carne, formaggi stagionati e piatti robusti della cucina calabrese

Alcool
13% vol.



SPADAFORA SOLENERO

Tipologia
Calabria IGP

Varietà
Una equilibrata combinazione di Magliocco e Merlot

Affinamento
Prima in acciaio per sei mesi, poi in bottiglia per un periodo necessario a renderlo più morbido e rotondo al palato;

A tavola
Ottimo fuoripasto, l'abbinamento ideale è con i piatti a base di pesce, anche crudo, ma anche con i salumi e gli insaccati

Alcool
12,5% vol.

Vini rossi

CALABRIA



SPADAFORA TELESIO

Tipologia
Terre di Cosenza DOP

Varietà
Magliocco, Greco Nero e Malvasia

Affinamento
Prima in acciaio per sei mesi, poi in barrique di rovere di secondo passaggio per dodici mesi, infine sei mesi in bottiglia per ammorbidire eventuali spigolosità

A tavola
Eccellente l'abbinamento con carni cucinate in casseruola per lungo tempo come lo stracotto, ottimo con il pecorino crotonese stagionato

Alcool
13% vol.

PUGLIA



ATERRA PRIMITIVO

Tipologia
Puglia IGT

Varietà
Primitivo

Affinamento
In acciaio per 4 mesi

A tavola
Eccellente l'abbinamento con carni rosse e alla griglia. Ideale con primi piatti saporiti come fusilli alla 'nduja, tortellini di Valeggio sul Mincio, can-nel-lo-ni, degustazione di formaggi e dessert a base di cacao

Alcool
13,5% vol.

TOSCANA



MARCHESI ANTINORI TIGNANELLO

Tipologia
Toscana IGT

Varietà
Sangiovese 80%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 15%

Affinamento
In fusti di rovere francese e ungherese, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio, per un periodo complessivo di circa 14-16 mesi; dopo un primo affinamento in lotti separati, questi sono stati assemblati per completare l'evoluzione in legno. Il vino ha affinato per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato

A tavola
Ideale da abbinare a portate a base di cacciagione e selvaggina, ma anche con formaggi stagionati

Alcool
14,5% vol.



MARCHESI ANTINORI IL BRUCIATO

Tipologia
Bolgheri Doc

Varietà
Cabernet Sauvignon 38%, Cabernet Franc 22%, Merlot 19%, Syrah 15%, Petit Verdot 6%

Affinamento
Per 7 mesi in barriques e 4 in bottiglia

A tavola
Perfetto con primi piatti saporiti, carni rosse alla griglia, carni rosse in umido, selvaggina e formaggi stagionati

Alcool
14% vol.



MARCHESI ANTINORI VILLA ANTINORI

Tipologia
Toscana IGT

Varietà
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Affinamento
12 mesi in barrique di rovere francese e ungherese

A tavola
Si accompagna a primi di terra, secondi di carne bianca, di carne rossa e di terra

Alcool
14% vol.



MARCHESI ANTINORI BADIA A PASSIGNANO

Tipologia
Chianti Classico DOCG

Varietà
Sangiovese

Affinamento
14 mesi in botte di legno

A tavola
Si abbina bene con piatti strutturati di carne come arrostiti, grigliate e selvaggina, ma anche con primi a base di carne e formaggi stagionati

Alcool
14,5% vol.

Vini rossi

TOSCANA



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNAVECCHIA

Tipologia

Brunello di Montalcino DOCG

**Varietà**

Sangiovese

Affinamento

30 mesi in tonneau da 600 litri e almeno 6 mesi in bottiglia

A tavola

Ideale con piatti molto strutturati quali carni rosse, selvaggina da penna e da pelo. Ottimo con formaggi quali tome stagionate, Parmigiano reggiano e pecorino toscano

Alcool

14% vol.



SAN POLO AMPHORA VIGNAMASSO

Tipologia

Rosso Toscana IGT

Varietà

Sangiovese

Affinamento

In anfora sulle bucce (a cappello sommerso) per circa 4 mesi. Dopo la svinatura, affina in anfora per 10 mesi prima di andare in bottiglia

A tavola

Perfetto in abbinamento a carni dal sapore intenso e deciso, esaltate dalle note di freschezza conferite dalla vinificazione in anfora

Alcool

14,5% vol.



