



La cantina CRAI

Scopri il meglio dell'Italia
un calice alla volta.

La degustazione ha inizio

Ci mettiamo il cuore anche nella Cantina..... **pag.04**

Consigli

I nostri consigli per gustare al meglio i nostri vini..... **pag.06**

Piemonte..... **pag.08**

Lombardia..... **pag.14**

Trentino Alto Adige..... **pag.16**

Veneto..... **pag.19**

Friuli Venezia Giulia..... **pag.26**

Emilia Romagna..... **pag.29**

Toscana..... **pag.33**

Marche..... **pag.39**

Umbria..... **pag.41**

Abruzzo..... **pag.45**

Campania..... **pag.49**

Puglia..... **pag.51**

Sardegna..... **pag.53**

Bollicine..... **pag.56**

**“Il vino,
specialmente in Italia,
è la poesia della terra.”**

(Mario Soldati)



Ci mettiamo il cuore anche nella Cantina



Dal cuore dell'Italia al tuo bicchiere

Crai è nel cuore dell'Italia, **vicina alle persone** e alle **loro tradizioni**.

Conosciamo a fondo i luoghi e le **eccellenze del nostro Paese**, per questo selezioniamo i **migliori prodotti locali**, portandoli direttamente a casa tua.

Dai sapori autentici fino ai vini delle nostre cantine, ci impegniamo a offrirti solo il meglio, per farti sentire il calore e **la qualità della nostra terra**.

La qualità e l'autenticità al primo posto

La nostra filosofia è quella di **privilegiare vini imbottigliati all'origine o comunque nella zona di produzione**, garantendo così che ogni bottiglia porti con sé l'essenza del territorio da cui proviene.

La nostra selezione è guidata da un principio fondamentale: offrire prodotti che coniughino **qualità e accessibilità**, assicurando che ogni vino abbia il **giusto rapporto qualità-prezzo**.

Il nostro impegno si estende lungo tutto il processo produttivo, con un'accurata selezione dei fornitori.

Ogni vino è scelto tramite diversi assaggi e confronti per garantire che il prodotto individuato, oltre a rispettare il disciplinare, rispecchi a tutti gli effetti le caratteristiche peculiari del vitigno e della denominazione che rappresenta.

Solo i vini che superano questa **selezione** possono entrare a far parte della nostra offerta.

La Rosa dei gusti: la nostra eccellenza

Per i palati più esigenti, abbiamo creato il marchio **La Rosa dei gusti**, una selezione che racchiude i **grandi vini** ovvero le denominazioni **DOC** e **DOCG** della penisola più rinomate in Italia e nel mondo.

I nostri consigli per gustare al meglio i nostri vini



Come sceglierlo

Scegliere un vino di qualità richiede **attenzione a diversi fattori**.

Uno dei più importanti è verificare che il vino sia **imbottigliato all'origine** o comunque nella **zona di produzione**.

Questo garantisce che il prodotto sia autentico e rappresenti le caratteristiche del territorio da cui proviene.

Inoltre, è consigliabile orientarsi su vini **IGT** (*indicazione geografica tipica*), o meglio **DOC** (*denominazione di origine controllata*) e **DOCG** (*denominazione di origine controllata e garantita*) che garantiscono l'ottemperanza a rigidi disciplinari di produzione, circoscrivendo la zona di produzione e provenienza delle uve. E per un **acquisto più consapevole** ti consigliamo di leggere attentamente il retro dell'etichetta: qui troverai **informazioni preziose sul profilo sensoriale** del vino, così da poter scegliere quello più adatto ai tuoi gusti o il più giusto per ogni occasione.



Come conservarlo

La prima regola è tenere il vino **lontano da fonti di calore e da luce troppo intensa** o comunque diretta, fattori questi che possono alterare le proprietà organolettiche del vino. In casa, se non si dispone di una cantina, è consigliabile scegliere il **punto più fresco** e con la minore escursione termica tra estate e inverno. Questo aiuterà a preservare la stabilità del vino nel tempo. Inoltre, per i vini destinati a un invecchiamento prolungato, è preferibile conservarli in **posizione orizzontale** per mantenere il tappo umido, **ruotando la bottiglia periodicamente**.





Come gustarlo al meglio

Una volta scelto e conservato correttamente, arriva il momento di gustare il vino. Per apprezzarlo appieno, è importante servirlo alla **temperatura corretta**, sempre indicata in retro etichetta, che varia a seconda del tipo di vino (bianchi, rossi, rosé o spumanti). Anche il bicchiere gioca un ruolo chiave: **ogni vino ha un bicchiere ideale** che ne esalta gli aromi e il gusto. Ad esempio, i vini rossi corposi richiedono calici ampi che favoriscono l'ossigenazione, mentre per i bianchi più freschi sono preferibili bicchieri più chiusi per concentrare i profumi.

Scegliendo con cura il **bicchiere giusto** e rispettando le **temperature di servizio**, potrai vivere un'esperienza sensoriale **completa e appagante**.

BICCHIERE IDEALE



TEMPERATURA CORRETTA





Piemonte



BARBERA D'ASTI DOCG CANTINA VALBELBO

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 14%.

Vitigni

Barbera.

Regione - zona

Piemonte, Astigiano.

Aspetto

Rosso rubino intenso.

Profilo gusto-olfattivo

Al naso sprigiona sensazioni fruttate di prugna, ciliegia e fresche note di violetta. Vino di buona struttura, armonico e persistente. La vena acida, tipica della Barbera, accompagna con energia la bevibilità succosa di questo vino.

Abbinamento consigliato

Primi di pasta ripiena, carni rosse e formaggi a media stagionatura. Perfetto con i risotti e i piatti della tradizione piemontese come il brasato, il bollito e la bagna cauda.

Temperatura di servizio

15-16° C.

