

WIN 2023



INDICE

VINI IN FUSTO

Emilia Romagna
CAVIRO 4

SELEZIONE VINI

Friuli Venezia Giulia
LIVON 8

Veneto
VALPOLICELLA NEGRAR 12

Toscana
ROCCA DELLE MACIÈ 15

Campania
MACCHIALUPA 20

Puglia
PIETRAPURA 22

Trentino Alto Adige
VILLA VESCOVILE 23

Abruzzo
CODICE CITRA 25

Calabria
LIBRANDI 29
FATTORIA SAN FRANCESCO 33

Sicilia
FATASCIÀ 38

SELEZIONE BOLLICINE

Prosecco/Spumante
CAVIRO 42

Franciacorta
MONTE ROSSA 45

Prosecco
REBULI 49

Champagne
CHARLES HEIDSIECK 51



VINI IN FUSTO

CAVIRO

Emilia Romagna

DALLA SPINA ALLA TAVOLA, UN'AMPIA SELEZIONE DI VINI D'ITALIA, DOC E IGT AL SERVIZIO DI OGNI ESIGENZA.

Caviro propone un'ampia selezione di vini bianchi, rossi e rosé, fermi e frizzanti, nonché vitigni IGT e IGP per incontrare diverse preferenze e occasioni di consumo.

La gamma, disponibile in fusti da 20 litri, mantiene sempre un alto standard qualitativo, grazie ad un sistema di riempimento dei fusti che garantisce controllo, igiene ed ermeticità.

Il vino rimane sempre fresco, attraverso il confezionamento a freddo e garantito dal sigillo, che certifica il contenuto, il nome del produttore e la zona d'origine.



CAVIRO IN FUSTO



BIANCO SECCO

NAZIONE	ITALIA
UVA	VITIGNI A BACCA BIANCA IN VARIE PERCENTUALI
% ALCOL	10,5
FORMATO	FUSTO IN ACCIAIO 20 LITRI

COLORE

Alla vista spicca il colore giallo paglierino di bella lucentezza.

PROFUMO

Al naso rispetta le caratteristiche tipicamente varietali.

SAPORE

Gusto vivace e buona persistenza aromatica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



BIANCO FRIZZANTE

NAZIONE	ITALIA
UVA	VITIGNI A BACCA BIANCA IN VARIE PERCENTUALI
% ALCOL	11
FORMATO	FUSTO IN ACCIAIO 20 LITRI

COLORE

Vino frizzante dal colore paglierino chiaro.

PROFUMO

Al naso fresco e fruttato.

SAPORE

Gusto armonico. Al palato è fresco e rotondo.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

CAVIRO IN FUSTO



CABERNET-SAUVIGNON

NAZIONE	ITALIA
UVA	CABERNET-SAUVIGNON
% ALCOL	11
FORMATO	FUSTO IN ACCIAIO 20 LITRI

COLORE

Vino alla spina dall'inconfondibile colore rosso rubino intenso.

PROFUMO

Al naso elegante e delicato; sentori ben amalgamati fra loro. Ampio e speziato.

SAPORE

Al gusto denota un ottimo equilibrio, ottima la persistenza gustativa.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.





SELEZIONE VINI



LIVON

Friuli Venezia Giulia

Una storia ormai lunga oltre cinquant'anni che ha portato certamente lontano il suo protagonista: Dorino Livon, fino a renderlo uno dei più affermati e conosciuti viticoltori friulani.

Una storia, comunque, che affonda le sue origini in una passione e in una tradizione di famiglia: l'amore per la propria terra, il Friuli, in particolare per quel lembo estremo che rappresenta l'ultimo baluardo d'Italia verso l'Europa orientale: il Collio e i Colli Orientali del Friuli.

Nel 1964 Dorino Livon acquista il primo appezzamento sulle colline del Collio e a quello, un poco alla volta, ne aggiunge altri. Cresce così, anno dopo anno, l'Azienda agricola Livon.

La donna alata di Livon, un segno inconfondibile per chi assieme a un vino eccellente vuole assaporare un vero mondo a parte: il Friuli. Una terra fortunata dove crescono antichi vitigni autoctoni, unici al mondo, e dove il vino non è solo piacere del palato ma cultura e tradizione millenaria.



LIVON

“VILLA CHIOPRIS”



RIBOLLA GIALLA IGT DELLE VENEZIE “VILLA CHIOPRIS”

REGIONE	FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA	100% RIBOLLA GIALLA
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista spicca il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

All'olfatto pere williams rosse danno una buona acidità e nello stesso tempo una buona morbidezza.

SAPORE

Gusto equilibrato e dritto, di grande freschezza e piacevolezza di beva.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

PINOT GRIGIO FRIULI DOC “VILLA CHIOPRIS”

REGIONE	FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA	100% PINOT GRIGIO
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Questo vino si presenta nel calice di un colore giallo paglierino.

PROFUMO

Al naso emergono note di taglio e fiori primaverili che si uniscono a sentori di pesca e frutta a polpa gialla.

SAPORE

Di buona struttura, al palato rivela una intrigante scia fresco-sapida che persiste nel finale.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

LIVON

“VILLA CHIOPRIS”



**SAUVIGNON FRIULI DOC
“VILLA CHIOPRIS”**

REGIONE	FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA	100% SAUVIGNON BLANC
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Si annuncia nel calice di un gradevole colore giallo paglierino.

PROFUMO

All'olfatto profumi di frutta a polpa gialla intrecciati a nitidi sentori vegetali di salvia e foglia di peperone.

SAPORE

Gusto aromatico e avvolgente, vivacizzato da una nitida mineralità e da una freschezza coinvolgente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**MERLOT - DOC FRIULI GRAVE
“VILLA CHIOPRIS”**

REGIONE	FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA	100% MERLOT
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Questo vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO

Al naso si percepisce chiaramente un intenso aroma vinoso, accompagnato da sentori di frutti rossi.

SAPORE

Al palato si rivela gradevolmente erbaceo e vellutato con sfumature sapide.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

LIVON

“VILLA CHIOPRIS”



REFOSCO - IGT DELLE VENEZIE “VILLA CHIOPRIS”

REGIONE	FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA	100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Si annuncia nel calice di intenso colore rosso rubino carico.

PROFUMO

All'olfatto si percepiscono gradevoli profumi di fragole selvatiche.

SAPORE

Gusto sapido persistente e piacevole. Giovane, vinoso, fragrante, pieno.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



CABERNET SAUVIGNON - DOC FRIULI GRAVE “VILLA CHIOPRIS”

REGIONE	FRIULI VENEZIA GIULIA
UVA	100% CABERNET SAUVIGNON
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Questo vino si presenta di colore rosso rubino carico.

PROFUMO

Al naso presenta un profumo erbaceo con note di frutti di bosco.

