



2020

CATALOGO NATALE

www.ilchiccoduva.eu



IL CHICCO D'UVA

Il Chicco d'Uva è un marchio Top Cream srl Rossin ideato nel 2008 e si occupa della distribuzione di vini, birra e bevande nei locali.

L'obiettivo è quello di proporre ai clienti una selezione di prodotti ricercati e di qualità con un servizio di consegna puntuale ed efficiente.

Con le oltre 500 etichette a catalogo Il Chicco d'Uva offre un vasto assortimento di vini, champagne, birra artigianale, distillati e liquori per ogni esigenza di un'enoteca, ristorante, bar, hotel o pub.

Negli anni sono state selezionate cantine come Astoria, Bonollo, Kellerei Terlan, Cantina Colli Euganei, Monte del Frà e Brut & Zero per garantire agli esercenti del mondo horeca la qualità dal marchio italiano e un prezzo sempre competitivo.

Per tutti gli esercenti nel canale Ho.Re.Ca che cercano un fornitore affidabile, Il Chicco d'Uva si propone come un partner indispensabile per un business di successo.

VINI

Bianchi	07
Rossi	17
Spumanti	26
Prosecchi	30
Champagne	36
Vini da Dessert	37

BIRRE ARTIGIANALI

Via dei Birrai 32	43
-------------------	----

BOLLICINE DELLE FESTE

Altemasi	57
Berlucchi	63

ALIMENTARI DELLE FESTE

Ca Foresto	71
------------	----

PANETTONI & DOLCEZZE

Fraccaro	85
Ca Foresto	88

CIOCCOLATO IN CONFEZIONI

Baratti & Milano	103
Venchi	121

SUPER ALCOLICI IN CONFEZIONE REGALO

Meregalli Spirits	135
Maschio Bonaventura	148

CONFEZIONI GIÀ PRONTE

Gruppo Italiano Vini	159
----------------------	-----

SCATOLE REGALO

Scatole Il Chicco d'Uva	168
-------------------------	-----



Vini

ASTORIA
WINES

“SUADE” SAUVIGNON I.G.T.
ASTORIA

“SUADE” SAUVIGNON I.G.T.

Terreni collinari della Tenuta Val de Brun. Vigneti di clone R3, notoriamente il più tipico e rappresentativo per il Sauvignon, dal caratteristico profumo di peperone e foglia di pomodoro.

Vigneti di 5000/6000 ceppi per ettaro con una età media di 10-15 anni.

Produzione media di 1/1,5 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: Sauvignon.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

La vendemmia avviene manualmente verso i primi di settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve, in ambiente iper-riduttivo, la decantazione statica del mosto e la sua fermentazione primaria avviene a 18°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: aromatico, delicato, con ricordo di peperone e frutta esotica.

Sapore: asciutto, fresco senza eccessi, elegante, vellutato.



CODICE

003027

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

ASTORIA
WINES

ESTRÒ CHARDONNAY DOC ASTORIA



ESTRÒ CHARDONNAY DOC

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.

Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 10/15 anni.

Produzione media di 1,5 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Chardonnay.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice con breve macerazione a freddo delle bucce e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

Colore: paglierino chiaro, lucido.

Odore: molto gradevole, fruttato, con ricordo di mela golden e crosta di pane fresco.

Sapore: fine, elegante, nobile e snello di corpo.

CODICE

003028

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

ASTORIA
WINES

"ALÌSIA" PINOT GRIGIO ASTORIA



"ALÌSIA" PINOT GRIGIO

Terreni di pianura e collinari (150-200 m. s.l.m.) delle Venezie.

Vigneti con 4000/6000 ceppi per ettaro con una età variabile dagli 8 ai 14 anni.

Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 80/90 q.li per ettaro.

Uve: Pinot Grigio.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

La vendemmia avviene manualmente verso la fine di agosto a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve, la decantazione statica del mosto e la sua fermentazione primaria a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Odore: intenso, fruttato con ricordo di fieno, di mallo di noce fresco, fine ed elegante.

Sapore: vellutato, armonico, caratteristico e signorile.

CODICE

003029

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

LUGANA MONTE DEL FRÀ



LUGANA

Vitigno: Trebbiano di Lugana.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uve di vigneti locati a sud del Lago di Garda, sulle colline Moreniche.

Altitudine media dei terreni e loro composizione: 100/150 metri s.l.m.

Terreno calcareo e argilloso.

Forma d'allevamento: Guyot.

Vendemmia: Da settembre a ottobre.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica: Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso molto intenso, floreale e fruttato con sentori di fiori bianchi, banana, agrumi, albicocca, pesca e mandorla. Al palato secco, fresco, armonico, caldo con un'ottima persistenza. Ritorno agli aromi nasali, ottima bevibilità.

Abbinamento consigliato: Ideale da solo o per una cucina di Lago. Ottimo per primi piatti in brodo e zuppe di legumi, pasta al sugo o cucina estiva leggera, cucina cinese, giapponese, thailandese, malesiana e vegetariana.

CODICE

008047

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,50€

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

GARGANEGA IGT 'EGA MONTE DEL FRÀ



GARGANEGA IGT 'EGA

Vitigno: Garganega.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Ottenuto da uve provenienti dai vigneti del comune di Sona e Castelnuovo del Garda in provincia di Verona.

Altitudine media dei terreni e loro composizione: Le colline si trovano a 100/150 s.l.m, di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso, sabbioso.

Forma d'allevamento: Guyot.

Vendemmia: Prima decade di ottobre.

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica: Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso floreale con note di biancospino, acacia e gelsomino, fruttato con evidenti note di pesca bianca, banana, albicocca e cenni di frutta tropicale. Al palato asciutto, sapido, ritorno degli aromi nasali. Vibrante con considerevole bevibilità.

Abbinamento consigliato: Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, primi piatti e pesce di lago.