ORNELLAIA

Tipologia

Bolgheri Superiore DOC

Varietà

Cabernet Sauvignon 53%, Merlot 25%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 7%

Affinamento

In barrique di rovere francese (70% nuove e 30% di secondo passaggio) per circa 18 mesi e altri 12 mesi in bottiglia

A tavola

Si accompagna magicamente a secondi piatti a base di selvaggina o carni rosse. Sublime anche con risotti raffinati e formaggi importanti

Alcool

15% vol.



TENUTA SAN GUIDO GUIDALBERTO

Tipologia

Toscana IGT

Varietà

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Affinamento

In barrique per almeno 15 mesi

A tavola

Ideale con carne rossa in umido, pasta al sugo di carne, carni arrosto o alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati

Alcool

13,5% vol.

VENETO



ZENATO RIPASSA

Tipologia

Valpolicella Ripasso Superiore DOP

Varietà

Corvina Veronese 85%, Rondinella 5%, Corvinone 10%

Affinamento

18 mesi in tonneau e successivamente in bottiglia per alcuni mesi in ambienti a temperatura controllata

A tavola

Ottimo compagno con i piatti di selvaggina, le grigliate di carne e gli arrosti, salumi e formaggi stagionati

Alcool

14% vol.



ZENI MAROGNE RIPASSO

Tipologia

Valpolicella doc Superiore Ripasso selezione Marogne

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento

In botte di rovere per 10-12 mesi a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

A tavola

Consigliato con carni rosse ai ferri, paste con sughi, formaggi fermentati, arrosti

Alcool

12,5% vol.

Vini rossi

VENETO



CORTE GIARA VALPOLICELLA RIPASSO

Tipologia

Valpolicella Ripasso DOC

Varietà

Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

Affinamento

Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia

A tavola

Stracotti e brasati con polenta, filetto in crosta, quaglie, tagliata di manzo con funghi porcini, costine d'agnello e formaggi di media stagionatura

Alcool

14,22% vol.



DAL FORNO ROMANO VALPOLICELLA SUPERIORE

Tipologia

Valpolicella DOC

Varietà

Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella

Affinamento

24 mesi in barriques e successivamente per 36 mesi in bottiglia

A tavola

Perfetto per accompagnare ed esaltare piatti di carni rosse in umido, brasati, carne alla brace ma anche formaggi stagionati e di carattere

Alcool

14,5% vol.



QUINTARELLI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Tipologia

Valpolicella DOC

Varietà

Corvina 55%, Rondinella 30%, Cabernet 15%

Affinamento

60 mesi in botti di rovere di Slavonia

A tavola

Ottimo con risotti e pasta con sugo di carne, carne grigliata, carne rossa in umido, formaggi erborinati

Alcool

15% vol.



BROLO DEI GIUSTI VALPOLICELLA

**Tipologia**

Valpolicella Superiore DOC

Varietà

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Affinamento

In botti per 24 mesi

A tavola

Si consiglia l'abbinamento con piatti regionali come i fusilli al ragù e 'nduja di Spilinga spolverati con ricotta silana affumicata e peperoncino

Alcool

16% vol.



MARION VALPOLICELLA SUPERIORE

Tipologia

Valpolicella DOC

Varietà

Corvina Grossa 50% Corvina Gentile 30% Rondinella 20%

Affinamento

30 mesi in botti grandi e piccole di rovere

A tavola

Minestre dense e speziate, carni da cortile, formaggi a pasta tenera e nota dolce

Alcool

14% vol.



ALLEGRIINI VALPOLICELLA CLASSICO

Tipologia

Valpolicella Classico DOC

Varietà

Corvina Veronese 70% e Rondinella 30%

Affinamento

In acciaio fino a metà febbraio, poi per 2 mesi in bottiglia

A tavola

Si accompagna ad antipasti all'italiana, minestre e piatti di pasta. Ottimo abbinamento con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce

Alcool

13,11% vol.