SAPORE

Al palato risulta sapido, tannini morbidi, persistente, robusto.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

VALPOLICELLA NEGRAR

Veneto

La Cantina di Negrar nasce il 23 agosto del 1933, quando sei uomini del luogo decidono di unirsi in una società cooperativa per difendere il territorio dagli investimenti speculativi, scegliendo di raggiungere direttamente il consumatore attraverso un prodotto imbottigliato nel pieno rispetto della tradizione vitivinicola locale.

La sede era quella di Villa Mosconi, ad Arbibzano di Negrar e il successo fu così eclatante, sin da subito, che la cantina ricevette il diploma di menzione speciale nel 1935 all'Esposizione Universale di Bruxelles.

Nel 1936 nasce il primo Amarone, dopo la degustazione di un vino Recioto lasciato accidentalmente fermentare a lungo e, nel 1948, la Cantina Sociale Valpolicella si sposta a San Vito di Negrar, fondendosi con la Cantina Produttori della Valpolicella.

Nel 1957 la Cantina viene rifondata, con 80 soci, a Negrar, in quella che, ancora oggi, è la sede, perseguendo un progetto di qualità atto ad individuare alcune tra le aree più vocate della Valpolicella dalle quali, con un intenso lavoro a fianco dei viticoltori, si ottengono uve di straordinaria qualità.

Ancora oggi, dopo 80 anni di storia e successi, la mission non è mai cambiata: progettare il futuro in un'ottica di sostenibilità e rispetto delle tradizioni e del territorio.



VALPOLICELLA NEGRAR

“DOMINI VENETI”



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO “COLLEZIONE PRUVINIANO”

REGIONE	VENETO
UVA	60% CORVINA, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA, 10% ALTRE
% ALCOL	16
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista denso e granato.

PROFUMO

All'olfatto si presenta intenso e fruttato.

SAPORE

Al palato grande struttura e morbidezza, con retrogusto di frutta secca e tostatura.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE “COLLEZIONE PRUVINIANO”

REGIONE	VENTO
UVA	60% CORVINA, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA, 10% ALTRE
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista un appagante colore rosso rubino.

PROFUMO

All'olfatto si caratterizza per il suo profumo fine e fruttato.

SAPORE

Al palato caldo, corposo, persistente, con tannini vivaci; retrogusto di frutta secca, noci e mandorle tostate.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

VALPOLICELLA NEGRAR

“DOMINI VENETI”



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE “COLLEZIONE PRUVINIANO”

REGIONE	VENTO
UVA	60% CORVINA, 15% CORVINONE, 15% RONDINELLA, 10% ALTRE
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista un meraviglioso colore rosso rubino.

PROFUMO

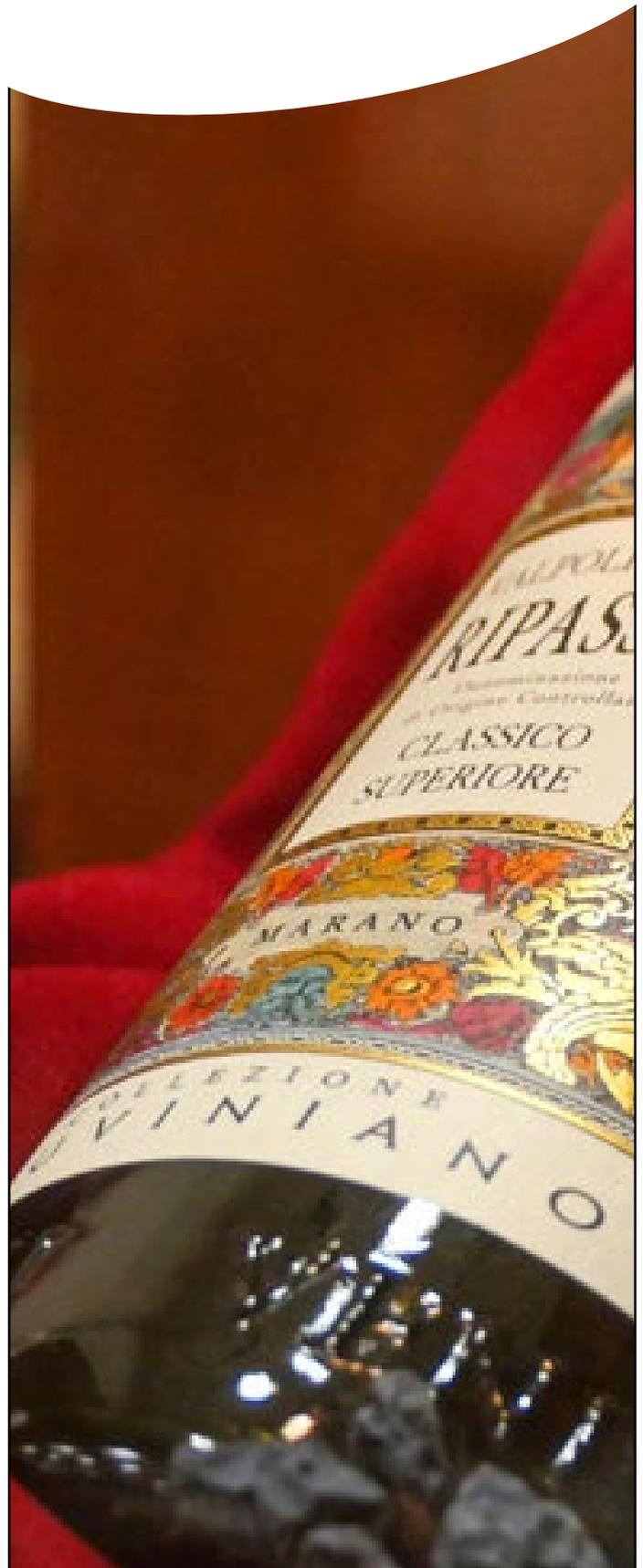
Floreale di viola, fruttato di ciliegia, ribes e frutti rossi, e speziato di pepe, noce moscata.

SAPORE

Al palato risulta fresco, vivace, asciutto e persistente grazie a un giusto equilibrio e al tannino fine.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



ROCCA DELLE MACIÈ

Toscana

Rocca delle Maciè nasce nel 1973, quando Italo Zingarelli, il produttore cinematografico di "C'eravamo tanto amati" di Ettore Scola, e anche della fortunatissima serie di film con la coppia Bud Spencer e Terence Hill (tra cui "Lo Chiamavano Trinità" e "Continuavano a Chiamarlo Trinità"), decise di coronare il sogno della sua vita acquistando la tenuta "Le Maciè" – 93 ettari di cui solo due coltivati a vigneto – per dare vita ad un'azienda vitivinicola nel cuore del Chianti Classico.

L'amore e la passione per la terra toscana vengono tramandate da Italo ai figli Sergio, Sandra e Fabio. Nel 1985, infatti, Sergio inizia a lavorare con il padre e dal 1989, affiancato dalla moglie Daniela, assume la guida dell'azienda.

