

**ANTONELLA CORDA**

[www.antonellacorda.it](http://www.antonellacorda.it)



Cannonau di Sardegna  
Doc 2017  
VITIGNI

Cannonau.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Vigneto Mitza S'ollastu, situato al confine con il comune di Ussana (Ca), Sardegna.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Grazie all'uso di macerazioni delicate e al discreto impiego di botti non tostate, la finezza degli aromi varietali resta intatta. Ciliegia, lampone, mora, rosa e una delicata nota speziata di pepe bianco. La freschezza decisa si armonizza con le note calde e l'eccezionale morbidezza dei tannini.  
**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Ideale con primi di carne, secondi di carne bianca e rossa. Temperatura di servizio: 16-18°C.

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
20mila  
**FORMATO**  
0,75 lt

**CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE**

[www.nicolas-feuillatte.com](http://www.nicolas-feuillatte.com)



Grand Cru Millesimato  
2010 Blanc de Noirs  
VITIGNI

100% Pinot noir.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne, Grand Cru di Verzy e Verzenay a Nord e Grand Cru d'Ag, di Bouzy e di Ambonnay, orientati a Sud.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% Vol.  
**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Il naso è speziato, minerale e complesso. I sapori di frutta sono sottili, la trama ariosa, a volte terna e delicata, unisce profondità e finezza. Note di coda amare apportano freschezza e rilievo. Magistrale è l'equilibrio tra vigore e profondità, corpo e leggerezza.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Grande Champagne da aperitivo, per accompagnare piatti di pesce marinato o fritto, ostriche e perfino il chorzio. A tavola, servire preferibilmente tra i 10 e i 12°C. Per l'aperitivo: 7-8°C.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10mila  
**FORMATO**  
0,75 lt

**GIANNITESSARI**

<http://giannitessari.wine/>



Alpone Durello Extra Dry  
Vino Spumante Di Qualità  
VITIGNI

Durella e Garganega.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Val d'Alpone, Verona, Veneto.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Fresca fragranza di fiori di campo e frutti a polpa bianca. Acidità ben bilanciata, sapore morbido, vivace, leggermente fruttato con una nota tostata e un finale persistente.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Ottimo come aperitivo. Temperatura di servizio: 6-8°C.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
40mila  
**FORMATO**  
0,75 lt

**PIGHINAZIENDEAGRICOLE IN FRIULI**

[www.pighin.com](http://www.pighin.com)



Ribolla Gialla Brut  
VITIGNI

100% Ribolla Gialla.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Friuli Venezia Giulia.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Colore: giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo: delicatamente floreale con accenni di frutta agumata. Sapore: secco, fresco leggermente citrino, delicata persistenza.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Ottimo come aperitivo e con piatti di pesce non elaborato. Servire alla temperatura tra 8 e 10°C, stappato al momento.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
24mila  
**FORMATO**  
0,75 - 1,5 lt

**GRAYNER**

[www.grayner.it](http://www.grayner.it)



Ribolla Venezia Giulia Igt  
VITIGNI

100% Ribolla.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Osilavia, Collio, Friuli Venezia Giulia.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
15,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Giallo ambrato luminoso con residui naturali. Note di erbe aromatiche, resina, cera d'api e canditi con sentori d'albicocca, pesca e fiori appassiti. Pieno, intenso, materico, ricco e complesso, dotato di piacevoli tannini, di viva freschezza e mineralità che si distendono in una lunghissima progressione.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Sposa pasta con sughi di carne, carne bianche in umido, formaggi erborinati e stagionati. Temperatura di servizio: 12-16°C.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
N/A  
**FORMATO**  
0,75 lt

**CANTINE PIROVANO**

[www.vinicantinepirovano.com](http://www.vinicantinepirovano.com)



Moscato Spumante Dolce  
VITIGNI

Moscato.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Nord Italia.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
6% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto è finemente aromatico, con sentori di pesca, fiori e miele. Dolce e fresco al palato.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Si abbina a pandoro, macedonie di frutta, crostate e pasticcini. Servire a temperatura di 6-8°C.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
4.500.000  
**FORMATO**  
0,75 lt

**LE MORETTE**

[www.luganalemoretta.it](http://www.luganalemoretta.it)



Perseo Veneto Igt  
VITIGNI

Merlot e Cabernet Sauvignon.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Peschiera del Garda (Nt), Veneto.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Presenta colore rosso rubino intenso, di gran lucentezza, profumi fruttati, contornati da note di spezie, legate ai vitigni e alla tostatura delle botti in rovere. È caratterizzato da struttura importante, dovuta all'appassimento naturale delle uve, che conferisce a questo vino notevole complessità.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Servito a 16-18°C, si può suggerire per diversi abbinamenti con piatti a base di carni rosse saporite, formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
7mila  
**FORMATO**  
0,75 - 1,5 - 3 lt

**LA CANTINA PIZZOLATO**

[www.lacantina pizzolato.com](http://www.lacantina pizzolato.com)



Spumante Rosè Extra Dry  
Bottiglia Muse Vino Biologico e Vegan Certificato

VITIGNI  
5% Raboso e 95% Glera.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Italia.

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11% Vol.  
**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Colore: rosa tenue con riflessi brillanti. Profumo: armonico, fruttato con sentori delicati di marasca e note floreali. Sapore: armonico, con note di dolcezza equilibrate da una giusta acidità, leggermente sapido.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Servito a 4-6°C, è ideale come aperitivo, con tempura di verdura e altri svariati tipi di antipasto. Ottimo con le zuppe.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
300mila  
**FORMATO**  
0,75 lt

**MIRABELLA FRANCIACORTA**

[www.mirabellafranciacorta.it](http://www.mirabellafranciacorta.it)



Elite Senza Solfiti Extra Brut  
Franciacorta Docg Biologico  
VITIGNI

100% Chardonnay.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Franciacorta, cinque ettari di Cru Mirabella piantato nel 1981, Lombardia.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Un vino in continuo divenire che scivola repentinamente dall'aspro al dolce. Qui lo Chardonnay si esprime al 100% com'è in realtà, con la sostituzione della classica frutta gialla con sensazioni più spezzate e aromatiche di erbe mediterranee. Al naso erbe aromatiche, frutta bianca e lievito, che è uno dei descrittori principali. Il perlage è cremoso e vellutato sulla bocca. La nota acida è molto importante così come il tannino, la bocca è lunga, corposa e persistente.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Sposa piatti particolari ed esuberanti. Ideale con crostacei, molluschi, secondi di pesce importanti, carni rosse, formaggi strutturati ma non erborinati. Temperatura di servizio: 8-10°C.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
7mila  
**FORMATO**  
0,75 lt

**PUNTOZERO**

[www.puntozero.wine.it](http://www.puntozero.wine.it)



Virgola Igp Veneto  
VITIGNI

100% Syrah.  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
Colli Berici, Vicenza, Veneto.  
**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, esprime note di frutta di sottobosco, muschio, terra minerale, pepe nero. In bocca entra pieno, ricco e avvolgente, di grande sapidità, il dialogo frutto legno ne completa la sovrantà.

**ABBINAMENTI**  
**E TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
Si abbina a carni rosse, selvaggina e formaggi di forte personalità o fine pasto con cioccolata e frutta secca.  
**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
4.500  
**FORMATO**  
0,75 lt