CODICE

008048

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,99€


CONTI FORMENTINI
Nel Collio dal 1520
COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA
CONTI FORMENTINI



COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA

Fin dal 1520, i Conti Formentini abitano in un bellissimo castello che domina San Floriano, incantevole borgo nel cuore del Collio Goriziano. Da roccaforte difensiva ad azienda agricola il passo non è certo stato breve ma, grazie ad un accurato intervento di restauro ad opera dei Formentini, questo maniero fu trasformato in una fiorente azienda vitivinicola ed è diventato, ad oggi, una delle cantine più apprezzate di tutto il Friuli. La Ribolla Gialla, varietà autoctona friulana che nel Collio esprime il meglio di sé, dà vita ad un vino fresco, profumato e fragrante, dal bell'equilibrio gustativo e dalla grande piacevolezza di beva.

Colore giallo paglierino dai delicati riflessi verdolini, intriga con profumi di uva spina, more di gelso bianche, acacia e un tocco di vaniglia. Bocca proporzionata e rispondente, di bella freschezza, moderata sapidità e con persistenza vagamente ammandorlata.

Perfetta con le linguine al sugo di tonno, con i saltimbocca alla romana e con il prosciutto di San Daniele.

CODICE
008049

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

6,50€


ASTORIA
 WINES

"MINA" VENETO I.G.T.
ASTORIA



"MINA" VENETO I.G.T.

L'uva viene raccolta manualmente e portata alla cantina per una pressatura soffice e la decantazione del mosto.

La fermentazione primaria avviata a 18/20 °C in seguito viene condotta a 13/14 °C in recipienti di acciaio, questo per permettere la massima espressione delle tonalità aromatiche fresche ed agrumate.

Dopo qualche mese di affinamento si procede a filtrazione e imbottigliamento, il dovuto riposo in bottiglia ne completa il carattere e mantiene il suo sapore asciutto, sapido e fresco.

Ottimo l'abbinamento con carni bianche, piatti di pesce e primi piatti.

CODICE
008050

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

AGRONIKA

TERRA DI CHIETI IGP/PECORINO AGRONIKA

TERRA DI CHIETI IGP/PECORINO

Uva: Pecorino.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vengono vinificate previa separazione delle bucce a temperatura controllata 15-18°C in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 3,5 g/l, Acidità totale 5,80 g/l, pH 3,30.

Occasione: serate in famiglia con minestrone con legumi, zuppe di pesce e formaggi stagionati.



CODICE

008052

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

AGRONIKA

TERRA DI CHIETI IGP/PASSERINA AGRONIKA

TERRA DI CHIETI IGP/PASSERINA

Uva: Passerina.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: periodo di metà settembre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vengono vinificate previa separazione delle bucce a temperatura controllata 15-18 °C in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 3,5 g/l, Acidità totale 5,80 g/l, pH 3,30.

Occasione: aperitivi tra amici con crostoni e verdure, formaggi e frutta secca.



CODICE

008051

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

AGRONIKA

TREBBIANO D'ABRUZZO/DOC AGRONIKA



TREBBIANO D'ABRUZZO/DOC

Uva: Trebbiano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: periodo di metà settembre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vengono vinificate previa separazione delle bucce a temperatura controllata 15-18 °C.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 3 g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,30.

Occasione: cene in ottima compagnia e sushi.

CODICE

008053

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

ASTORIA
WINES

"EL RUDEN" VENETO ROSSO I.G.T. ASTORIA



"EL RUDEN" VENETO ROSSO I.G.T.

Terreni collinari a 120-150 m. s.l.m. Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 4000/4500 ceppi per ettaro con 8-15 anni di età. Produzione media di 1,5/2 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro

Uve: varietà pregiate di uve rosse.

Sistema di allevamento: Gujot.

Le uve sono vendemmiate a mano in piccole ceste nei mesi di settembre/ottobre. Una parte di queste (circa 10%) viene deposta su graticci per un appassimento di 3 mesi; la restante quota viene diraspata e fatta fermentare con le bucce per circa 15/20 giorni a 26/28° C di temperatura. Fa seguito la svinatura ed il completamento della fermentazione malolattica il tutto in recipienti di acciaio. La stessa procedura, una volta terminato l'appassimento, viene applicata alle uve deposte sui graticci. Ricomposto il taglio nella sua totalità, lo si trasferisce in barriques di rovere francese di Allier a tostatura media in cui si affina per 8/9 mesi a cui fa seguito l'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino cupo.

Odore: intenso, con note varietali speziate, ben armonizzate dall'aroma del legno.

Sapore: morbido, di grande struttura, con decisa dotazione in aromi e tannini, ben bilanciato

CODICE

2784

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

8,50€

ASTORIA
W I N E S

"ICONA" CABERNET SAUVIGNON ASTORIA



"ICONA" CABERNET SAUVIGNON

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.
Vigneti orientati a nord-sud ed est-ovest con 3500/4000 ceppi per ettaro con una età variabile dai 12 ai 20 anni.
Produzione media di 2/2,5 kg per ceppo pari a 70/90 q.li per ettaro.
Uve: Cabernet Sauvignon.
Sistema di allevamento: Sylvoz.

La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 14/16 giorni, alla temperatura di 26/28° C; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito, stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Si affina in bottiglia per qualche mese.

Colore: rosso rubino con sfumature violacee.
Odore: intenso, leggermente erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa.
Sapore: appena erbaceo, di corpo, rotondo, armonico, vellutato.

CODICE

2785

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

ASTORIA
W I N E S

"IL PURO" MERLOT ASTORIA



"IL PURO" MERLOT

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.
Vigneti con 4000/5000 ceppi per ettaro.
Produzione media di 1.5/2 Kg di uva per ceppo.
Uve: Merlot.
Sistema di allevamento: Sylvoz.

Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione prolungata a temperatura di 26/28° C per estrarre sostanza colorante e tannino necessari ad affrontare i tre mesi di maturazione, in botte da 30 hl, con esaurimento della fermentazione malolattica. Imbottigliamento con filtrazione leggera e affinamento in bottiglia per diversi mesi.

Colore: rosso rubino molto intenso con sfumature vio-lacee.
Odore: intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca ros-sa e spezie.
Sapore: pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

CODICE

2786

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

ASTORIA
W I N E S

“CARANTO” PINOT NERO ASTORIA



“CARANTO” PINOT NERO

Terreni ciottolosi e sassosi dell'entroterra Veneziano.

Vigneti con 4000/5000 ceppi per ettaro.

Produzione media di 1.5/2 Kg di uva per ceppo.

Uve: Merlot.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Vinificazione in rosso, tradizionale, con macerazione prolungata a temperatura di 26/28° C per estrarre sostanza colorante e tannino necessari ad affrontare i tre mesi di maturazione, in botte da 30 hl, con esaurimento della fermentazione malolattica. Imbottigliamento con filtrazione leggera e affinamento in bottiglia per diversi mesi.

Colore: rosso rubino molto intenso con sfumature vio-lacee.

Odore: intenso, tipico, con ricordo di frutta a bacca ros-sa e spezie.

Sapore: pieno, corposo, morbido, di grande intensità e struttura.

CODICE
2787

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,90€

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

VALPOLICELLA CLASSICO MONTE DEL FRÀ



VALPOLICELLA CLASSICO

Vitigni: Corvina veronese e Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uve locate nei vigneti della valpolicella classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione: La collina si trova a 250/450 s.l.m, terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento: Pergola

Vendemmia: Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre.

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice e fermentazione in botti d'acciaio, con giornaliera follature per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti quei polifenoli strutturati e aromatici.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino brillante. Al naso elegante intensità olfattiva con profumi di rosa canina, frutti rossi e spezie quali il pepe verde. Al palato asciutto, sapido, intenso con un'ottima persistenza. Elegante ritorno delle bacche rosse quali ciliegia e frutti di sottobosco, la spezia e la violetta si amalgamano con incredibile armonia.

Abbinamento consigliato: Perfetto con affettati, cucina internazionale di carne, tacos, tapas, pasta (con ragu di carne o ripiena), funghi. Da provare anche con pizza e schintzel.

CODICE
2007

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,90€

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO MONTE DEL FRÀ

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO



Vitigni: Corvina veronese e Corvinone, Rondinella.

Collocazione e caratteristiche del vigneto: Prodotto da uve di vigneti gestiti dalla nostra famiglia ubicati nell'area della valpolicella classica.

Altitudine media dei terreni e loro composizione: La collina si trova a 250/450 s.l.m, terreno tufaceo, argilloso e calcareo.

Forma d'allevamento: Pergola veronese. Questa scelta è stata fatta per permettere alle uve di avere una maggiore esposizione al sole.

Vendemmia: Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre e fatte appassire in cassette nel fruttajo.

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio con giornaliera follature. Completata la fermentazione alcolica sul finire dell'inverno vengono introdotte le bucce dell'amarone, dando vita ad una seconda fermentazione. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino effettua un passaggio in legno per almeno 20 mesi in grandi botti da 30 hl e lasciato poi ad affinare in bottiglia per 5/6 mesi prima della messa in vendita

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino carico. Al naso intenso con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, piccole bacche rosse, liquirizia, tabacco, cenni di viola e spezie quali il pepe nero e la cannella. In bocca asciutto, sapido, corposo piacevolmente armonico, ritorno degli aromi nasali, ottima persistenza retrofattiva.

Abbinamento consigliato: Ottimo con piatti di carni rosse, perfetto con arrostiti, stufati o brasati e formaggi a pasta dura. Da provare con cucina cinese e di funghi.

CODICE

2008

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

9,45€

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA MONTE DEL FRÀ

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Vendemmia: Le uve vengono raccolte verso la seconda decade di ottobre dopo un breve appassimento in pianta continuato nel fruttajo in cassette ad umidità e temperatura controllata. Il riposo delle uve si protrae a seconda della stagione per circa 120 giorni, fino a che la concentrazione zuccherina dell'uva non abbia raggiunto almeno il 28% - 30%.

Vinificazione: La pigiadiraspatura soffice avviene da fine gennaio ai primi di marzo a seconda delle annate. La fermentazione alcolica in piccole botti di acciaio risulta lenta con una lunga macerazione delle bucce per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Una volta conclusa la fermentazione malolattica il vino viene messo per almeno 24 mesi in botti di legno da 20 e 30 hl. Una volta messo in bottiglia segue un affinamento di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino carico con note granate. Al naso intenso, sentori di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, cuoio, tabacco, cacao e spezie quali pepe nero. Emergono note di caffè con gli anni. Al palato asciutto, avvolgente, corposo, armonico, intenso e persistente.

Abbinamento consigliato: Ottimo con secondi piatti a base di carne rossa in versione brasata, grigliata o arrostito. Accompagna bene formaggi invecchiati, pesci grassi e cucina asiatica. Meraviglioso anche da solo come vino da meditazione.

CODICE

2009

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

18,90€



OTTELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA OTTELLA



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Area: Romagnano - Valpantena

Altitudine: da 300 a 500 m. s.l.m.

Uve: Corvina 70%, Corvinone 20% il restante 10% Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta

Allevamento: Guyot

Affinamento e fermentazione: Appassimento in cassetta da Ottobre a Gennaio. Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata con successivo ripasso sulle vinacce dell'Amarone per circa 10 giorni.

Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 25 hl ed in barriques di legno francese per circa 3 anni.

Colore: Rosso denso purpureo.

Naso: Sentori di cioccolato, cuoio con sentori di frutta rossa e prugna.