Vini rossi - Amarone

VENETO



ALLEGRINI FIERAMONTE

Tipologia

Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG

Varietà

Corvina Veronese 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

Affinamento

In bottiglia per circa 1 anno

A tavola

Perfetto su stufati, brasati e piatti di carne importanti o da gustare per un caldo dopocena

Alcool

16,77% vol.



BUSSOLA AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Tipologia

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Varietà

Corvina 45%, Corvinone 30%, Rondinella 25%

Affinamento

90 mesi di affinamento di cui:
- 40 mesi in barriques nuove da 225 l
- ulteriori 50 mesi in botte grande da 2500 l

A tavola

Perfetto su stufati, brasati e piatti di carne importanti o da gustare per un caldo dopocena

Alcool

16,5% vol.



ALLEGRINI AMARONE

Tipologia

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Varietà

Corvina Veronese 45%, Corvinone 45%, Rondinella 5%, Oseleta 5%

Affinamento

Maturazione in barriques nuove per 18 mesi, massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi circa

A tavola

Tradizionalmente abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Può essere proposto anche con piatti dai sapori agrodolci

Alcool

16,5% vol.



BROLO DEI GIUSTI AMARONE

Tipologia

Amarone Della Valpolicella DOCG

Varietà

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Affinamento

In botti per 24 mesi

A tavola

Piatti a base di carne in umido o in tegame, portate di carne alla griglia e selvaggina. Ottimo come accompagnamento ai formaggi stagionati

Alcool

16% vol.



ZENI AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA "RISERVA NINO ZENI"

Tipologia

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento

In botte di rovere e una piccola parte in barrique per 5 anni

A tavola

Ottimo con brasati, stracotti di manzo alle spezie, formaggi stagionati

Alcool

16% vol.



DAL FORNO ROMANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Tipologia

Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Varietà

60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Oseleta, 10% Croatina

Affinamento

In barrique per 36 mesi e per ulteriori 24 mesi in bottiglia

A tavola

Perfetto per accompagnare ragù di carne e selvaggina, è ideale in abbinamento ad arrostiti, carni in umido e formaggi stagionati

Alcool

16,5% vol.

Vini rossi - Amarone

VENETO



ZENI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Tipologia

Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento

In botte di rovere per 2-3 anni a seconda dell'annata

A tavola

Ottimo con carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati

Alcool

15,5 % vol.



ZENI AMARONE DELLA VALPOLICELLA BARRIQUES

Tipologia

Barriques DOCG

Varietà

Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento

In barriques di rovere francese per 12-24 mesi a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

A tavola

Ottimo con carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi fermentati

Alcool

16% vol.

Vini rossi - Corvina

VENETO



ALLEGRIINI PALAZZO DELLA TORRE

Tipologia

Veronese IGT

Varietà

Corvina Veronese 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25%, Sangiovese 5%

Affinamento

Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 15 mesi, massa per 2 mesi e affinamento in bottiglia per 7 mesi

A tavola

Risotto con funghi e salsiccia, pasta all'Amatriciana e alla Carbonara, taglieri di prosciutto e culatello, arista di maiale, arrosto di vitello, Parmigiano Reggiano e Monte Veronese stagionato

Alcool

13,38% vol.



ALLEGRIINI GROLA

Tipologia

Veronese IGT

Varietà

Corvina veronese 70%, Corvinone 25%, Rondinella 5%

Affinamento

L'affinamento avviene per 16 mesi. Il 50% del vino viene affinato in barrique di secondo passaggio, mentre l'ulteriore 50% è affinato in botti grandi da 85 hl. Fa ulteriori 10 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

A tavola

Perfetto con primi di carne, funghi stufati, formaggi stagionati non piccanti e secondi in umido come brasati o stracotti

Alcool

13,39% vol.



ALLEGRIINI LA POJA

Tipologia

Veronese IGT

Varietà

Corvina Veronese

Affinamento

In bottiglia per 10 mesi

A tavola

Ideale con arrostiti di carne rossa e selvaggina. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti, piatti a base di funghi porcini, tartufo bianco e nero

Alcool

14,95% vol.



ZENI CORVINA VERONESE

Tipologia

Veronese IGT

Varietà

Corvina

Affinamento

In acciaio per 10 mesi

A tavola

Ottimo con pasta al sugo, carni rosse ai ferri, formaggi

Alcool

13% vol.