Calice consigliato

Borgogna.

DOLCETTO D'ALBA DOC CANTINA VALBELBO

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni

Dolcetto.

Regione - zona

Piemonte, Alba.

Aspetto

Rubino intenso, con riflessi violacei alla vista.

Profilo gusto-olfattivo

All'olfatto si articola tra profumi tipicamente vinosi e fruttati, in cui spiccano in particolare note di amarena, chiodi di garofano e frutti di bosco. All'assaggio si dimostra equilibrato, giustamente tannico e di buona persistenza.

Abbinamento consigliato

Salumi e primi a base di pasta fresca e risotti. Accompagna in modo ideale anche i secondi di carne ed i formaggi freschi.

Temperatura di servizio

14-15° C.

Calice consigliato

Borgogna.





LANGHE DOC NEBBIOL CANTINA VALLEBELBO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni
Nebbiolo.

Regione - zona
Piemonte, Langhe.

Aspetto
Rosso granato con lievi note violacee.

Profilo gusto-olfattivo
All'olfatto risaltano gradevoli note floreali e fruttate
che ricordano in particolare la viola e i piccoli frutti di bosco.
Al gusto si svela attraverso una buona struttura,
equilibrato e piacevolmente tannico, avvolgente e intenso.

Abbinamento consigliato
Arrosti di carne, brasati e formaggi stagionati.
Adatto ad accompagnare anche primi piatti con sughi
a base di carne, funghi o tartufi.

Temperatura di servizio
15-16° C.

Calice consigliato
Borgogna.



SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI

**MOSCATO D'ASTI DOCG
EREDI ANGELO ICARDI**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino dolce leggermente mosso, 5,5%.

Vitigni
Moscato bianco 100%.

Regione - zona
Piemonte, Langhe e Monferrato.

Aspetto
Giallo paglierino.

Profilo gusto - olfattivo
Una spremuta di frutto d'uva. Molto delicato.
Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità dell'uva moscato.

Abbinamento consigliato
Panettone, colomba, torte, biscotti e fragole.

Temperatura di servizio
6-8° C.

Calice consigliato
Coppa.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

BARBARESCO DOCG
EREDI ANGELO ICARDI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 14%.

Vitigni

100% Nebbiolo.

Regione - zona

Piemonte, Langhe.

Aspetto

Rosso granato tipico del nebbiolo.

Profilo gusto - olfattivo

Complesso ed elegante con sentori di violetta.
Strutturato, secco e piacevolmente tannico.

Abbinamento consigliato

Selvaggina, agnello, formaggi.

Temperatura di servizio

16-18° C.

Calice consigliato

Balloon.



SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI

**BAROLO DOCG
EREDI ANGELO ICARDI**

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 14%.

Vitigni

Nebbiolo 100%.

Regione - zona

Piemonte, Langhe.

Aspetto

Rosso vivace tendente al granato.

Profilo gusto - olfattivo

All'olfatto ricco e speziato.

Al gusto sentori di ciliegia matura, prugna, viola e spezie.

Abbinamento consigliato

Arrosti, selvaggina, agnello, formaggi.

Temperatura di servizio

16-18° C.

Calice consigliato

Bordeaux.



Il Lombardia



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC LOSITO E GUARINI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso frizzante doc, 12%.

Vitigni
Croatina minimo 85% e Barbera.

Regione - zona
Lombardia, Oltrepò Pavese.

Aspetto
Rosso brillante con riflessi violacei, schiuma densa.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo intenso e fruttato con note di lampone e fragola. Morbido e avvolgente, fresco, persistente con piacevole nota frizzante.

Abbinamento consigliato
Ideale accompagnatore di salumi misti, formaggi e primi piatti con ragù.

Temperatura di servizio
14-16° C.

Calice consigliato
Borgogna.

SANGUE DI GIUDA DOC LOSITO E GUARINI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso leggermente mosso, 7%.

Vitigni
Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespolina.

Regione - zona
Lombardia, Oltrepò Pavese.

Aspetto
Rosso rubino carico con riflessi porpora, spuma compatta e persistente.

Profilo gusto-olfattivo
Intenso, persistente, fruttato con note di confettura di lampone, mirtillo, mora, sentori di violetta. Dolce, fresco, vellutato, con retrogusto persistente di ribes nero.

Abbinamento consigliato
Dolci secchi, pasta di mandorle, crostate di frutta e formaggi stagionati erborinati.

Temperatura di servizio
10-12° C.

Calice consigliato
Tulipano.





Trentino Alto Adige



MÜLLER THURGAU TRENTO DOC LECHTHALER

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,50%.

Vitigni
Müller Thurgau 100%.

Regione - zona
Trentino, vitigni di montagna della Val di Cembra.

Aspetto
Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo netto, fruttato, floreale e intenso, lievemente aromatico con sentori di salvia, erbe aromatiche e fiori di sambuco.
Leggero di corpo, gusto secco senza asperità, sostenuto dall'acidità che ne stimola la freschezza ed il profumo.

Abbinamento consigliato
Molto gradevole come aperitivo. Il carattere e la buona acidità chiamano accostamenti con pesci pregiati, crudità e risotti delicati.

Temperatura di servizio
10-12° C. Stappare al momento del servizio.

Calice consigliato
Renano o Tulipano.

CHARDONNAY TRENTO DOC LECHTHALER

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 13%.

Vitigni
Chardonnay 100%.

Regione - zona
Trentino, medio-alta collina a nord in Valle dell'Adige.

Aspetto
Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi dorati.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo delicato e caratteristico, gradevolmente fruttato con sentori di mela Golden, banana e ananas fresco.
Al palato piacevolmente armonico, secco, fresco, ben caratterizzato e di lunga persistenza.

