



# 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 VALLEBELBO

**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 VALLEBELBO

**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 NEBBIOLO** **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.



# 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.

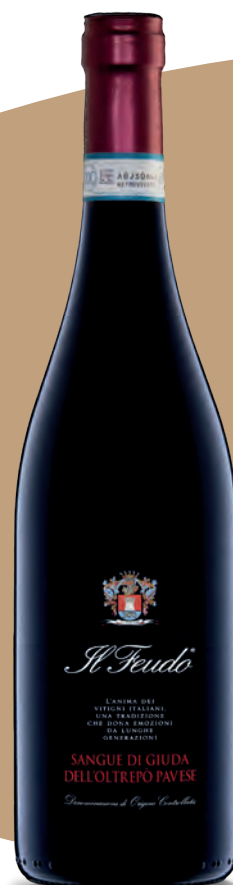
**Aspetto**  
Rosso rubino carico con riflessi porpora, spuma compatta e persistente.

**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 TRENTINO 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 TRENTINO 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 TRENTINO DOC 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 sapido.

**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.



## REFOSCO DAL PEDUNCOLO 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.





## 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.



## 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 arrostiti, 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 arrostiti.

**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, Cilieggiolo.

### 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 arrostiti 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 arrostate, 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, sapido 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 sapido, 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 corposità 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 menù a base di pesce.

### Temperatura di servizio

10-12° C.

### Calice consigliato

Tulipano.



## BRACHETTO D'ACQUI DOCG DOLCE TOSTI1820

### 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. Spiccato profumo 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.



## 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.



## 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**

Perfetto 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 ROSÉ 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**

Perfetto 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 D.O.C.G. 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.

Sorso 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 D.O.C.G. 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.  
Sorso 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 nocciola.

#### **Temperatura di servizio**

8 - 10 °C.

#### **Calice consigliato**

Tulipano.





[crai.it](http://crai.it) | [!\[\]\(e47f678157cc7983a48622d40e03597a\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(95c2198e3284c0bdb477c8c4956811c8\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ef63073223881a2bf7add67ac913f349\_img.jpg\)](#)