Vini rossi

VENETO



€ 30,00

ZENI I FILARI DEL NINO

Tipologia
Bardolino DOC Classico

Varietà
Corvina, Corvinone e Rondinella

Affinamento
In acciaio per 5 mesi

A tavola
Ideale con paste al sugo, carni rosse, formaggi teneri e salumi

Alcool
12,5% vol.



ZENI BARDOLINO CLASSICO VIGNE ALTE

Tipologia
Vigne Alte DOC Classico

Varietà
Corvina 60%, Rondinella 30%

Affinamento
In acciaio

A tavola
Ottimo con paste al sugo, carni rosse, formaggi teneri e salumi

Alcool
12,5% vol.



ZENI BARDOLINO DOCG CLASSICO SUPERIORE

Tipologia
Bardolino DOCG Classico

Varietà
Corvina, Corvinone e Rondinella

Affinamento
In botte di rovere per un anno, a seconda dell'annata, e successivo passaggio in acciaio

A tavola
Ideale con paste al sugo, carni rosse, formaggi, salumi, arrostiti

Alcool
13,5% vol.



MARION TEROLDEGO

Tipologia
Veneto IGT Rosso

Varietà
Teroldego

Affinamento
In botte di legno piccola (barrique) per 30 mesi

A tavola
Ottimo con carni rosse, arrostito e formaggi a pasta dura di media stagionatura

Alcool
14,5% vol.



MARION CABERNET SAUVIGNON

Tipologia
Veneto IGT Rosso

Varietà
Cabernet Sauvignon

Affinamento
In barili di rovere di Slavonia

A tavola
Ottimo con carne rossa, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati

Alcool
14,5% vol.

TRENTINO ALTO ADIGE



WIDUM BAUMANN BLAU-BURGUNDER

Tipologia
Vigneti delle Dolomiti IGT

Varietà
Pinot Nero

Affinamento
In botti di legno fino all'imbottigliamento

A tavola
Adatto a qualsiasi tipo di carne, alle grigliate e ai formaggi intensi

Alcool
13,28% vol.



Vini rossi

TRENTINO ALTO-ADIGE



TENUTA SAN LEONARDO SAN LEONARDO

Tipologia

Vigneti delle Dolomiti IGT

Varietà

Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot

Affinamento

Almeno 3 mesi in vasche di cemento, 18-24 mesi in barrique, poi almeno 12 mesi in bottiglia

A tavola

Ideale con brasato, filetto al pepe verde, formaggi stagionati, selvaggina e risotti

Alcool

13% vol.



TENUTA SAN LEONARDO | TERRE

Tipologia

Vigneti delle Dolomiti IGT

Varietà

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carménère 10%

Affinamento

18 mesi, 80% in grandi botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri e 20% in barrique, poi 6 mesi in bottiglia

A tavola

Ideale con paste ripiene e sughi robusti, carni rosse, pollame, selvaggina e formaggi a pasta tenera o stagionati

Alcool

13% vol.

PIEMONTE



TENUTA SAN LEONARDO | VILLA GRESTI

Tipologia

Vigneti delle Dolomiti IGT

Varietà

Merlot 90%, Carmenere 10%

Affinamento

12-14 mesi in barrique nuove, poi almeno 12 mesi in bottiglia

A tavola

Ideale con brasato, tagliata di manzo, selvaggina e formaggi stagionati ed erborinati

Alcool

12,5% vol.



ELIO FILIPPINO DOLCETTO D'ALBA

Tipologia

Dolcetto d'Alba DOC

Varietà

Dolcetto

Affinamento

Alcuni mesi in vasche di acciaio inox e imbottigliato in primavera

A tavola

Ideale con antipasti, primi piatti, carni bianche, carni rosse, formaggi semistagionati, salumi, verdure grigliate

Alcool

13% vol.



ELIO FILIPPINO BAROLO RISERVA

Tipologia

Barolo Riserva DOCG

Varietà

Nebbiolo

Affinamento

24 mesi in botti di rovere

A tavola

Predilige piatti di carne rossa, pasta ripiena e formaggi stagionati

Alcool

14,5% vol.