Da allora, Sergio, in collaborazione anche con la sorella Sandra, consolida e sviluppa l'azienda paterna imponendola definitivamente all'attenzione mondiale con vini che ottengono numerosi riconoscimenti sia in Italia sia all'estero.

Oggi l'azienda dispone di circa 500 ettari, di cui oltre 200 coltivati a vigneto e circa 22 ad oliveto, suddivisi tra le sei tenute di proprietà: Le Maciè, Sant'Alfonso, Riserva di Fizzano e le Tavolelle nella zona del Chianti Classico, Campomaccione e Casamaria in Maremma nella zona del Morellino di Scansano.



ROCCA DELLE MACIÈ



**CHIANTI CLASSICO DOCG
"FAMIGLIA ZINGARELLI"**

REGIONE	TOSCANA
UVA	95% SANGIOVESE, 5% MERLOT
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista rosso rubino vivace.

PROFUMO

Fruttato con un nota di leggera speziatura proveniente dal legno usato per l'affinamento.

SAPORE

Al palato risulta sapido e di buona struttura, con buona persistenza aromatica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"CAMPO MACCIONE"**

REGIONE	TOSCANA
UVA	90% SANGIOVESE, 5% CABERNET SAUVIGNON, 5% MERLOT
% ALCOL	14,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista l'inconfondibile colore rosso rubino brillante.

PROFUMO

L'olfatto risulta intenso, con sentori di frutti rossi maturi.

SAPORE

Al palato piacevolmente fresco e morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

ROCCA DELLE MACIÈ



**BRUNELLO DI MONTALCINO
"ESPERIENZA NUMERO 8"**

REGIONE	TOSCANA
UVA	100% SANGIOVESE
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Vino rosso fermo di un meraviglioso colore rubino granato.

PROFUMO

Regala all'olfatto spunti fruttati di ciliegie, prugne, cacao, tabacco e pepe nero.

SAPORE

In bocca è intenso, morbido e notevolmente persistente nel finale.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**TOSCANA IGT
"RUBIZZO"**

REGIONE	TOSCANA
UVA	95% SANGIOVESE, 5% MERLOT
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Nel bicchiere si osserva di un bel color rubino.

PROFUMO

Il bouquet olfattivo apre a richiami floreali di viole e frutti rossi di sottobosco.

SAPORE

In bocca il sorso è fresco, equilibrato e delicatamente morbido.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

ROCCA DELLE MACIÈ



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE "RISERVA DI FIZZANO"

REGIONE	TOSCANA
UVA	95% SANGIOVESE, 5% MERLOT
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Nel calice si presenta con un colore rosso rubino vivace.

PROFUMO

All'olfatto si colgono intense note di more e frutti di bosco, con una piacevole scia speziata.

SAPORE

In bocca il sorso è caldo, sapido e completamente persistente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



BOLGHERI DOC "SASSI SPARSI"

REGIONE	TOSCANA
UVA	60% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT
% ALCOL	14
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista di colore rubino intenso nel calice.

PROFUMO

Regala al naso note fruttate e di macchia mediterranea.

SAPORE

Il sorso è di buona struttura e morbido. Persistente il finale.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

ROCCA DELLE MACIÈ



TOSCANA IGT "ROCCATO"

REGIONE	TOSCANA
UVA	50% SANGIOVESE, 50% CABERNET SAUVIGNON
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Dall'aspetto rubino intenso nel bicchiere.

PROFUMO

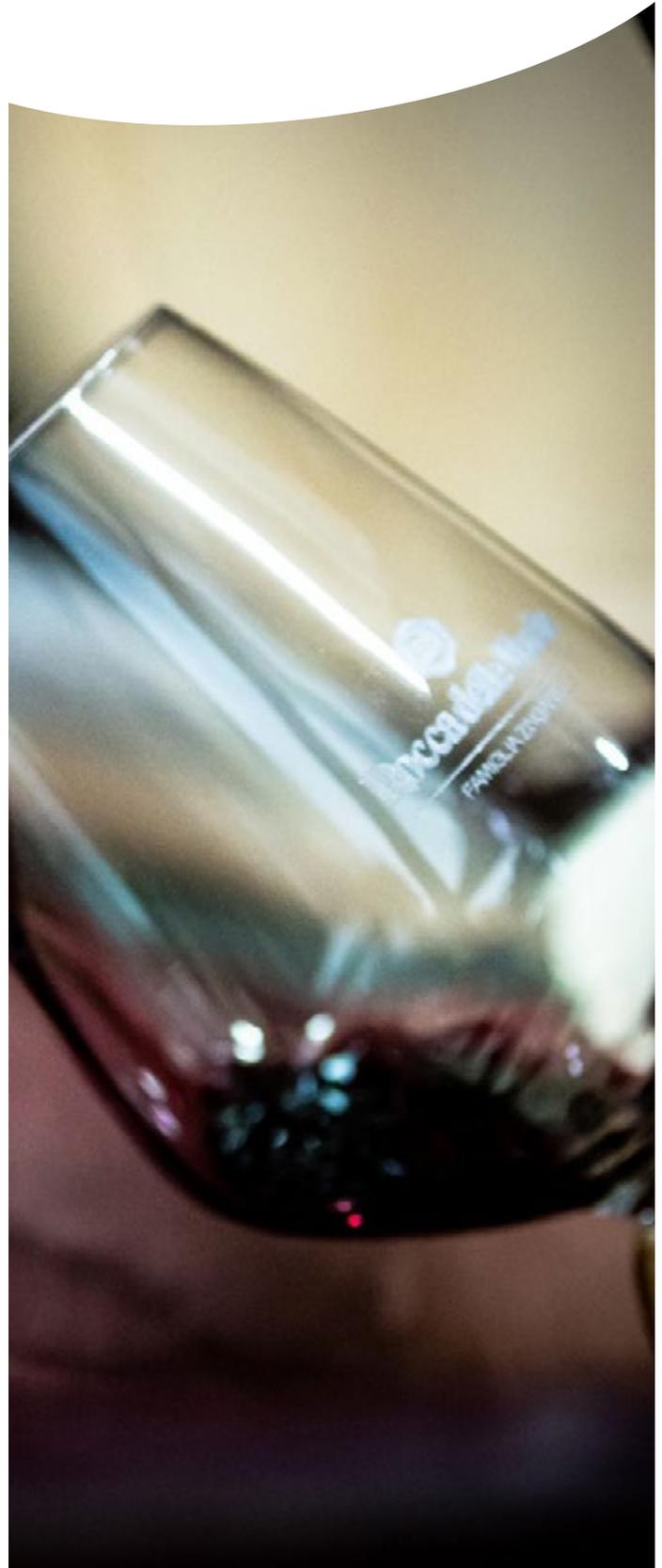
Al naso nuances fruttate mature, di caffè, vaniglia e cacao.