Bocca: Rotondo e avvolgente con tannini morbidi e suadenti bilanciati da un'ottima acidità che ne esalta la bevibilità e la capacità di invecchiamento.

Cibo: Accompagna piatti importanti come selvaggina, carni arrosto ma anche salumi, formaggi stagionati e piatti della tradizione. Lo consigliamo anche bevuto come degno finale di un pasto serale o per una piacevole meditazione.

CODICE

2010

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

28,90€

AGRONIKA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC AGRONIKA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Uva: Montepulciano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 250 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: periodo di inizio ottobre.

Vinificazione: uve raccolte a mano, vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 28-30 °C. Terminata la fermentazione alcolica, si avvia la fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 4 g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,50.

Occasione: pranzi in famiglia con primi speziati come amatriciana, lasagna e secondi a base di arrostiti di carne.

CODICE

2788

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

ASTORIA
W I N E S

SPUMANTE BRUT LOUNGE ASTORIA

SPUMANTE BRUT LOUNGE

Le uve vengono raccolte manualmente e fermentate in acciaio a 18°C con lieviti selezionati.

La presa di spuma a 18 °C permette che si mantenga la sinergia particolare tra aromi varietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica.

Ideale per cocktail e in abbinamento con stuzzichini e piatti leggeri.



CODICE
2107

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,80€

ASTORIA
W I N E S

"FASHION VICTIM" CUVÉE ASTORIA

"FASHION VICTIM" CUVÉE

La vendemmia avviene manualmente in settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice con breve macerazione a freddo delle bucce e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana; la fase successiva è la presa di spuma che dura 20/25 giorni a 18°. Una volta terminata, lo spumante viene mantenuto sulle fecce per qualche settimana. Si procede quindi alla stabilità tartarica e all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per l'affinamento finale.

Perlage: molto fine e persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito; con decisa nota aromatica.

Sapore: pieno, armonioso, asciutto.



CODICE
4027

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,60€

ASTORIA
WINES

CUVEÉ BRUT VELA DEL MAR ASTORIA

CUVEÉ BRUT VELA DEL MAR

Nasce da un giusto equilibrio di diverse varietà di pregiate uve bianche prodotte nelle terre più vocate.

Perlage: fine, persistente in dense fontanelle.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Odore: etereo, fine, persistente, leggermente di lievito.

Sapore: asciutto, delicato, acidulo in generosa armonia.



CODICE
5026

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

2,50€

ASTORIA
WINES

"HONOR" CUVÉE VENEZIA D.O.C. ASTORIA

"HONOR" CUVÉE VENEZIA D.O.C.

Vendemmia in settembre delle uve e successiva pressatura soffice; il mosto ottenuto è fatto decantare per qualche ora e la frazione limpida viene successivamente avviata alla fermentazione primaria condotta a 18°C per 10/12 giorni. Il vino nuovo tenuto sulle "fecce nobili" per qualche settimana viene poi trasferito in autoclave per la presa di spuma che dura circa 20/25 giorni; fa seguito una sosta sui lieviti di qualche giorno e poi il successivo imbottigliamento e dovuto affinamento per qualche settimana.

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, di aroma fruttato ed invitante.

Sapore: complesso, con sentori varietali, gradevolmente morbido ed equilibrato.



CODICE
4028

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,90€

ASTORIA
W I N E S

CORDERIE
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
ASTORIA

CORDERIE VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Le uve raccolte in vigneti collinari vengono pressate sofficemente.

Alla fermentazione primaria del mosto a 16/18°C di temperatura fa seguito la presa di spuma a bassa temperatura per rispettare al massimo i preziosi aromi che possiamo apprezzare nel suo bouquet floreale, nel gusto piacevolmente morbido ed armonico.

Gustiamolo come aperitivo, con antipasti delicati oppure in perfetto abbinamento con grigliate di mare.



CODICE
2001

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

6,10€

ASTORIA
W I N E S

FANÒ - ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
ASTORIA

FANÒ - ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Le uve vendemmiate a mano nei vigneti collinari della DOCG Asolana vengono pressate sofficemente.

La attenta fermentazione del mosto a 16/18°C di temperatura ci porta ad avere un delicato vino base che viene poi spumantizzato a bassa temperatura per rispettare al massimo i preziosi aromi.

Dopo qualche settimana di riposo in bottiglia ne possiamo apprezzare a pieno il suo delicato bouquet floreale ed agrumato; il gusto asciutto, fresco, sapido con note fruttate in armonia.

Gustiamolo come aperitivo, con antipasti delicati oppure in perfetto abbinamento con grigliate di mare.



CODICE
2002

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,90€

ASTORIA
WINES

GALÍE - PROSECCO TREVISO DOC ASTORIA



GALÍE - PROSECCO TREVISO DOC

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.
Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3000/4000 ceppi per ettaro;
viti con 8-18 anni di età.
Produzione media di 4 kg per ceppo pari a 130/140 q.li per ettaro.
Uve: Glera.
Sistema di allevamento: Sylvoz.

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

Perlage: minuto e persistente.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.
Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

CODICE

2003

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,80€

ASTORIA
WINES

"ANNIVERSARIO" CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. ASTORIA



"ANNIVERSARIO" CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Per questa Cuvée vengono selezionati solo i grappoli migliori raccolti manualmente in ceste a settembre, in leggera sovraturazione; fanno seguito la diraspatura e la macerazione dell'uva a 8/10° C per qualche ora (criomacerazione) direttamente in pressa in ambiente iper-riduttivo. Si procede quindi alla pressatura soffice ed alla decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo, privato della feccia più grossolana, viene mantenuto con residuo zuccherino e lasciato sui lieviti per 4/6 settimane; dopo averlo reso limpido viene travasato in autoclave dove avviene la presa di spuma a 16°C che dura circa 20/25 giorni a cui fa seguito un ulteriore affinamento sui lieviti di qualche giorno. L'imbottigliamento e il riposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne concludono il ciclo.