ELIO FILIPPINO BARBARESCO RISERVA

Tipologia

Barbaresco DOCG

Varietà

Nebbiolo

Affinamento

24/30 mesi in barriques francese

A tavola

Predilige piatti di carne rossa, brasati e formaggi stagionati

Alcool

15% vol.

Trento Doc Metodo Classico

TRENTINO ALTO ADIGE



FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Tipologia
Trento DOC

Varietà
Chardonnay

Affinamento
Minimo di 24 mesi sui lieviti

A tavola
Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una grande mozzarella di bufala o con una classica insalata di polpo

Alcool
12,5% vol.



FERRARI PERLÈ

Tipologia
Trento DOC

Varietà
Chardonnay

Affinamento
Minimo 48 mesi sui lieviti

A tavola
Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con un grande culatello o con un piatto di vitello tonnato

Alcool
12,5% vol.

Franciacorta Spumanti

LOMBARDIA



BELLAVISTA ALMA ASSEMBLAGE 1

Tipologia
Franciacorta DOCG

Varietà
Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%

Affinamento
36 mesi sui lieviti

A tavola
Ideale come aperitivo o a tutto pasto. Perfetto con antipasti di pesce, insalate, frittura, primi piatti di verdure, frutti di mare, pesce alla griglia e piatti vegetariani

Alcool
12,5% vol.



MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE

Tipologia
Franciacorta DOCG

Varietà
Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot bianco 10%

Affinamento
36 mesi sui lieviti

A tavola
Ideale compagno per aperitivi, antipasti a base di verdure, pesce, carni bianche e primi piatti non eccessivamente elaborati

Alcool
12,5% vol.



MARCHESE ANTINORI DONNA CORA SATÈN

Tipologia
Franciacorta DOCG

Varietà
Chardonnay

Affinamento
Lungo sui lieviti, minimo 24 mesi

A tavola
Ideale con brasato, tagliata di manzo, selvaggina e formaggi stagionati ed erborinati

Alcool
12% vol.



MARCHESE ANTINORI BLANC DE BLANCS

Tipologia
Franciacorta DOCG

Varietà
Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Affinamento
24 mesi sui lieviti

A tavola
Eccellente come aperitivo, si abbina ad antipasti a base di pesce e a formaggi di media stagionatura. Ottimo con risotti ai frutti di mare

Alcool
12,5% vol.

Valdobbiadene Spumanti

VENETO

ACERLE

VALDOBBIADENE



ACERLE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT

Tipologia

Prosecco Superiore DOCG

Varietà

Glera (in minima parte varietà Bianchetta, Perera e Verdiso)

Alla vista

Giallo paglierino con riflessi di un verde tenue

Al naso

Delicati sentori di mela e pesca, ricordi floreali e di fiori d'acacia

In bocca

Asciutto, deciso, sapido e minerale. Si ritrovano le precedenti sensazioni olfattive con una persistenza interessante

Alcool

11,5% vol.

Residuo zuccherino

0 gr/l



ACERLE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Tipologia

Prosecco Superiore DOCG

Varietà

Glera (in minima parte Bianchetta, Perera e Verdiso)

Alla vista

Giallo paglierino brillante

Al naso

Delicato sentore di mela e pera, con ricordo di fiori di prato

In bocca

Elegante equilibrio fra sapidità, mineralità e note fruttate e floreali

Alcool

11,5% vol.

Residuo zuccherino

7 gr/l



ACERLE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Tipologia

Prosecco Superiore DOCG

Varietà

Glera (in minima parte Bianchetta, Perera e Verdiso)

Alla vista

Giallo paglierino brillante

Al naso

Delicato, con sentori di frutta gialla e ricordo di fiori di prato

In bocca

Morbido, elegante, equilibrato e persistente

Alcool

11,5% vol.

Residuo zuccherino

14 gr/l



ACERLE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

Tipologia

Superiore Di Cartizze DOCG

Varietà

Glera

Alla vista

Giallo paglierino brillante

Al naso

Intenso, fine, fruttato con note di pesca e pera, e floreale, con richiami ai fiori di glicine e di acacia

In bocca

Morbido, sapido, pieno e minerale

Alcool

11,5% vol.