SAPORE

Il sorso è equilibrato, caldo e persistente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



ROCCA DELLE MACIÈ

“MACCHIALUPA”



FIANO D'AVELLINO DOCG

REGIONE	CAMPANIA
UVA	100% FIANO DI AVELLINO
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Il Fiano d'Avellino DOCG di Macchialupa ha un colore giallo paglierino.

PROFUMO

Al naso è particolarmente fruttato e floreale, evidenzia sentori di frutta esotica e ginestra.

SAPORE

Al palato è secco, caldo, morbido, di buon corpo, con adeguata freschezza e marcata persistenza aromatica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



GRECO DI TUFO DOCG

REGIONE	CAMPANIA
UVA	100% GRECO DI TUFO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Il Greco di Tufo DOCG 2021 di Macchialupa ha un colore giallo paglierino carico.

PROFUMO

Al naso, il profumo è intenso, fruttato con sentori di albicocca.

SAPORE

Al palato è secco, caldo, morbido, di buon corpo, con delicata freschezza e persistenza aromatica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

ROCCA DELLE MACIÈ

“MACCHIALUPA”



FALANGHINA BENEVENTANO IGT

REGIONE	CAMPANIA
UVA	100% FALANGHINA
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Falanghina Beneventano IGT 2021 si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO

Al naso risulta molto fruttato, con sentori di pesca, ananas, magnolia e miele.

SAPORE

Al palato è secco, caldo, morbido con una adeguata freschezza ed una buona persistenza.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



ROCCA DELLE MACIÈ

“PIETRAPURA”



NEGROAMARO SALENTO IGT

REGIONE	PUGLIA
UVA	100% NEGROAMARO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Il Negroamaro PietraPura è un vino rosso pugliese dal colore purpureo con riflessi violacei.

PROFUMO

Al naso presenta note di cassis, frutti di bosco, timo ed erbe balsamiche.

SAPORE

Il sorso è sapido, morbido e corposo, dal finale persistente e lungo.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. “MANDUS”

REGIONE	PUGLIA
UVA	100% PRIMITIVO
% ALCOL	14
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista di colore rosso rubino intenso con qualche riflesso violaceo.

PROFUMO

All'olfatto concede ampi richiami fruttati oltre a sentori speziati di cacao e vaniglia.

SAPORE

All'assaggio si percepisce ottima struttura ed armonia.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

ROCCA DELLE MACIÈ

“VILLA VESCOVILE”



TRENTINO MULLER THURGAU DOC

REGIONE	TRENTINO ALTO ADIGE
UVA	100% MULLER THURGAU
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta di color paglierino, con riflessi verdolini.

PROFUMO

Profumi intensi e netti che virano sullo spettro aromatico che risultano leggermente fruttati.

SAPORE

In bocca è scorrevole, leggero, sapido e leggermente aromatico. Media la persistenza.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



TRENTINO GEWÜRZTRAMINER DOC

REGIONE	TRENTINO ALTO ADIGE
UVA	100% GEWÜRZTRAMINER
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Giallo paglierino dalle sfumature dorate alla vista.

PROFUMO

Al naso rivela i tipici sentori aromatici del vitigno, con note fruttate in evidenza.

SAPORE

Il palato è di buona leggerezza, acidità e sapidità, con un sorso guidato da una persistente traccia fruttata.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

ROCCA DELLE MACIÈ

“VILLA VESCOVILE”



TRENTINO PINOT GRIGIO DOC

REGIONE	TRENTINO ALTO ADIGE
UVA	100% PINOT GRIGIO
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista classico color giallo paglierino nel calice.

PROFUMO

Al naso emergono delicati profumi fruttati e floreali con leggeri sentori di mandorla.

SAPORE

In bocca risulta piacevolmente secco, rotondo, di discreta freschezza e persistenza aromatica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.





CODICE CITRA

Abruzzo

Fondata nel 1973, Citra è la principale realtà vitivinicola in Abruzzo, riunisce nove cantine di provata esperienza, tutte situate nella provincia di Chieti, in un territorio dalle straordinarie potenzialità, storica culla del Montepulciano d'Abruzzo.



Fin dalla sua fondazione, Citra ha la mission di raggruppare le più importanti realtà vitivinicole della provincia di Chieti per selezionarne, controllarne e valorizzarne la migliore produzione enologica da un unico punto di vista: la qualità.

Il forte legame con il territorio si evince a partire dal nome, che i soci fondatori hanno voluto dare all'azienda nel 1973. La parola Citra, infatti, è un avverbio latino, nome di uno dei due Principati in cui risultava suddiviso l'Abruzzo nelle carte geografiche del Regno dei Borbone e dello Stato Pontificio, risalenti al XVIII secolo, a prima dell'Unità d'Italia.



Il nome Citra, identificativo dell'area nel quale sono locate le nove cooperative associate, è denso di significati: esprime il forte legame con il territorio e rimanda a un'antica sapienza vitivinicola che nel chietino si perde nella notte dei tempi.

Tutti i processi produttivi di Citra sono certificati: ISO22000 e ISO9001:2008, oltre alle Certificazioni BRC ed IFS, fondamentali nell'ottica dei rapporti con insegne della GDO europea e internazionale.

CODICE CITRA

“FERZO”



**PECORINO
ABRUZZO DOP SUPERIORE**

REGIONE	ABRUZZO
UVA	100% PECORINO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista risulta giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Olfatto floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas.

SAPORE

Al palato il sapore è pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**PASSERINA
ABRUZZO DOP SUPERIORE**

REGIONE	ABRUZZO
UVA	100% PASSERINA
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista risulta giallo paglierino con evidenti riflessi dorati.

PROFUMO

Delicato e al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate.

SAPORE

Al palato si esalta la complessità delle sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

CODICE CITRA

“FERZO”



**COCOCCIOLA
ABRUZZO DOP SUPERIORE**

REGIONE	ABRUZZO
UVA	100% COCOCCIOLA
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista un gradevole giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO

Olfatto ampio con note balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con lievi note di frutta esotica.

SAPORE

Delicato, armonico, sapido, fresco. Persistente con finale leggermente amarognolo di pompelmo.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOP RISERVA**

REGIONE	ABRUZZO
UVA	100% MONTEPULCIANO
% ALCOL	14
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta di color rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO

Bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco, note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

SAPORE

Pieno, armonico, spiccano i tannini tipici del Montepulciano. Retrogusto di confettura persistente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

CODICE CITRA

“BISANZIO”



“BISANZIO” MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

REGIONE	ABRUZZO
UVA	100% MONTEPULCIANO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta di color rosso intenso con leggeri riflessi violacei.

PROFUMO

Olfatto intenso, con profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e spezie.

SAPORE

Gusto pieno di buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



LIBRANDI

Calabria

Nel 1953 inizia l'attività di imbottigliamento nella piccola cantina di via Tirone a Cirò Marina. Le uve di Gaglioppo e Greco bianco provengono da piccoli appezzamenti nella Doc Cirò (aree Olivitello, San Biase, Frassa e Feudo) in seguito venduti.