Abbinamento consigliato
Adatto come aperitivo, perfetto con antipasti di pesce anche caldi, crudità marine, risotti di pesce, uova, prosciutto crudo e vol-an-vent ai funghi. Da provare con il risotto alle mele Golden.

Temperatura di servizio
8-10° C. Stappare al momento del servizio.

Calice consigliato
Renano o Tulipano.



GEWÜRZTRAMINER TRENTO ALTO ADIGE LECHTHALER

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino bianco fermo aromatico, 13,50%.

Vitigni

Traminer aromatico 100%.

Regione - zona

Trentino, collina della Valle dell'Adige.

Aspetto

Colore giallo paglierino brillante, tendente al dorato.

Profilo gusto-olfattivo

Profumo aromatico e varietale, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, chiodi di garofano e spezie, litchi e frutta esotica matura.

Al palato secco e piacevolmente fresco, delicato e di struttura piena, con un gradevole retrogusto aromatico.

Abbinamento consigliato

Intenso come aperitivo, si accompagna a risotti alle mele, prosciutto crudo e fichi, melone, paté e mousse non erborinati, gamberi e crostacei, carni bianche e formaggi a pasta cotta.

Temperatura di servizio

10-12° C. Stappare al momento del servizio.

Calice consigliato

Renano o Tulipano.



TEROLDEGO ROTALIANO DOC LECHTHALER

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni

Teroldego 100%.

Regione - zona

Trentino, Piana Rotaliana.

Aspetto

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profilo gusto-olfattivo

Vino intrigante e piacevolmente complesso. Profumo caratteristico, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more.

Floreale con note che richiamano la viola mammola. Secco al palato, con un'equilibrata tannicità, corpo robusto, e di buona struttura, persistente e sapido.

Abbinamento consigliato

Carni rosse, lingua, lumache in umido, bolliti e formaggi stagionati. Da provare anche con la "carne salada trentina" e il risotto al Teroldego.

Temperatura di servizio

18° C. Da stappare almeno mezz'ora prima del servizio.

Calice consigliato

Balloon piccolo o Bordeaux.



Veneto

CUSTOZA DOC CADIS 1898

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12%.

Vitigni
Garganega, Cortese, Trebbiano.

Regione - zona
Veneto, Custoza.

Aspetto
Colore giallo paglierino.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo leggermente aromatico,
Al palato è secco, lievemente morbido e saporito.

Abbinamento consigliato
Perfetto a tutto pasto.

Temperatura di servizio
8-10° C.

Calice consigliato
Renano.



SOAVE DOC CADIS 1898

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12%.

Vitigni
Garganega.

Regione - zona
Veneto, Soave, Veronese.

Aspetto
Giallo paglierino.

Profilo gusto-olfattivo
Profumi intensi di fiori e frutti.
Sentori di fiori bianchi, pesca e mandorla.

Abbinamento consigliato
Antipasti, zuppe, pasta, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio
8-10° C.

Calice consigliato
Renano.



MERLOT IGT CADIS 1898

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 11,5%.

Vitigni
Merlot.

Regione - zona
Veneto, Veronese.

Aspetto
Rosso rubino intenso.

Profilo gusto-olfattivo
Note di fragole di bosco, ciliegie e melograno.
Floreale con sentori di violetta.
Armonico e di buona struttura.

Abbinamento consigliato
Primi piatti importanti, arrosti e stufati.

Temperatura di servizio
14-16° C.

Calice consigliato
Borgogna.

BARDOLINO DOC CADIS 1898

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 12%.

Vitigni
Corvina, Corvinone e Rondinella.

Regione - zona
Veneto, Bardolino.

Aspetto
Colore rosso rubino.

Profilo gusto-olfattivo
Sentori di cannella, i chiodi di garofano e pepe nero.
Un sapore fruttato. Al palato è fruttato.

Abbinamento consigliato
Ideale come aperitivo, in abbinamento con salumi
come bresaola, speck o finocchiona.
Tipico è l'abbinamento con la polenta
e il baccalà mantecato o con carni bianche.

Temperatura di servizio
14-16° C.

Calice consigliato
Borgogna.





VALPOLICELLA DOC CADIS 1898

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 12%.

Vitigni
Corvina, Molinara, Rondinella.

Regione - zona
Veneto, Valpolicella.

Aspetto
Colore rosso rubino scarico.

Profilo gusto-olfattivo
Bouquet complesso che ricorda la ciliegia,
il lampone e il pepe.

Al palato si presenta ben equilibrato con tannini vellutati.

Abbinamento consigliato
Carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
14-16° C.

Calice consigliato
Balloon.



SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI

**VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE
CANTINA DI NEGRAR**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13,5%.

Vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella.

Regione - zona
Veneto, Valpolicella Classica.

Aspetto
Rosso rubino carico.

Profilo gusto - olfattivo

Profumo complesso di frutta rossa, vinoso e speziato.
Al palato è intenso e complesso. Emergono ciliegia, prugne, confettura di frutti di bosco, pepe, vaniglia e caramello.
Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

Abbinamento consigliato
Selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati, Pastissada de caval.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Borgogna.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CANTINA DI NEGRAR

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 15,5%.

Vitigni
Corvina, Corvinone, Rondinella.

Regione - zona
Veneto, Valpolicella Classica.

Aspetto
Rosso rubino intenso e consistente.

Profilo gusto - olfattivo

Di grande intensità e persistenza, con profumi eterei di amarene sotto spirito e prugna secca.
Al palato è morbido e strutturato con una vellutata tannicità e sentori di spezie dolci.
Affinamento in botti di rovere per 18 mesi.

Abbinamento consigliato
Selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.
Ottimo anche a fine pasto.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Borgogna.



Friuli Venezia Giulia

SAUVIGNON DOC FRIULI GRUPPO MARTELLOZZO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni
100% Sauvignon Blanc.