Residuo zuccherino

22 gr/l

Champagne

FRANCIA



PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Tipologia
Champagne AOC

Varietà
Chardonnay 20%, Pinot meunier 40%, Pinot nero 40%

Affinamento
Sui lieviti per 36 mesi

A tavola
Ideale con piatti a base di pesce

Alcool
12% vol.



PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS

Tipologia
Champagne AOC

Varietà
Chardonnay

Affinamento
Sui lieviti per 36 mesi

A tavola
Perfetto con piatti a base di pesce

Alcool
12% vol.



PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Tipologia
Champagne AOC

Varietà
Chardonnay 25%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 25%

Affinamento
Sui lieviti per 36 mesi

A tavola
Perfetto come aperitivo, con pasti a base di pesce e funghi

Alcool
12% vol.



PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

Tipologia
Champagne AOC

Varietà
Chardonnay 50%, Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 5%

Affinamento
Almeno 60 mesi sui lieviti

A tavola
Ideale con piatti a base di pesce

Alcool
12% vol.

Bollicina Gold

SICILIA



DOLCE&GABBANA **D&G** DONNAFUGATA BOLLICINA GOLD

Tipologia
Sicilia Doc Nerello Mascalese Vino Spumante Rosé

Varietà
Nerello Mascalese

Affinamento
Sui lieviti per circa 36 mesi prima di essere degorgiato, segue un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi

A tavola
Da abbinare a crostacei, tartare di pesce, prosciutto crudo. Da provare a tutto pasto

Alcool
12% vol.

Passito



DONNAFUGATA BEN RYÈ

Tipologia
Passito di Pantelleria Doc

Varietà
Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Affinamento
In vasca per 4 mesi e almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

A tavola
Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta. Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras. Straordinario da solo, come vino da meditazione

Alcool
14,35% vol.

I nostri calici

VINI BIANCHI

Prosecco Extra Dry
Custoza Zeni Vigne Alte
Garganega Zeni Vigne Alte
Pinot grigio Zeni
Lugana

VINI ROSATI

Chiaro Zeni Vigne Alte
Chiaro Brut Zeni

VINI ROSSI

Bardolino classico Zeni Vigne Alte
Valpolicella classico Allegrini
Valpolicella ripasso Zeni Marogne
Palazzo della torre
Amarone Zeni

PASSITO

Donnafugata Passito di Pantelleria Ben Ryè
Recioto della Valpolicella Zeni

VINI BIANCHI



Zeni Lugana
Vigne Alte
0,375L



Cà dei Frati
Brolettino
0,375L



Marchesi Antinori
Villa Antinori
0,375L



Zeni Bardolino
Chiaro Classico
0,375L

SPUMANTI E CHAMPAGNE



Bellavista
Alma Assemblage 1
0,375 L



Ferrari Maximum
Blanc de Blancs
0,375 L



Marchesi Antinori
Cuvée Royale
0,375 L



Perrier-Jouët
Grand Brut
0,375 L

VINI ROSSI



Marchesi Antinori
Tignanello
0,375 L



Marchesi Antinori
Il Bruciato
0,375L



Zeni Marogne
Ripasso
0,375L



Zeni Bardolino
Classico
0,375L

AMARONE



Tenuta
San Leonardo
San Leonardo
0,375 L



Marchesi Antinori
Villa Antinori
0,375L



Zeni Amarone della
Valpolicella Classico
0,375L

PASSITO



Donnafugata
Passito di Pantelleria
Ben Ryè
0,375 L

DISTILLERIA GASTALDI

La Vera Grappa

SANGIOVESE

Acquavite di vinaccia - Invecchiamento minimo 12 mesi (non filtrata a freddo)

Acquavite di vinaccia da Sangiovese di Montalcino, calda e intensa, con note balsamiche, piccoli frutti rossi, spezie e lieve vaniglia nel finale. Produzione limitata di 736 bottiglie.

Gradazione: 42% vol.

MOSCATO D'ARANCIO

Acquavite di vinaccia - Invecchiamento minimo 12 mesi (non filtrata a freddo)

Acquavite di vinaccia da Moscato Giallo, intensa e aromatica, con note di arancia, canditi e finale balsamico. Produzione limitata di 488 bottiglie.