La Calabria orientale fu sede di una fiorentissima civiltà, originata dalla colonizzazione greca.

Fu Enòtro, principe arcade, dopo lo sbarco sulle nostre coste all'inizio del VIII secolo, a reggere con molta saggezza le sorti della prima in assoluto fra le colonie greche insediatesi sulle sponde ioniche.

Il lavoro di Enòtro e del suo popolo, composto in gran parte da esperti vignaioli, fu talmente apprezzato che i Greci identificarono queste zone con il nome di "Enotria Tellus", ossia "Terra del Vino".



LIBRANDI



**CIRÒ
BIANCO CLASSICO DOC**

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GRECO BIANCO
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista colore giallo paglierino dai riflessi verdolini.

PROFUMO

Olfatto sottile e molto fine, con accenni di fiori di tiglio, pesca bianca e albicocca, come in filigrana.

SAPORE

Freschezza garbata, accompagnata da vibrante sapidità; il sorso, di media struttura, modula l'equilibrio.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**CIRÒ
ROSSO CLASSICO DOC**

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GAGLIOPPO
% ALCOL	14
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta con un bellissimo e inconfondibile color rubino.

PROFUMO

Marasca, mirtillo nero, mora di rovo. Sensazioni rugginose, fiori ed erbe. Finale su note marine, salvia e timo.

SAPORE

Piacevolissima freschezza balsamica con equilibrata beva. Finale balsamico.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

LIBRANDI



"CRITONE"
CALABRIA BIANCO IGT

REGIONE	CALABRIA
UVA	90% CHARDONNAY, 10% SAUVIGNON BLANC
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta Paglierino luccicante.

PROFUMO

Delicati cenni fruttati di melone, banana, pesca gialla e ananas, e poi ancora fiori di arancio e di sambuco.

SAPORE

In bocca raffinata personalità, equilibrio tra freschezza sapida e calore alcolico garbato. Finale lodevole.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



"GRAVELLO"
CALABRIA ROSSO IGT

REGIONE	CALABRIA
UVA	60% GAGLIOPPO, 40% CABERNET SAUVIGNON
% ALCOL	14,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta rubino elegante con sfumature granato che vanno e che vengono.

PROFUMO

Al naso lampone e cioccolatini al marasca, accenni di liquirizia, lavanda e rosmarino.

SAPORE

Al palato è elegante e austero, riempie il volume con una imponente struttura al contempo agile e dinamica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

LIBRANDI



“DUCA SAN FELICE” CIRÒ ROSSO SUPERIORE RISERVA DOC

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GAGLIOPPO
% ALCOL	14
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta rubino di grande vivacità.

PROFUMO

Impatto olfattivo di arancia rossa, tamarindo, felce, pietra focaia, con ricordi lontani di glicine, cannella, pepe bianco, confettura di lamponi, sciroppo di melograno.

SAPORE

Al palato è deciso, tannini impercettibili supportati da una grandiosa spalla acida/balsamica/fruttata.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



“MAGNO MEGONIO” CALABRIA ROSSO IGT

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% MAGLIOCCO
% ALCOL	14,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta rubino profondo con lampi granato.

PROFUMO

Sfumature speziate, tocchi golosi di piccoli frutti. Note di erbe mediterranee e un sottilissimo eco fumé.

SAPORE

Buon corpo, bilanciato da morbidezza glicerica e sostenuto dalla vivacità balsamica.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

FATTORIA SAN FRANCESCO

Calabria

Vigneti, uliveti ed agrumeti fanno da cornice al sito in cui è ubicata FATTORIA SAN FRANCESCO. Da questi si producono ottime materie prime provenienti da vigneti che crescono in un territorio straordinario dal punto di vista vitivinicolo, i famosi 2.500 ettari che costituiscono la D.O.C. Cirò.

L'eccellenza della produzione nasce in queste colline affacciate sul mare dove le diverse coltivazioni di vitigni autoctoni (gaglioppo, magliocco e greco bianco) sono il frutto di accurate tecniche di coltivazione, il giusto equilibrio tra le attività di produzione artigianale e l'innovazione.

La cantina ha una capacità produttiva di oltre 1.000.000 di bottiglie, la sua capienza, tra barriques e serbatoi in acciaio, è di 8500 HL. Un rigido controllo di qualità accompagna le uve lungo tutto il ciclo colturale fino all'imbottigliamento.

La cantina possiede un impianto altamente tecnologico, costituito da presse automatiche per la spremitura soffice e diversi tipi di vinificatori.

Le fermentazioni avvengono a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Per gli affinamenti, il cui periodo varia a seconda della tipologia del vino, si usano serbatoi in acciaio e botti di rovere (barriques).



FATTORIA SAN FRANCESCO



ROSSO CIRÒ DOC

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GAGLIOPPO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista colore rosso rubino vivace, con riflessi violacei.

PROFUMO

All'olfatto risulta delicato, intenso, speziato, etero e piacevole.

SAPORE

Caldo, pieno, piacevolmente vinoso, equilibrato, sapido e persistente.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



BIANCO CIRÒ DOC

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GRECO BIANCO
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista colore giallo paglierino con sfumature verdognole.

PROFUMO

Fruttato e fragrante, delicato, profumi di fiore della Passiflora, di media intensità e persistenza.

SAPORE

Morbido, fresco, brioso, equilibrato, gradevolmente armonico.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

FATTORIA SAN FRANCESCO



ROSATO CIRÒ DOC

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GAGLIOPPO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista colore rosa salmone tendente al corallo acceso.

PROFUMO

All'olfatto media intensità e persistenza, fruttato in gioventù.

SAPORE

Al palato risulta asciutto, di media corposità, molto equilibrato.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**"SETTEMARI"
BIANCO IGT CALABRIA**

REGIONE	CALABRIA
UVA	GRECO BIANCO E CHARDONNAY
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

PROFUMO

Floreale, complesso e morbido con note di albicocca secca e frutta esotica.

SAPORE

In bocca il sapore risulta ampio e piacevolmente fruttato.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

FATTORIA SAN FRANCESCO



“RONCO DEI QUATTROVENTI” ROSSO IGT CALABRIA

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% GAGLIOPPO
% ALCOL	13,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Nel calice si presenta rosso rubino, carico e profondo con accenno di riflessi arancione.

PROFUMO

Intenso e persistente, elegante con note di piccoli frutti di bosco e un tono di legno, di grande personalità.

SAPORE

Secco, molto fine, con tannini ben fusi, molto distinto, con sentore di lampone, vaniglia e mandorle tostate.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



“BIANCO DI SALE” PECORELLO BIANCO IGT CALABRIA

REGIONE	CALABRIA
UVA	100% PECORELLO
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Nel calice si presenta con un inconfondibile giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Floreale, sprigiona frutta fresca con note di pesca bianca, banana e mango; richiami di nocciola e mandorla.