Regione - zona
Friuli Venezia Giulia.

Aspetto
Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli.

Profilo gusto-olfattivo

Profumo ricco e intenso contraddistinto da tipici sentori erbacei e acerbi di peperone, foglia di pomodoro, a cui si aggiungono anche quelli di sambuco e di agrumi. Al naso spiccano inoltre note di albicocca, frutta esotica e pompelmo. Ha sapore asciutto, pieno, elegante e in perfetto equilibrio tra acidità e freschezza.

Abbinamento consigliato

Ideale con piatti a base di pesce e frutti di mare, come ostriche, cozze, gamberetti e seppie. Ottimo anche con formaggi di capra freschi o stagionati. Ideale per portate a base di verdure, sformati e con formaggi saporiti, ma anche come aperitivo.

Temperatura di servizio

8-10° C.

Calice consigliato
Tulipano largo.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



REFOSCO DAL PEDUNCOL ROSSO DOC FRIULI GRUPPO MARTELLOZZO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 12,5%.

Vitigni
100% Refosco dal peduncolo rosso.

Regione - zona
Friuli Venezia Giulia.

Aspetto
Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.

Profilo gusto-olfattivo

Profumo fruttato con note tipiche di ciliegia matura, mirtillo e mora. Al palato si riscontrano intriganti sfumature di cacao, spezie mediterranee e tabacco. Di buona struttura e acidità, emerge il gusto selvatico addolcito dalla morbidezza data dalla piacevole componente tannica.

Abbinamento consigliato

Ideale con piatti di affettati, arrosti e formaggi di media stagionatura. Ottimo anche con pietanze a base di selvaggina.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Renano ampio.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



PINOT GRIGIO DOC FRIULI GRUPPO MARTELLOZZO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni
100% Pinot Grigio.

Regione - zona
Friuli Venezia Giulia.

Aspetto
Colore giallo paglierino intenso e brillante.

Profilo gusto-olfattivo
Caratterizzato da delicati aromi fruttati (mela e pesca), e floreali (biancospino, acacia e glicine), con una particolare e piacevole nota di mandorla in chiusura. In bocca risulta delicato, fresco, dal sapore netto ed equilibrato. Al palato la freschezza, data dalla sua caratteristica acidità, compensa la morbidezza e permette di raggiungere la pienezza dell'equilibrio gustativo. Infine come retrogusto troviamo una buona mineralità espressiva del vitigno e del territorio.

Abbinamento consigliato

Un vino versatile. Ideale per portate a base di pesce, verdure, sformati e con formaggi saporiti. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio
8-10° C.

Calice consigliato
Renano.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI GRUPPO MARTELLOZZO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni
100% Ribolla Gialla.

Regione - zona
Friuli Venezia Giulia.

Aspetto
Colore giallo paglierino brillante con leggere sfumature verdognole.

Profilo gusto-olfattivo
Caratterizzato da un bouquet floreale composto da rosa bianca, genziana e acacia. Presenta, inoltre, note fruttate di pesca bianca e mela, unite a spiccate note agrumate. Al palato si completa con una buona mineralità che conferisce al vino una caratteristica freschezza.

Abbinamento consigliato

Un vino molto versatile. Ottimo come aperitivo. Si sposa bene con carni bianche, pesce, verdure e primi piatti.

Temperatura di servizio
8-10° C.

Calice consigliato
Renano.





Emilia Romagna



LAMBRUSCO MODENA DOC AMABILE CHIARLI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso frizzante, 7,50%.

Vitigni
Lambrusco Modena DOC.

Regione - zona
Emilia Romagna.

Aspetto
Rosso rubino di media intensità.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo vinoso e fruttato.
Al palato è amabile, piacevolmente frizzante
con un buon bilanciamento tra corpo,
acidità e bollicine.

Abbinamento consigliato
Indicato per formaggi, dessert e fuori pasto.

Temperatura di servizio
8-10° C.

Calice consigliato
Tulipano.

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO CHIARLI - AZIENDA AGRICOLA CASTELVETRO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso frizzante, 11%.

Vitigni
Lambrusco di Sorbara.

Regione - zona
Emilia Romagna.

Aspetto
Colore rosso rubino chiaro e di corposità equilibrata.
Spuma appena rosata e fine.

Profilo gusto-olfattivo
Fresco con piacevoli sentori floreali.
Secco, minerale, con una buona acidità sostenuta fino
in fondo al palato.
Lunga durata della fermentazione in "cuve close".

Abbinamento consigliato
Paste asciutte, carni bollite e formaggi.

Temperatura di servizio
10-12° C.

Calice consigliato
Tulipano.



ROMAGNA DOC SANGIOVESE CHIARLI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 12%.

Vitigni
Sangiovese.

Regione - zona
Emilia Romagna.

Aspetto
Colore rosso con orli violacei.

Profilo gusto-olfattivo
Al naso è vinoso con profumi delicati che ricordano la frutta macerata e la vaniglia.
Sapore secco, armonico, leggermente tannico, caldo.
Affina in barrique per 3 mesi.

Abbinamento consigliato
Ideale per accompagnare arrosti, selvaggina ed in generale i piatti della cucina emiliana-romagnola.

Temperatura di servizio
18-20° C.

Calice consigliato
Balloon.



LAMBRUSCO MODENA DOC SECCO CHIARLI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso frizzante, 10%.

Vitigni
Lambrusco Modena DOC.

Regione - zona
Emilia Romagna.

Aspetto
Rosso rubino intenso.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo fruttato e vinoso.
Sapore piacevolmente sapido, asciutto, con un buon bilanciamento tra sentori fruttati, acidità e bollicine.

Abbinamento consigliato
Indicato per paste asciutte, salumi e arrosti.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Tulipano.