Gradazione: 43% vol.

SAUVIGNON

Acquavite di vinaccia - Invecchiamento minimo 12 mesi (non filtrata a freddo)

Acquavite di vinaccia da Sauvignon, fruttata e intensa, con note di sambuco, freschezza mentolata e buona complessità. Produzione limitata di 741 bottiglie.

Gradazione: 42% vol.

UVE ROSSE DELLA VALPOLICELLA

Acquavite di vinaccia - Invecchiamento minimo 12 mesi (non filtrata a freddo)

Acquavite morbida e avvolgente, con note di ciliegia, marasca e amarena, dal finale lungo ed equilibrato. Produzione limitata di 844 bottiglie.

Gradazione: 43% vol.

TRAMINER

Acquavite di vinaccia - Invecchiamento minimo 12 mesi (non filtrata a freddo)

Acquavite di Traminer, aromatica e avvolgente, con note speziate, floreali e agrumate, dal finale lungo. Produzione limitata di 595 bottiglie.

Gradazione: 42% vol.



Le nostre grappe



MARZADRO AFFINA - RISERVA CILIEGIO

Grappa in edizione limitata, morbida e avvolgente, con profumo fine ed elegante. Ottenuta da vinacce di Lagrein e Pinot Nero, distillate a bagnomaria in alambicco discontinuo, riposa 10 anni in piccole botti di ciliegio che le donano complessità e un profilo aromatico unico

Gradazione: 43% vol.



MARZADRO AFFINA - RISERVA ROVERE

Grappa in edizione limitata, piena e strutturata, dal profilo ricco e persistente. Ottenuta da vinacce di Teroldego Rotaliano e Marzemino d'Isera, distillate a bagnomaria in alambicco discontinuo, riposa 10 anni in piccole botti di rovere sviluppando un bouquet intenso e avvolgente

Gradazione: 46,5% vol.



MARZADRO AFFINA - RISERVA ACACIA

Grappa in edizione limitata, morbida e aromatica, con struttura ricca e profilo complesso. Ottenuta da vinacce di Müller Thurgau e Moscato, distillate a bagnomaria in alambicco discontinuo, riposa 10 anni in piccole botti di acacia, che le donano eleganza e un bouquet inconfondibile

Gradazione: 43% vol.



MARZADRO GIARE - GEWÜRZTRAMINER

Grappa di monovitigno dal profumo intenso, di notevole impatto sensoriale con una sensazione gustativa molto armonica. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo di vinacce di Gewürztraminer

Gradazione: 41% vol.



MARZADRO GIARE - AMARONE

Grappa dal profumo fine e deciso, con gusto avvolgente, armonico e persistente. Ottenuta da vinacce di Amarone della Valpolicella, Corvina, Rondinella e Molinara, distillate a bagnomaria in alambicco discontinuo

Gradazione: 41% vol.



MARZADRO GIARE - CHARDONNAY

Grappa di monovitigno dal profilo fine ed elegante, con gusto intenso e asciutto. Ottenuta da vinacce di Chardonnay, distillate a bagnomaria in alambicco discontinuo, affina in piccole botti di rovere, sviluppando equilibrio e complessità aromatica

Gradazione: 45% vol.



BONOLLO - LANCIA

AMARO OF

Amaro dal profilo delicato al naso, ricco ed equilibrato al palato. Nasce da un'attenta selezione di erbe arricchita dalla nota distintiva della Grappa OF Amarone Barrique, per un sorso fresco e contemporaneo

Gradazione: 30% vol.

OF AMARONE BARRIQUE

Grappa ottenuta da vinacce di Amarone Valpolicella DOCG, distillate con il Sistema Unico Bonollo e maturata in barrique di rovere francese. Ampia, morbida e vivace, regala un'esperienza sensoriale elegante e riconoscibile

Gradazione: 42% vol.



VILLA DE VARDA VECCHIA BARRIQUE

Vecchia Riserva dedicata a Mauro Dolzan, sesta generazione della famiglia. Ottenuta da Pinot Nero e Teroldego, si distingue per il profumo caldo e fine e per un gusto morbido, vellutato e ricco di sfumature fruttate, tostate e vanigliate

Gradazione: 40%