Perlage: fine, elegante e persistente.
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Odore: intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale.
Sapore: amabile, pieno, sapido, armonico.

CODICE

2004

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,10€

ASTORIA
WINES

PROSECCO MEDAGLIA DOCG ASTORIA ASTORIA



PROSECCO MEDAGLIA DOCG ASTORIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni; prima che questa abbia termine, si trasferisce il vino nuovo, ancora con un alto residuo zuccherino, nell'autoclave per la presa di spuma che avviene senza interruzione della fermentazione primaria. La sua durata è di 20/25 giorni a cui fa seguito un periodo di circa 15 giorni di permanenza sui lieviti. Questa tecnica ci assicura uno spumane più fruttato e caratteristico nel suo aroma. Una volta imbottigliato si lascia riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

Perlage: a grana sottilissima, continuo.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Odore: intenso, fruttato di pesca e melone, tipico.

Sapore: morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità.

CODICE

2005

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,90€

ASTORIA
WINES

PROSECCO MAGNUM CASA VITTORINO DOCG ASTORIA



PROSECCO MAGNUM CASA VITTORINO DOCG

Vino dedicato al fondatore di Astoria Vini, Vittorino Polegato. La selezione Grand Cuvée Brut "Rive di Refrontolo" rappresenta il massimo livello qualitativo.

La macerazione dell'uva avviene a 8/10 °C per qualche ora (criomacerazione) direttamente in ambiente iper-riduttivo.

La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C a cui fa seguito la presa di spuma in autoclave e un affinamento sui lieviti di qualche settimana.

L'imbottigliamento e il risposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne concludono il ciclo. Il Casa Vittorino, dal perlage fine ed elegante è da assaporare con primi piatti leggeri e portate a base di pesce.

CODICE

2006

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

18,50€

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

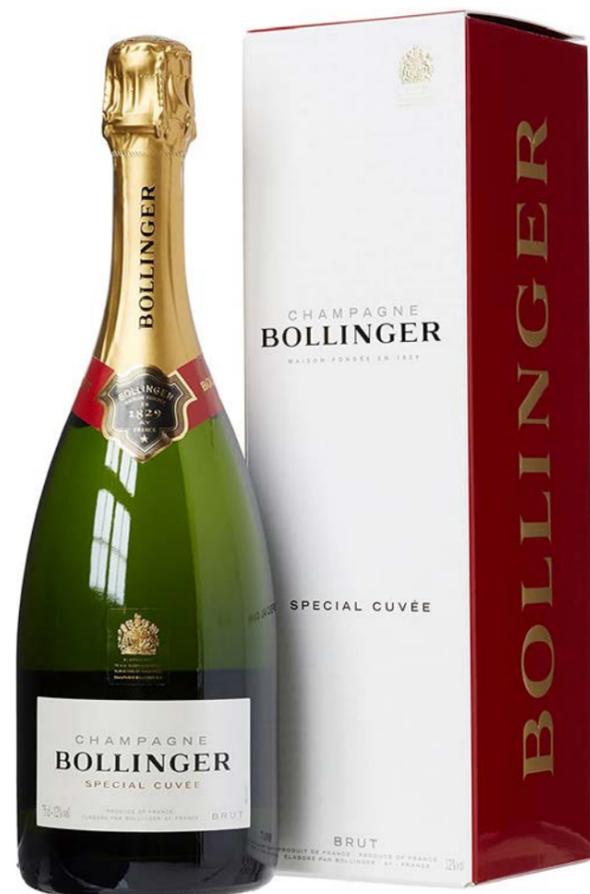
CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE BOLLINGER

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE ASTUCCIATO

Gli Champagne firmati Bollinger si riconoscono tra mille. Lo "Special Cuvée", proposto qui con il suo elegante astuccio litografato, è uno dei più freschi tra i vini proposti dalla maison francese, pur non trascurando per nulla le note calde e tostate che solitamente definiscono gli Champagne più pregiati. Lo Champagne Brut "Special Cuvée" di Bollinger è il risultato del sapiente e delicato assemblaggio tra una piccola parte di vino d'annata e una maggioranza di vini di riserva. Delizioso.

È di un bel giallo dorato con un perlage molto fine. È connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. In bocca riesce a combinare in maniera equilibrata struttura, persistenza e vivacità. Il palato è vellutato con sapori di pera, brioche e spezie, noce fresca.

È ottimo insieme a pesce, crostacei e carni bianche. Se stappato per un aperitivo, diventa speciale insieme a parmigiano e prosciutto.



CODICE

6001

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

41,60€

ASTORIA
WINES

"FASHION" VICTIM MOSCATO ASTORIA

"FASHION" VICTIM MOSCATO

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto in recipienti termostatici a bassa temperatura, consentono il mantenimento dell'intenso e delicato aroma del Moscato. La presa di spuma, partendo direttamente dal mosto, in autoclave a temperatura costantemente bassa non fa che esaltare le caratteristiche del vino base.

Perlage: dense e persistenti fontanelle.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.

Odore: aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato con note di pesca, salvia e timo.

Sapore: intensame



CODICE

1467

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,50€

ASTORIA
W I N E S

“FASHION VICTIM” MOSCATO ROSÉ ASTORIA



“FASHION VICTIM” MOSCATO ROSÉ

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto in recipienti termostatici a bassa temperatura, consentono il mantenimento dell'intenso e delicato aroma delle uve. La presa di spuma, partendo direttamente dal mosto, in autoclave a temperatura costantemente bassa non fa che esaltare le caratteristiche del vino base.

Perlage: dense e persistenti fontanelle.

Colore: rosato rubino, brillante.

Odore: aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato di pesca con sfumature di fragola e salvia.