**LAMBRUSCO GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO DOC AMABILE**
CHIARLI - AZIENDA AGRICOLA CASTELVETRO

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso frizzante, 8%.

Vitigni

Lambrusco Grasparossa.

Regione - zona

Emilia Romagna.

Aspetto

Colore rosso intenso.

Profilo gusto-olfattivo

Profumo fruttato e fresco.

Amabile, vinoso, con un buon bilanciamento tra acidità e corpo.

Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".

Abbinamento consigliato

Ideale per menù tipici della cucina emiliana, come lasagne e cannellone, è indicato anche come vino da dessert.

Temperatura di servizio

10-12° C.

Calice consigliato

Tulipano.



Toscana



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG TENUTE PICCINI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni

100% Vernaccia.

Regione - zona

Toscana, San Gimignano.

Aspetto

Giallo paglierino.

Profilo gusto-olfattivo

Bouquet estremamente ricco e complesso, che gioca sui riverberi erbacei, tra cui l'erica di campo e i tocchi fumé del legno. In bocca spande la sua piacevole armonia, col suo profilo minerale che conduce verso un finale sapido e pulito.

Abbinamento consigliato

Perfetto con antipasti di pesce, minestre, passati e soufflé, sia di verdure che di pesce.

Temperatura di servizio

10-12° C.

Calice consigliato

Tulipano largo.

CHIANTI DOCG TENUTE PICCINI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo.

Regione - zona

Toscana, Chianti.

Aspetto

Rosso rubino intenso.

Profilo gusto-olfattivo

Al naso, offre un profumo intenso e persistente di frutti rossi maturi, che si integra con la morbidezza del palato. Tannini delicati e sentori di frutta rossa completano l'esperienza di beva.

Abbinamento consigliato

Si abbina ad un ampio ventaglio di pietanze, spaziando dai primi piatti alle zuppe, da succulenti arrosti fino alla pizza.

Temperatura di servizio

16° C.

Calice consigliato

Tulipano di medie dimensioni.



CHIANTI RISERVA DOCG TENUTE PICCINI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13,5%.

Vitigni
90% Sangiovese e 10% Cabernet Sauvignon.

Regione - zona
Toscana, Chianti.

Aspetto
intenso, con riflessi granati.

Profilo gusto-olfattivo
Al naso è fine e floreale, al palato è sapido, morbido, poco tannico e armonico.

Abbinamento consigliato
Ideale con sughi e portate a base di carne, arrosto o alla griglia e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
16° C.

Calice consigliato
Tulipano ampio.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG TENUTE PICCINI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13,5%.

Vitigni
Sangiovese, cabernet.

Regione - zona
Toscana, Scansano e Maremma Toscana.

Aspetto
Rosso rubino.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo vinoso di frutta rossa matura con accenni balsamici. Al palato è strutturato ed elegante, ma al contempo morbido e lievemente tannico.

Abbinamento consigliato
Ottimo con grigliate di carni rosse e piatti gustosi.

Temperatura di servizio
18° C.

Calice consigliato
Tulipano di media grandezza.



SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI

CHIANTI COLLI SENESI DOCG
FATTORIA DEL CERRO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13,5%.

Vitigni
Prevalentemente Sangiovese.

Regione - zona
Toscana, Montepulciano (SI).

Aspetto
Rosso rubino vivo con riflessi violacei.

Profilo gusto - olfattivo
Al naso con i tipici sentori di frutta matura e ciliegia;
al palato i tannini sono morbidi e il finale è lungo e persistente.
Affinamento per almeno 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento consigliato
Ottimo con primi piatti conditi con sughi a base di carne e funghi,
stufati e pollo arrosto.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Borgogna.



SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
FATTORIA DEL CERRO**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni
Prevalentemente Prugnolo Gentile (Sangiovese).

Regione - zona
Toscana, zone collinari di Acquaviva Montepulciano (SI).

Aspetto
Rosso rubino vivo, di buona concentrazione.

Profilo gusto - olfattivo
La percezione dei frutti neri al naso accompagna il palato con fini note speziate, gusto equilibrato e una componente tannica elegante.
L'affinamento in legno di rovere conferisce al vino un finale persistente.

Abbinamento consigliato
Ottimo abbinato a carni rosse ed arrosto, ideale anche sui formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Borgogna.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG LA PODERINA

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 14,5%.

Vitigni
Sangiovese grosso 100%.

Regione - zona
Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI).

Aspetto
Rosso rubino tendente al granato.

Profilo gusto - olfattivo

Aspetto limpido, al naso si presenta intenso, fruttato e speziato.
In bocca si presenta intenso e forte, leggermente tannico, morbido e persistente.
Vendemmia manuale, dopo la svinatura il vino viene trasferito in legno di rovere
dove subirà batonnage settimanali per circa 4 mesi;
dopo questo periodo continuerà il suo affinamento per altri 20 mesi.

Abbinamento consigliato
Ideale con arrosti di carne bianca o rossa, pollame, selvaggina e
formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
18° C.

Calice consigliato
Balloon



Marche



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO AGRICOLE SELVI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni
Verdicchio.

Regione - zona
Marche, Jesi.

Aspetto
Giallo paglierino.

Profilo gusto-olfattivo
Delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori,
sentore di mandorle amare.
Equilibrato persistente con leggero retrogusto amarognolo
caratteristico del verdicchio.

Abbinamento consigliato
Piatti a base di pesce, carni bianche, antipasti
e primi piatti.

Temperatura di servizio
10-12° C.

Calice consigliato
Tulipano.



Umbria



ORVIETO CLASSICO DOC TENUTE PICCINI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni
Grechetto 55%, Procanico 40%, Chardonnay 5%.

Regione - zona
Umbria, Orvieto Classico.

Aspetto
Giallo paglierino.