SAPORE

Ampio, delicato piacevolmente fruttato, dal retrogusto fragrante e fresco.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



“DOPPIO VENTO” VINO BIANCO FRIZZANTE

REGIONE	CALABRIA
UVA	A BACCA BIANCA COLTIVATI A CIRÒ
% ALCOL	11,5
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista colore giallo verdolino.

PERLAGE

Bollicine fini, numerose e persistenti.

SAPORE

Gusto fresco con sensazioni agrumate e con lievi note di crosta di pane.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



FATASCIÀ

Sicilia

Dal 1997, l'enologa Stefania Lena produce vini Fatascià in Sicilia.

Il suo entusiasmo per la viticoltura è venuto da suo padre e dai suoi due mentori Riccardo Cotarella e Giacomo Tachis.

Per produrre i vini Fatascià, Stefania fa maturare l'uva da vari vigneti della Sicilia.

Lei usa principalmente: Grillo, Syrah e Nero d'Avola.

Utilizzando uve che crescono su terreni diversi, i vini riflettono il "terroir", la tipicità e la tradizione siciliana.

Vengono creati vini con potenza, ma anche armonia ed eleganza.

Fatascià fa parte delle realtà vitivinicole più importanti della provincia di Palermo.

Queste zone sono storicamente vocate per la viticoltura e i numerosi riconoscimenti ottenuti dalle aziende agricole della provincia palermitana hanno stimolato ulteriormente i produttori a investire nel territorio per utilizzarne al meglio il potenziale produttivo, per migliorare costantemente la qualità ed affrontare nuovi mercati.

I vini dell'azienda Fatascià sono caratterizzati dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.



FATASCIÀ-ARCHINÀ



**FATASCIÀ
SYRAH SICILIA DOC**

REGIONE	SICILIA
UVA	100% SYRAH
% ALCOL	14
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta rosso intenso dalle sfumature violacee.

PROFUMO

All'olfatto è fruttato con note intense di ciliegia e mora.

SAPORE

Al gusto esprime intense note di bacche rosse che si fondono perfettamente con chiodi di garofano e pepe nero.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**FATASCIÀ
NERO D'AVOLA SICILIA DOC**

REGIONE	SICILIA
UVA	100% NERO D'AVOLA
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista è rosso intenso con riflessi violacei.

PROFUMO

All'olfatto è vinoso con sfumature di mora e ciliegia.

SAPORE

Al gusto si presenta rotondo e completo, con un ottimo equilibrio tra tannini e acidità, struttura e persistenza.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

FATASCIÀ-ARCHINÀ



**FATASCIÀ
GRILLO SICILIA DOC**

REGIONE	SICILIA
UVA	100% GRILLO
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdi.

PROFUMO

All'olfatto si presenta con profumi tipici di mela e pesca.

SAPORE

Al palato è fresco e rotondo. Gli aromi percepiti sono confermati al gusto.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**FATASCIÀ
CHARDONNAY ZIBIBBO SICILIA IGT**

REGIONE	SICILIA
UVA	ZIBIBBO E CHARDONNAY
% ALCOL	13
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista giallo paglierino con leggera tonalità verdognola.

PROFUMO

All'olfatto intenso e aromatico con sentori di pesca bianca e note agrumate.

SAPORE

Al gusto tipicamente aromatico molto fresco e sapido, risultata piacevole e aromatico.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



SELEZIONE BOLLICINE

CAVIRO

Emilia Romagna

Caviro nasce nel 1966 a Faenza, nel cuore dell'Emilia-Romagna, per valorizzare le uve dei soci in una terra ricca di identità e ad alta vocazione vinicola. Oggi, a distanza di 50 anni dai primi conferimenti, il Gruppo esporta in oltre 80 paesi e rappresenta con la realtà Caviro Sca la più grande Cantina d'Italia e la prima azienda per volumi di vino prodotti del nostro Paese.

Grazie alla società Caviro Extra Spa è impegnato nel recupero dei sotto-prodotti derivati dalla filiera vitivinicola e agroalimentare che vengono trasformati in prodotti nobili per l'alimentare, il farmaceutico e l'agricoltura e in biometano. Sul mercato è leader nella produzione di alcool in Italia e co-leader mondiale nell'acido tartarico naturale.

Inoltre, con la partecipata Enomondo viene trasformato quanto rimane in energia da fonti rinnovabili

Grazie alla ricchezza della loro filiera, offrono una varietà di vini rappresentativa delle eccellenze di 7 regioni italiane. Con passione e impegno hanno costruito un'esperienza di gusto che raggiunge ogni giorno la tavola milioni di persone, attraverso i canali della GDO in Italia e nel mondo.



CAVIRO



"TINTORETTO"
PROSECCO DOC EXTRA DRY

REGIONE	VENETO
UVA	100% GLERA
% ALCOL	11
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo paglierino con perlage delicato

PROFUMO

All'olfatto sentori aromatici molto fini di pane e frutta esotica.

SAPORE

Al palato risulta fresco e sapido.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



"TINTORETTO"
PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY

REGIONE	VENETO
UVA	100% GLERA
% ALCOL	11
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo paglierino scarico con perlage fino.

PROFUMO

All'olfatto Esprime bei profumi floreali e leggere note minerali.

SAPORE

Al palato risulta Secco, deciso, equilibrato e dal finale lungo e saporito.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



“BLANC DE BLANCS” SPUMANTE CUVÉE BRUT

REGIONE	EMILIA ROMAGNA
UVA	
% ALCOL	11
FORMATO	75cl.

COLORE

Alla vista si presenta giallo paglierino.

PROFUMO

All'olfatto si esprime con sentori molto fini di pane e frutta esotica.

SAPORE

Al gusto è fresco, sapido e dal perlage delicato.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



MONTE ROSSA

Lombardia

Cantina storica della Franciacorta dove la tradizione contadina si è fusa armonicamente con la tecnologia e dove la cura artigianale e la ricerca appassionata dell'eccellenza sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, senza compromessi.

Era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabbotti con il prezioso supporto della moglie Paola intraprese la strada della viticoltura. Una scelta ispirata e lungimirante che oggi viene portata avanti con entusiasmo e spirito innovativo dal figlio Emanuele.

La storia di Monte Rossa è costellata di decisioni strategicamente vincenti: come quella di abbandonare per primi la strada dei vini fermi alla ricerca dell'eccellenza nel Franciacorta, o quella di investire con determinazione nella tecnologia, o ancora, la continua ricerca e le sperimentazioni che contraddistinguono la cantina.

Oggi Monte Rossa governa 70 ettari di vigneti. Le varie posizioni dei cru su terreni e le loro diverse esposizioni contribuiscono ad ampliare il patrimonio aromatico delle uve, così da comporre cuvée ricche di struttura e complessità.