Sapore: intensamente aromatico, delicatamente dolce, equilibrato.

CODICE

1468

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,50€

ASTORIA
W I N E S

MOSCATO DI SICILIA IGT PASSITO LIQUOROSO ASTORIA



MOSCATO DI SICILIA IGT PASSITO LIQUOROSO

Il mosto ottenuto dalla vinificazione da uve leggermente passite viene aggiunto di lieviti selezionati; poco dopo l'avvio ben deciso della fermentazione, avviene l'arricchimento di acquavite di vino che provoca l'arresto del processo fermentativo e consente così di ottenere il vino con alto residuo zuccherino e alto tenore alcolico. Di seguito si procede alla stabilizzazione e all'imbottigliamento con filtrazione stretta.

Colore: dorato, con riflessi ambrati.

Odore: aromatico, tipico, con netto sentore di arancia candita e mandarino.

Sapore: dolce, pieno, caldo ed avvolgente con decisa nota aromatica.

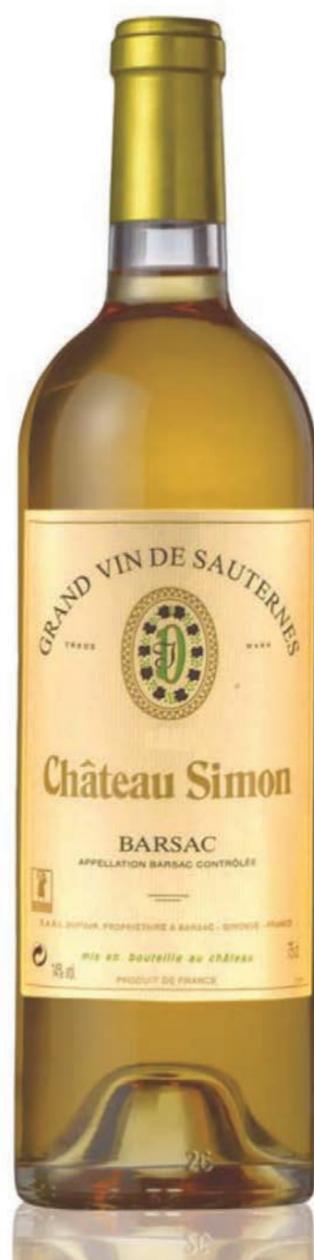
CODICE

1469

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

6,00€

CHÂTEAU SIMON ASTORIA



CHÂTEAU SIMON

TIPOLOGIA: Vino Bianco dolce

ZONA PRODUTTIVA: Bordeaux

VITIGNO: Semillon, Sauvignon, Muscadelle

TIPOLOGIA DI TERRENO: Terreno argilloso-calcareo

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano in 4-5 volte, solo le uve sovrarmature vengono raccolte ad ogni passaggio. Dopo la fermentazione, vengono selezionate le migliori vasche e miscelate, dal 30% al 70% del raccolto può essere eliminato.

AFFINAMENTO: Il miglior vino viene affinato in botti di rovere per 12 mesi

COLORE: Giallo brillante

PROFUMO: Intenso con note di frutta esotica e agrumi

SAPORE: In bocca è rotondo e fruttato, ricco e fresco. Dopo essere stato aerato sviluppa note speziate (cannella, vaniglia) e fresche (mentolo), associate a frutta esotica e frutta secca. Il finale è piacevolmente legnoso.

ABBINAMENTI: Ottimo da abbinare a prodotti di pasticceria ma anche formaggi stagionati e piccanti

CODICE

1470

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

12,50€

32

TUBO 32 32 VIA DEI BIRRAI

TUBO 32

Elegante e divertente portabottiglia, è realizzato in cartone riciclato, e come tutte le confezioni 32, si presta ad essere riutilizzato.

Tubo 32 rappresenta l'unione tra sensibilità ambientale e attenzione al design, in line con l'etica e l'estetica di 32.



CODICE

Tubo 32

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

10,50€



Birre Artigianali

32

UNICO 32
32 VIA DEI BIRRAI

UNICO 32 CON DUE BICCHIERI

Un design originale con una sfacciata ma ironica promessa di risparmio e benessere che strizza l'occhio alla réclame anni 50. La confezione è componibile con due bottiglie e due calici serigrafati.

L'impegno è continuo nella direzione del riuso e di logiche ecocompatibili perché la confezione è riutilizzabile e riciclabile, questa è per 32 Via dei birrai l'economia della felicità. Non si tratta di vendere sogni effimeri ma, con humor e autenticità, sussurrare i nostri reali bisogni: "Wash your soul, drink a beer!"



CODICE

Unico-2

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

26,90€

32

UNICO 32
32 VIA DEI BIRRAI

UNICO 32 CON 4 BOTTIGLIE MISTE

Un design originale con una sfacciata ma ironica promessa di risparmio e benessere che strizza l'occhio alla réclame anni 50. La confezione è componibile con due bottiglie e due calici serigrafati.

L'impegno è continuo nella direzione del riuso e di logiche ecocompatibili perché la confezione è riutilizzabile e riciclabile, questa è per 32 Via dei birrai l'economia della felicità. Non si tratta di vendere sogni effimeri ma, con humor e autenticità, sussurrare i nostri reali bisogni: "Wash your soul, drink a beer!"



CODICE

Unico-1

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

32,90€

32

TAPPAGLIA NAVALE

32 VIA DEI BIRRAI



TAPPAGLIA NAVALE

Non una semplice confezione regalo, ma un inedito packaging dalla doppia funzionalità: all'apparenza un semplice portabottiglie che al suo interno cela uno dei più popolari giochi da tavolo di sempre: la battaglia navale, dove incrociatori, corazzate e portaerei cedono il posto ai colorati tappi di 32.

La confezione contiene due calici serigrafati e una bottiglia di 32 a tua scelta. Tappi non inclusi.