Profilo gusto-olfattivo
Profumo delicato e complesso di note floreali e frutta a polpa gialla.
Intenso ed armonico, il gusto richiama i sentori fruttati,
arricchiti dal tocco esotico della frutta tropicale.
Freschezza e sapidità garantiscono il giusto brio.

Abbinamento consigliato
Ottimo per accompagnare antipasti, risotti a base di verdure,
pesce, carni bianche in genere.

Temperatura di servizio
12° C.

Calice consigliato
Tulipano.



SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI

**MONTEFALCO ROSSO DOC
CÒLPETRONE**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 14,5%.

Vitigni
Sangiovese, Sagrantino, Merlot.

Regione - zona
Umbria, Gualdo Cattaneo (PG).

Aspetto
Colore rubino intenso con lievi riflessi porpora.

Profilo gusto - olfattivo

Profumi decisamente fruttati e con sentori di lampone accanto a note più speziate.
Dal sapore pieno e avvolgente, è ideale con la carne e con formaggi stagionati.
Affinamento in vasche di acciaio, seguito da alcuni mesi in bottiglia.

Abbinamento consigliato
Carni rosse arrosto e piatti ricchi ed elaborati, perfetto sui formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
18° C.

Calice consigliato
Balloon.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG CÒLPETRONE

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 14,5%.

Vitigni
Sagrantino 100%.

Regione - zona
Umbria, Gualdo Cattaneo (PG).

Aspetto
Colore rubino quasi impenetrabile.

Profilo gusto - olfattivo

Al naso si presenta con profumi intensi, ampi, con note di frutta rossa accanto a sentori speziati e vanigliati particolarmente vivi.
Il sapore è deciso, potente e abbastanza tannico con un finale molto persistente.
Affina per circa un anno in botti di legno di rovere.

Abbinamento consigliato
Carni rosse arrosto e piatti ricchi ed elaborati, perfetto sui formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
18° C.

Calice consigliato
Balloon.



Abruzzo



PECORINO TERRE DI CHIETI IGT CANTINE SPINELLI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12%.

Vitigni
Pecorino Terre di Chieti.

Regione - zona
Abruzzo, tra il parco nazionale della Maiella e il Mare Adriatico.

Aspetto
Giallo paglierino con dote dorate.

Profilo gusto-olfattivo
Profumi di frutta fresca gialla e matura, fini note balsamiche e floreali.
Di buona struttura e lunga persistenza.

Abbinamento consigliato
Ideale con tutta la cucina marinara, in particolare con i crudi e i frutti di mare. Si sposa bene anche con piatti delicati a base di carne, con le verdure e i formaggi freschi e semi-stagionati. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio
12° C.

Calice consigliato
Tulipano.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CANTINE SPINELLI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13 %.

Vitigni
Montepulciano d'Abruzzo.

Regione - zona
Abruzzo.

Aspetto
Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profilo gusto-olfattivo
Profumi ampi e intensi di frutta rossa matura, con sottili note speziate.
Di ottima struttura, pieno, morbido, equilibrato e di lunga persistenza.

Abbinamento consigliato
Salumi, antipasti e formaggi, carni grigliate e arrostite, zuppe di legumi, primi piatti in salsa rossa e arrosti.

Temperatura di servizio
14° C.

Calice consigliato
Borgogna.



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC CANTINE SPINELLI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino bianco fermo, 12%.

Vitigni

Trebbiano d'Abruzzo.

Regione - zona

Abruzzo, tra il parco nazionale della Maiella e il Mare Adriatico.

Aspetto

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti.

Profilo gusto-olfattivo

Gradevoli profumi di frutta esotica si uniscono a delicate note floreali.

Di buona struttura, fresco, saporito ed equilibrato.

Abbinamento consigliato

Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio

12° C.

Calice consigliato

Tulipano.



PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT CANTINE SPINELLI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino bianco fermo, 12%.

Vitigni

Passerina.

Regione - zona

Abruzzo, tra il parco nazionale della Maiella e il Mare Adriatico.

Aspetto

Giallo paglierino con note verdoline.

Profilo gusto-olfattivo

Profumo persistente e fruttato, con note agrumate. Di buona struttura, ottima freschezza, sapore pieno e intenso.

Abbinamento consigliato

Tutti i piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi, formaggi non stagionati, carni bianche. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio

12° C.

Calice consigliato

Tulipano.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA CANTINE SPINELLI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino rosso fermo, 13,5%.

Vitigni

Montepulciano d'Abruzzo.

Regione - zona

Abruzzo, tra il parco nazionale della Maiella
e il Mare Adriatico.

Aspetto

Rosso rubino intenso con riflessi violacei
e sfumature granato.

Profilo gusto-olfattivo

Aromi di frutta rossa matura con note speziate
e nuances di frutti di bosco e liquirizia.

Di ottima struttura, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

Abbinamento consigliato

Arrosti e selvaggina, primi piatti in salsa rossa, zuppe
di legumi, salumi, antipasti e formaggi vari.

Temperatura di servizio

14-16° C

Calice consigliato

Borgogna.



Campania



GRECO DI TUFO DOCG AGRICOLE SELVI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino Bianco Fermo, 13%.

Vitigni
Greco.

Regione - zona
Campania, Irpinia.

Aspetto
Giallo paglierino carico.

Profilo gusto-olfattivo
Al naso è fresco con sentori di albicocca, pesca e pera.
Al palato è secco, armonico con una buona sapidità.

Abbinamento consigliato
Indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.

Temperatura di servizio
10-12° C.

Calice consigliato
Tulipano.

CAMPANIA IGT FALANGHINA AGRICOLE SELVI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino bianco fermo, 12,5%.

Vitigni
Falanghina.

Regione - zona
Campania.

Aspetto
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profilo gusto-olfattivo
Fresco e fruttato con spiccate note di agrumi e fiori bianchi.
Secco e molto fresco grazie ad una bella acidità.