La produzione della cantina si attesta intorno alle 500.000 bottiglie all'anno.



MONTE ROSSA



**“SANSEVÈ SATEN”
FRANCIACORTA DOCG BRUT**

REGIONE	LOMBARDIA
UVA	100% CHARDONNAY
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage finissimo.

PROFUMO

Percezioni di brioches e mandorle, cedro, ananas e zucchero a velo.

SAPORE

Brioso e fresco, sapido e sopportato da un corpo più che appropriato.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**“BLANC DE BLANCS”
FRANCIACORTA DOCG P.R. BRUT**

REGIONE	LOMBARDIA
UVA	100% CHARDONNAY
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo paglierino, con un perlage persistente e fine.

PROFUMO

Sensazioni piacevoli di ananas, pesca, agrumi, biscotti e frutta secca.

SAPORE

Morbido e fresco, sottile e piacevolmente effervescente, elegante nelle sue note sapide.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

MONTE ROSSA



**“PRIMA CUVÉE”
FRANCIA CORTA D.O.C.G. BRUT**

REGIONE	LOMBARDIA
UVA	85% CHARDONNAY, 10% PINOT NERO, 5% PINOT BIANCO
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo paglierino con un perlage fine.

PROFUMO

Note floreali, di burro e frutta matura.

SAPORE

Delicato, elegante, di piacevole vivacità e persistenza.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**“SALVADEK 2015”
FRANCIA CORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT**

REGIONE	LOMBARDIA
UVA	95% CHARDONNAY, 5% ALTRI VITIGNI
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo dorato luminoso, con un perlage fine e persistente.

PROFUMO

Aromi di mandorle e nocciole tostate, richiami di torrone e panettone, agrumi e pesca, frutta secca e toni minerali.

SAPORE

Strutturato ed elegante, fresco e suadente, equilibrato e persistente nei ricordi di pasticceria e minerali.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

MONTE ROSSA



“FLAMINGO” FRANCIACORTA DOCG ROSÉ BRUT

REGIONE	LOMBARDIA
UVA	60% CHARDONNAY, 40% PINOT NERO
% ALCOL	12,5
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista rosa, con un fine e persistente perlage.

PROFUMO

Sensazioni dolci di pan di spagna, confetti e fragoline di bosco, note finali di lamponi e agrumi.

SAPORE

Sapido e morbido, con ritorni fruttati che ne addolciscono il finale.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



REBULI Veneto

Familiarità e professionalità si incontrano in quest'azienda. Viticoltori da generazioni, spumantisti dagli anni Ottanta, hanno saputo crescere senza allontanarsi dalle proprie origini.

Lo stesso rapporto con la natura e i suoi prodotti ha dato loro un bagaglio di conoscenze accresciuto negli anni. Caratteristiche che si intuiscono non appena si varca la porta di quest'azienda.

Circondata dai nostri vigneti, la cantina si armonizza perfettamente con la natura. Di nuova fabbricazione, ci permette di vinificare e spumantizzare tutti i prodotti, garantendone qualità e un'autentica tipicità attraverso l'alta tecnologia che racchiude. È il cuore dell'azienda e come tale pulsa della vita che l'anima.

Si è accolti in essa con la naturale cordialità tipica della gente del luogo. L'ospite viene subito messo a proprio agio dalla semplice bellezza di questa costruzione. Se poi la curiosità lo spinge a visitare la cantina vera e propria, dove si lavora il Prosecco di Valdobbiadene, non scoprirà altro che la cura e l'amore con cui viene prodotto, lavoro valorizzato dalla funzionalità e dall'efficienza della struttura.



REBULI



“IN FONDO” PROSECCO FRIZZANTE DOC

REGIONE	VENETO
UVA	100% GLERA
% ALCOL	11
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

si presenta di colore giallo paglierino brillante o velato se scosso. Brioso lo sviluppo di bollicine.

PROFUMO

Bouquet complesso, che spazia dal caratteristico aroma fruttato sino al sentore di crosta di pane, i profumi sono in costante evoluzione visto il contatto con i lieviti.

SAPORE

In bocca è fresco, amarognolo, secco.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



CHARLES HEIDSIECK

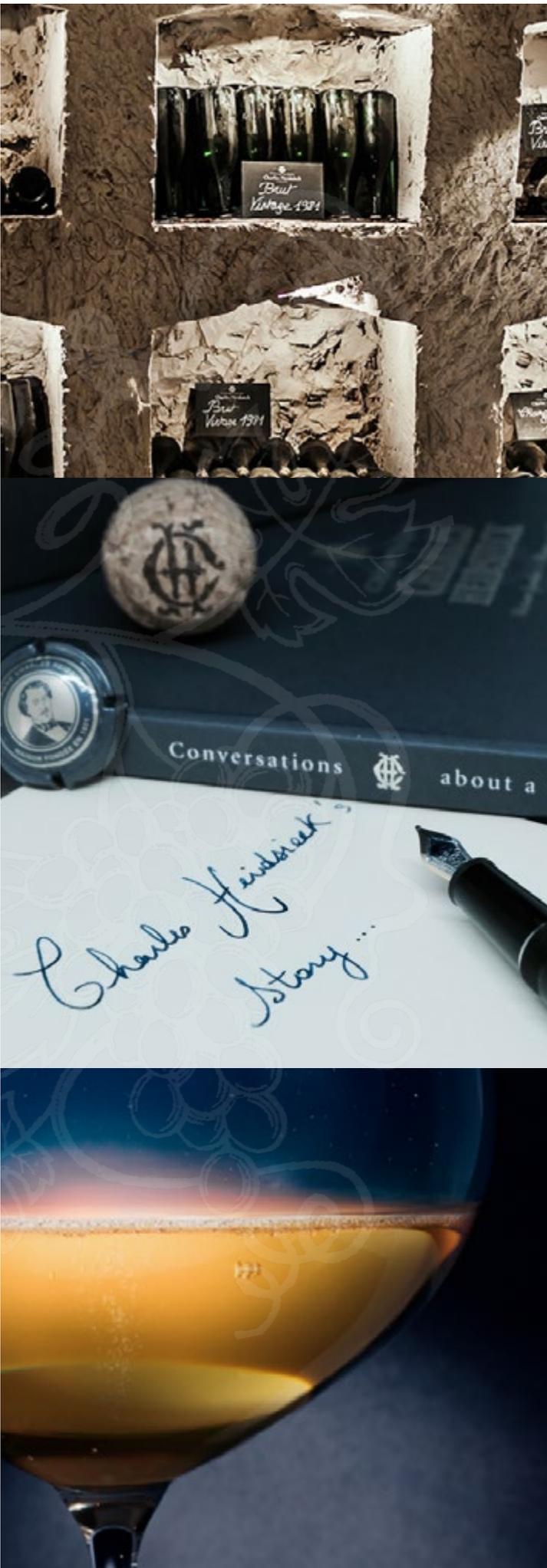
Francia

Charles Heidsieck nacque nel 1822 in un'eminente famiglia di Reims le cui tradizioni vinicole risalgono a Florens-Louis Heidsieck (vedi Heidsieck & Co). Nel 1851, all'età di 29 anni, fondò una casa vinicola (Maison) che porta il proprio nome. Iniziò a vendere il suo champagne all'estero, iniziando in Belgio e in Inghilterra, e nel 1852 si recò negli Stati Uniti, diventando il primo commerciante a commercializzare lì il proprio champagne.