CODICE

Tappaglia Nav.

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

25,50€

32

FUSTINO 32

32 VIA DEI BIRRAI

FUSTINO 32

Una nuova concezione di shopper: da portare con te o regalare a chi vuoi, in ogni occasione l'elegante grafica in bianco e nero non passerà inosservata.

Il contenitore in robusto cartone si sposa alla perfezione con il concept 32: ricercare negli oggetti di uso comune funzionalità inaspettate.



CODICE

Fustino 32

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

27,90€



COLLECTION 32 32 VIA DEI BIRRAI

COLLECTION 32 DA 7 BOTTIGLIE

La confezione contiene le sette bottiglie da 75 cl che rappresentano la produzione annuale del birrificio: Curmi, Audace, Oppale, Tre+due, Nebra, Atra e Admiral.

Serie numerata che rievoca il desiderio di innovazione, ironia e dinamicità che 32 Via dei birrai da sempre vuole dare al mondo della birra.

Cassa il legno di abete massiccio assemblata senza l'ausilio di colle o chiodi.
Alloggiamento interno in cartone riciclato.



CODICE
Collection 32

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA
27,90€



32 ORE 32 VIA DEI BIRRAI

32 ORE CON 3 BOTTIGLIE

Realizzata mano e interamente made in Italy, 32 Ore si può comporre secondo il proprio gusto.

32 Ore si può trasformare in un doppio orologio, elegante e di design, con il semplice inserimento del meccanismo e delle lancette incluse: una soluzione creativa e ricercata per reinventare l'uso del packaging, nel segno del riciclo e della sostenibilità.



CODICE
32 Ore-1

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA
36,90€

32

VOYAGE 32 32 VIA DEI BIRRAI

VOYAGE 32 DA 2 CALICI E 5 BOTTIGLIE

Valigia per portare con sé i nostri valori, un packaging che valorizza la filosofia 32.

Racconta simbolicamente il viaggio di 32, il percorso che dal birrifico di Pederobba ha portato la nostra birra a raggiungere mete lontane e inaspettate.

Da Jesolo ad Hong Kong con l'ironia che ci contraddistingue e un riferimento giocoso alle preziose risorse del nostro territorio come ad esempio il fiume Piave.

All'interno è presente l'infografica stile mappa della metropolitana in cui ogni linea rappresenta i valori di una realtà che pone attenzione al sociale, opera secondo logiche ecocompatibili, crede nel riuso.



CODICE

Voyage-2

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

58,90€

32

AUDACE MAGNUM 32 VIA DEI BIRRAI

AUDACE MAGNUM

Il nome della birra bionda forte speziata 32, dedicata alle donne che tendenzialmente amano le birre doppio malto poco amare, è ispirato ad un profumo.

Nel 1936 Marcel Rochas crea il suo profumo "Audace" ma non riscontra tanto successo in quanto poco pubblicizzato. Nel 1971 viene riproposto e diventa famoso. Quest'ultimo diceva a proposito dei suoi profumi: "On doit respirer une femme avant même de la voir."

Descrizione: birra bionda forte doppio malto speziata, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia

Aspetto: schiuma bianca, compatta, sottile e persistente; colore giallo paglierino, libero da solidi in sospensione ma talvolta velato da lievito; perlage fine.

Bouquet: note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciropata.

Sapore: la metà anteriore della lingua si apre a una sensazione citrica astringente, mentre la seconda metà del palato si libera da qualunque sensazione amara. Birra molto scorrevole, con "watery" tipico Belga.

Tipologia di appartenenza: birra bionda forte (Belgian strong ale)

Volume alcolico: 8.4 %

Abbinamento suggerito: cibi senza salse grasse ma sostanziosi, affumicati o salati come montasio stravecchio e ostriche, in quanto birra poco luppolata.

Bicchieri consigliato: ampio che si racchiude su se stesso per compatte la schiuma.



CODICE

3340

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

15,90€

32

**32 ORE
32 VIA DEI BIRRAI**



32 ORE CON 1 BOTTIGLIA E 2 CALICI

Contiene una bottiglia di Audace in formato da 150 cl in edizione "Fine delle trasmissioni".

La confezione 32 Ore si trasforma in un doppio orologio di design grazie al semplice montaggio del meccanismo e delle lancette incluse.

Etichetta innovativa che richiama, con i colori delle referenze 32, un ennesimo gioco di significati. Riprendendo lo storico monoscopio, utilizzato dalle reti televisive per puntualizzare, un tempo, l'interruzione delle trasmissioni nasce la nuova linea 32 via dei birrai cl 150.

In un mercato caratterizzato da una continua offerta di bottiglie di "piccola taglia" 32 Via dei birrai intende confermare la propria scelta iniziata con la iconica bottiglia da cl 75: differenziarsi ponendo l'accento su quella che è la condivisione a casa o fuori casa di una bottiglia 32 con i propri ospiti o gli amici.