Abbinamento consigliato
Ideale come aperitivo e valorizza in modo particolare piatti a base di crostacei e frutti di mare.

Temperatura di servizio
10-12° C.

Calice consigliato
Tulipano.





| Puglia



PUGLIA IGT PRIMITIVO AGRICOLE SELVI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni
Primitivo.

Regione - zona
Puglia.

Aspetto
Rosso rubino intenso.

Profilo gusto-olfattivo
Sentori di liquirizia e bacche rosse corposo, caldo e fruttato, con tannini molto delicati.

Abbinamento consigliato
Ideale per accompagnare carne speziata alla griglia, arrosti e ravioli con salsa di pomodoro.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Balloon piccolo.

PUGLIA IGT NEGRAMARO AGRICOLE SELVI

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino rosso fermo, 13%.

Vitigni
Negramaro.

Regione - zona
Puglia, Salento

Aspetto
Rosso rubino con riflessi violacei.

Profilo gusto-olfattivo
Caratteristico bouquet di frutti rossi e spezie.
Al palato è fruttato e speziato con aromi intensi che portano a un finale morbido.

Abbinamento consigliato
Ideale per accompagnare carni rosse, pizza e tutti i piatti speziati mediterranei.

Temperatura di servizio
16-18° C.

Calice consigliato
Tulipano di medie dimensioni.





Sardegna



SELEZIONE CUORE DELL'ISOLA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC PODERI PARPINELLO

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino fermo bianco, 13,5%.

Vitigni
Vermentino.

Regione - zona
Sardegna, Alghero.

Aspetto
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profilo gusto-olfattivo
Al naso sentori di fiori bianchi e zagara.
Al palato delicato e saporito, ottima persistenza
e mineralità.

Abbinamento consigliato
Pesce, crostacei, primi a base di pesce, carni bianche, formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio
5-8° C.

Calice consigliato
Balloon.



SELEZIONE CUORE DELL'ISOLA

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC
PODERI PARPINELLO**

Tipologia e titolo alcolometrico
13,5%.

Vitigni
Cannonau.

Regione - zona
Sardegna, Alghero.

Aspetto
Rosso rubino.

Profilo gusto-olfattivo

Al naso esprime sentori di ciliegia, sottobosco, macchia mediterranea.
Al palato note speziate e di frutti rossi.

Abbinamento consigliato
Si abbina a carni rosse, formaggi stagionati e zuppe.

Temperatura di servizio
18° C.

Calice consigliato
Balloon piccolo.



Bollicine

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT GRUPPO MARTELLOZZO

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante metodo Charmat, 12%.

Vitigni

100% Ribolla Gialla.

Regione - zona

Friuli Venezia Giulia.

Aspetto

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Profilo gusto-olfattivo

Caratterizzato da delicati aromi fruttati, (mela e pesca), e floreali, (biancospino, acacia e glicine), presenta una particolare e piacevole nota di mandorla in chiusura. Al palato risulta delicato, fresco, dal sapore netto ed equilibrato, molto croccante grazie alla grana del perlage. Gode di una piacevole rotondità e morbidezza. Buona mineralità espressiva del territorio.

Abbinamento consigliato

Ottimo come aperitivo. Può accompagnare bene tutto il pasto, in particolare piatti di pesce, carni bianche o verdure.

Temperatura di servizio

6-8° C.

Calice consigliato

Flûte.



SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY GRUPPO MARTELLOZZO

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante metodo Charmat, 11%.

Vitigni

80% Glera, 20% Chardonnay.

Regione - zona

Tre Venezie.

Aspetto

Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.

Profilo gusto-olfattivo

Al naso presenta delicate note fruttate, (in particolare mela, pesca e agrumi), ed eleganti sentori di fiori bianchi e fiori di pesco. Al palato risulta vivace e fresco, morbido (grazie al residuo zuccherino), e si caratterizza per la piacevole mineralità e per il suo ottimo equilibrio freschezza/sapidità.

Abbinamento consigliato

Ottimo come aperitivo. Perfetto con crostacei e molluschi. Può aprire e chiudere i pasti.

Temperatura di servizio

6-8° C.

Calice consigliato

Flûte.





**PROSECCO DOC
TREVISO EXTRA DRY
CANTINA MONTELLIANA
E DEI COLLI ASOLANI**

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante metodo Charmat, 11%.

Vitigni

Glera.

Regione - zona

Veneto, provincia di Treviso.

Aspetto

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profilo gusto-olfattivo

Tipico profumo fruttato che ricorda la mela golden, con note di banana e pesca.

Al palato è fresco, aromatico, vellutato, con una gradevole rotondità..

Abbinamento consigliato

Ideale come aperitivo, ma anche abbinato ad antipasti, pasta, pizza, risotti, verdure alla griglia ed insalate estive.

Temperatura di servizio

6-8° C.

Calice consigliato

Tulipano.

**PIGNOLETTO DOC EXTRA DRY
CHIARLI - AZIENDA AGRICOLA
CASTELVETRO**

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante metodo Charmat, 12%.

Vitigni

Pignoletto.

Regione - zona

Emilia Romagna.

Aspetto

Colore chiaro e di corporeità equilibrata.

Profilo gusto-olfattivo

Armonico con bouquet leggermente aromatico.

Sapore asciutto e sapido, con sentori che ricordano la frutta fresca. Spuma fine e persistente.

Abbinamento consigliato

Aperitivi, antipasti, carni bianche e menu a base di pesce.

Temperatura di servizio

10-12° C.

Calice consigliato

Tulipano.



BRACHETTO D'ACQUI DOCG DOLCE TOSTI 1820

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante metodo Charmat, 6,5%.

Vitigni

Brachetto 100%.