Era un dandy più grande della vita e divenne una sorta di sensazione sociale, un giornale di New York lo descrisse come "Champagne Charlie".

Charles Heidsieck si è concentrato sulla selezione, la miscelazione e l'invecchiamento dei vini per produrre champagne di qualità superiore, acquistando uva dai singoli coltivatori. Nel 1867 acquistò diverse vecchie cave di gesso, chiamate crayères che risalivano all'epoca gallo-romana, al fine di creare condizioni ottimali per la maturazione del vino. Le loro cantine sono ora iscritte nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO insieme ad altri vigneti, case e cantine di champagne.

La sua spettacolarità e la qualità dei suoi vini gli valsero garanzie reali da molte delle famiglie reali e imperiali dell'epoca.



CHARLES HEIDSIECK

CHAMPAGNE



**“BRUT RÉSERVE”
CHAMPAGNE AOC**

REGIONE	CHAMPAGNE DI REIMS (FRANCIA)
UVA	34% CHARDONNAY, 33% PINOT NERO, 33% PINOT MEUNIER
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo dorato, dal perlage molto fine e persistente.

PROFUMO

Esprime la profondità dello stile della Maison. Note fruttate di mango, albicocca, pistacchio e frutta secca.

SAPORE

Secco, dritto, luminoso, viva traccia minerale e acidità veemente. Finale molto pulito.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.



**“ROSÈ RÉSERVE”
CHAMPAGNE AOC**

REGIONE	CHAMPAGNE DI REIMS (FRANCIA)
UVA	34% CHARDONNAY, 33% PINOT NERO, 33% PINOT MEUNIER
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista rosa tendente all'oro antico, perlage fine e persistente.

PROFUMO

Al naso fragole di bosco fresche e in confettura, pan di zenzero, crema pasticceria.

SAPORE

Cremoso e avvolgente, di ottima freschezza e finale aromatico di frutti di bosco.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

CHARLES HEIDSIECK

CHAMPAGNE



“VINTAGE BRUT 2008” CHAMPAGNE AOC

REGIONE	CHAMPAGNE DI REIMS (FRANCIA)
UVA	59% PINOT NOIR, 41% CHARDONNAY
% ALCOL	12
FORMATO	75cl.

COLORE E PERLAGE

Alla vista giallo dorato luminoso con perlage sottile e persistente.

PROFUMO

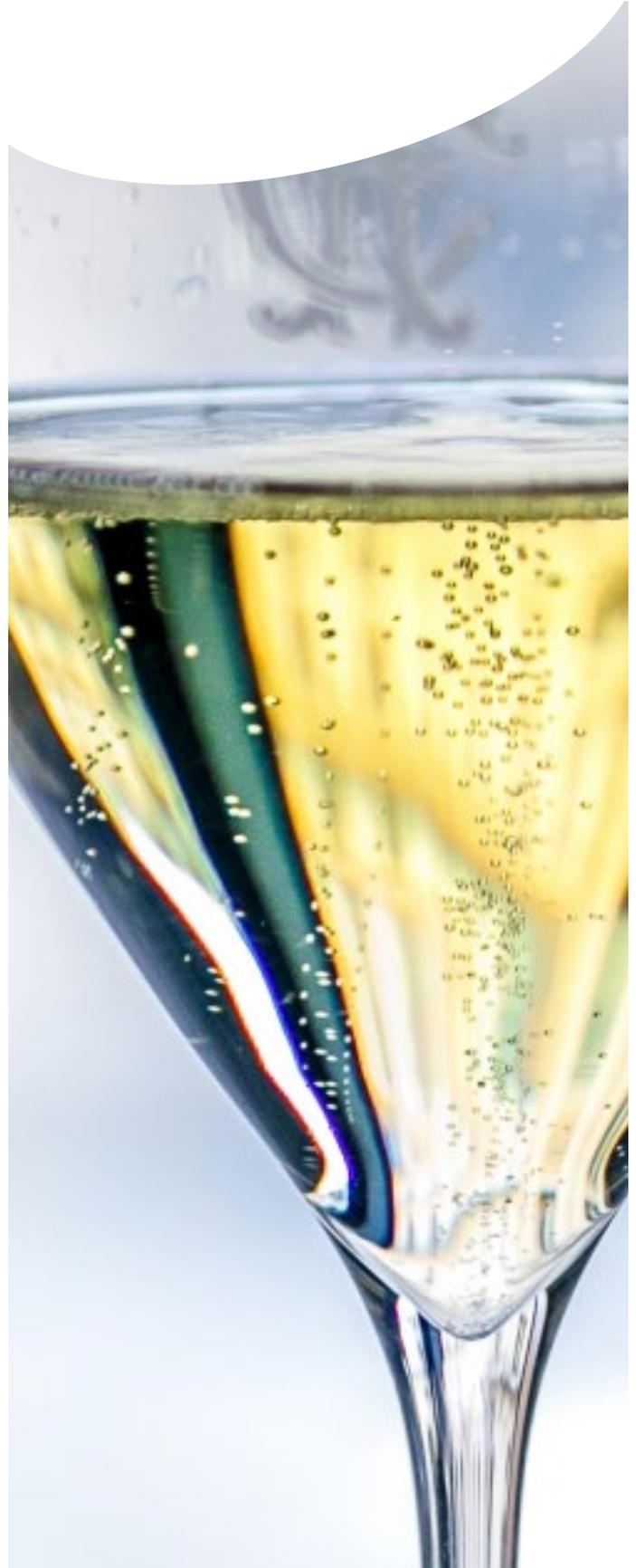
Ricco, intenso e generoso, con sentori di fiori bianchi, agrumi canditi, frutta secca, biscotti e pane tostato.

SAPORE

Cre moso, morbido, ma anche succoso, fresco, minerale, fruttato e agrumato, dotato di energia e struttura.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.





PROFESSIONAL BEER

FISTFUL OF HOPS

PROFESSIONAL BEER S.R.L.

Partita IVA: IT14051901008

Via Farindola 4 - 00131 Roma

Tel: 06 90 21 8770

WhatsApp: 351 577 8325

professionalbeersrl@gmail.com

www.professionalbeer.com

Professional Beer - Catalogo Vini 2023

Ideazione e Grafica

Alessandro Di Carlo

www.unpardeframe.com