Regione - zona

Piemonte.

Aspetto

Rosso rubino vivace tendente al rosato.

Profilo gusto-olfattivo

Di facile beva, è dolce, delicato e poco tannico.

Spiccati profumi di frutta rossa e di rosa.

Gusto dolce, persistente che rimanda alle note olfattive nel retrogusto.

Abbinamento consigliato

Da aperitivo o in abbinamento con il dessert.

Temperatura di servizio

5 - 8° C.

Calice consigliato

Flûte o Tulipano.



CANTINA MONTELLIANA E DEI COLLI ASOLANI

ASOLO PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOCG CANTINA MONTELLIANA E DEI COLLI ASOLANI

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante metodo Charmat, 11%.

Vitigni

Glera.

Regione - zona

Veneto, Asolo (TV).

Aspetto

Colore giallo paglierino, chiaro e brillante, dal perlage fine e persistente.

Profilo gusto-olfattivo

Profumo fruttato intenso e persistente che ricorda la mela ed i fiori d'acacia.

Gusto sapido e leggermente abboccato.

Abbinamento consigliato

Ideale come aperitivo, ma è piacevole anche a tutto pasto, abbinato a piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio

6-8° C.

Calice consigliato

Tulipano.

CANTINA MONTELLIANA E DEI COLLI ASOLANI

ASOLO PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOCG CANTINA MONTELLIANA E DEI COLLI ASOLANI



**SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI****PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY
RUGGERI & C.**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino spumante metodo Charmat, 11%.

Vitigni
Glera.

Regione - zona
Veneto, provincia di Treviso.

Aspetto
Colore giallo paglierino scarico.

Profilo gusto - olfattivo
Sentori fruttati e floreali, dominante la mela gialla.
Equilibrato e delicato con perlage minuto ma persistente.

Abbinamento consigliato
Perfecto come aperitivo, ottimo abbinamento con antipasti
e primi piatti leggeri a base di verdure.

Temperatura di servizio
5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Calice consigliato
Flûte.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

PROSECCO DOC ROSÈ MILLESIMATO BRUT RUGGERI & C.

Tipologia e titolo alcolometrico

Vino spumante Rosé metodo Charmat, 11,5%.

Vitigni

Glera (85%) e Pinot Nero (max 15%).

Regione - zona

Veneto, vigneti della zona di produzione del prosecco DOC.

Aspetto

Colore rosa tenue animato da un ricco perlage e una densa schiuma.

Profilo gusto - olfattivo

Al naso emergono fiori bianchi e piccoli frutti rossi,
con una nota balsamica di rosmarino fresco.

Al palato è abbastanza complesso, sapido, piacevole freschezza.

Abbinamento consigliato

Perfecto come aperitivo con stuzzichini, ottimo con primi piatti leggeri con pesto
o sughi di funghi. Ideale con insalate o dessert di frutta a base di fragole.

Temperatura di servizio

5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Calice consigliato

Flûte.

**SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI****VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT
LIDIA**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino Spumante metodo Charmat, 11%.

Vitigni
Glera.

Regione - zona
Veneto, Conegliano e Valdobbiadene.

Aspetto
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profilo gusto - olfattivo
Delicato con sentori di mela matura, pera, pesca bianca e note floreali.
Sorsino elegante, versatile e fresco.

Abbinamento consigliato
Antipasti, formaggi freschi e salumi, pesce, paste con sughi di carne e di pesce.

Temperatura di servizio
4-6° C.

Calice consigliato
Flûte.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY LIDIA

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino Spumante metodo Charmat, 11%.

Vitigni
Glera.

Regione - zona
Veneto, Conegliano e Valdobbiadene.

Aspetto
Giallo paglierino.

Profilo gusto - olfattivo
Profilo olfattivo delicato con sentori di mela matura, pesca, albicocca e note floreali.
Sorsino morbido e fresco.

Abbinamento consigliato
Antipasti, carni bianche, formaggi freschi, minestre di legumi e frutti di mare.

Temperatura di servizio
4-6° C.

Calice consigliato
Flûte.

**SELEZIONE LA ROSA DEI GUSTI****VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY
LIDIA**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino Spumante metodo Charmat, 11,5%.

Vitigni
Glera.

Regione - zona
Veneto, Valdobbiadene.

Aspetto
Giallo paglierino.

Profilo gusto - olfattivo
Caratterizzato da un bouquet generoso
con sentori di frutta a bacca gialla, agrumi e note floreali.
Sorso amabile ed intenso.

Abbinamento consigliato
Pasticceria secca, dessert.

Temperatura di servizio
6-8° C.

Calice consigliato
Flûte.



SELEZIONE **LA ROSA DEI GUSTI**

ALTA LONGA DOCG **BOSCA SPA**

Tipologia e titolo alcolometrico
Vino Spumante metodo classico, 12%.

Vitigni
Chardonnay.

Regione - zona
Piemonte.

Aspetto
Giallo paglierino con riflessi dorati, limpido, cristallino con bollicina fine e persistente.

Profilo gusto - olfattivo
Fragrante e complesso con sentori floreali di fiori di sambuco o di acacia, leggermente erbaceo, note calde di camomilla, miele e crosta di pane.

Abbinamento consigliato
Ottimo come aperitivo.

Si accompagna bene ad antipasti a base di pesce e frutti di mare o flan di verdure, a primi piatti come risotti e paste lunghe, condite da verdure o pesce o con il tartufo. Per i secondi è ideale a grigliate di pesce e di verdura, al tradizionale fritto misto piemontese o a piatti più delicati a base di carne bianche.

Tra i formaggi si accompagna bene al Parmigiano, praline di Robiola e nocciole.

Temperatura di servizio
8 - 10 °C.

Calice consigliato
Tulipano.





crai.it |