CODICE

32 Ore-2

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

42,90€





ALTEMASI
TRENTODOC

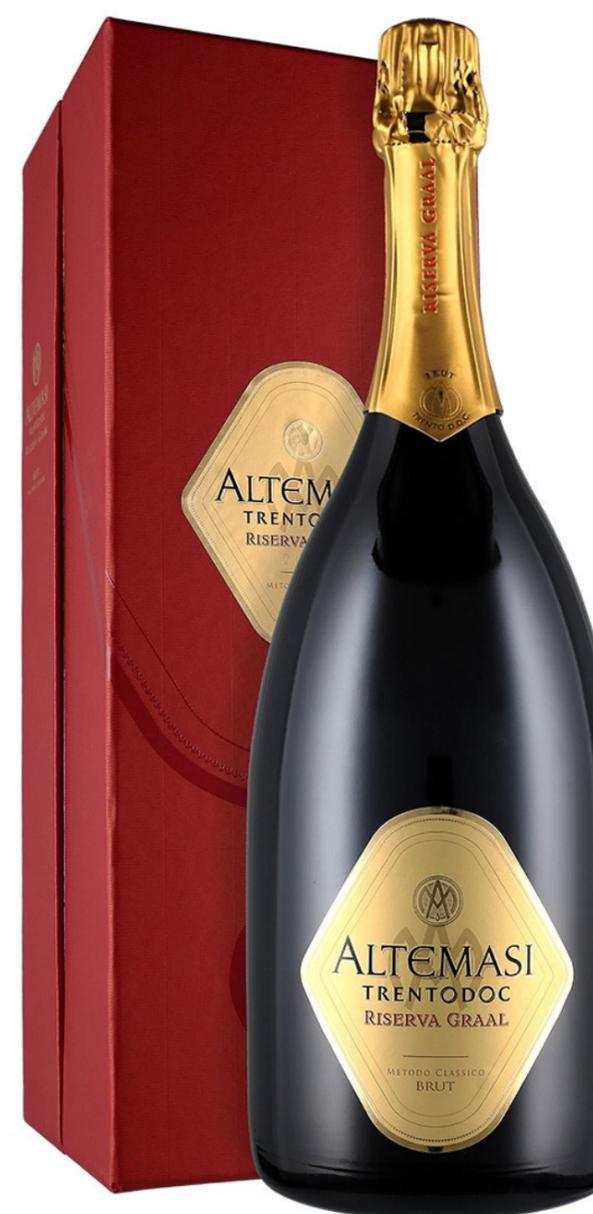
TRENTO DOC RISERVA GRAAL
ALTEMASI

TRENTO DOC RISERVA GRAAL ASTUCCIATO SINGOLO

Elegante spumante classico Riserva Millesimato che Cavit produce solo con le uve delle grandi annate. Graal deriva dal latino medievale con il significato di recipiente, tale nome ha acquisito notorietà nel ciclo dei romanzi di re Artù poiché associata alla coppa usata da Gesù durante l'ultimacena.

Spuma bianca con perlage fine e continuo. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo complesso, fruttato con note di mela e pesca, accompagnate da sentori delicati di nocciola. Pieno ed avvolgente al palato. Un'acidità equilibrata mette in risalto il nerbo, la stoffa e la grande persistenza.

Pesce arrosto, carni bianche, formaggi e pasta ripiena.



CODICE
S21

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA
82,90€ + IVA



Bollicine delle Feste



TRENTO DOC MILLESIMATO ALTEMASI

TRENTO DOC MILLESIMATO COFANETTO DA 1 BOTTIGLIA - 1,5 LITRI

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.

Spumante Metodo Classico con spuma persistente e perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con delicate note di crostadi pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.



CODICE

S18

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,90€



TRENTO DOC MILLESIMATO ALTEMASI

TRENTO DOC MILLESIMATO COFANETTO DA 2 BOTTIGLIE

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.

Spumante Metodo Classico con spuma persistente e perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con delicate note di crostadi pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.



CODICE

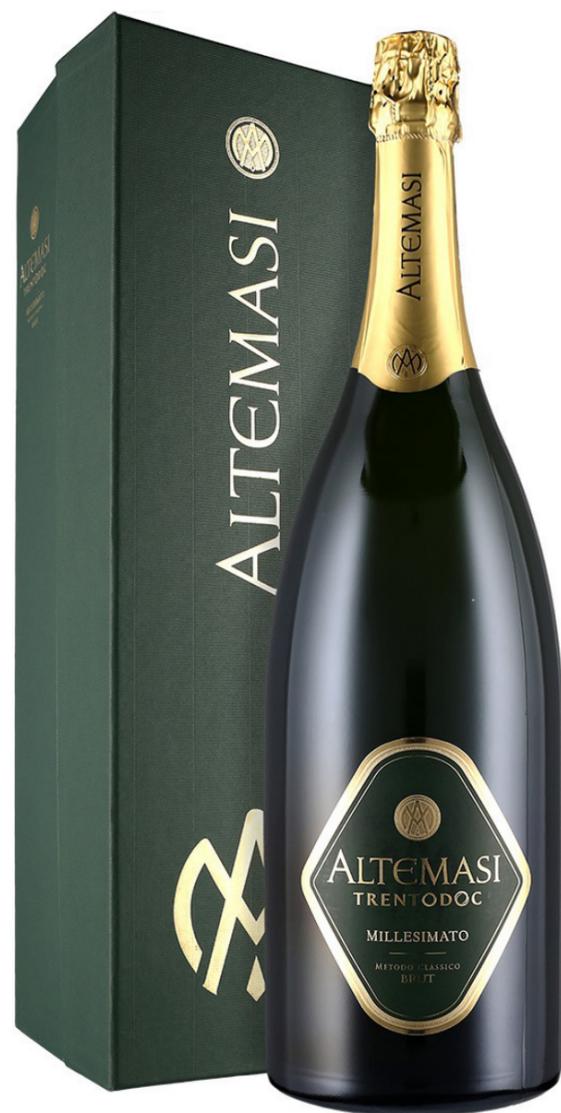
S99

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

34,90€



TRENTO DOC MILLESIMATO ALTEMASI



TRENTO DOC MILLESIMATO COFANETTO DA 1 BOTTIGLIA - 3 LITRI

Tipico spumante classico trentino ottenuto da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine a quote tra 450 e i 600 metri di altitudine.

Spumante Metodo Classico con spuma persistente e perlage molto fine. Colore giallo paglierino con sfumature verdoline appena accennate. Profumo intenso, complesso, fine e fruttato; minerale con delicate note di crostadi pane. Sapido, piacevolmente fresco, equilibrato e di buona struttura.

Ottimo come aperitivo e con frittura di gamberi o scaloppine alla livornese.

CODICE

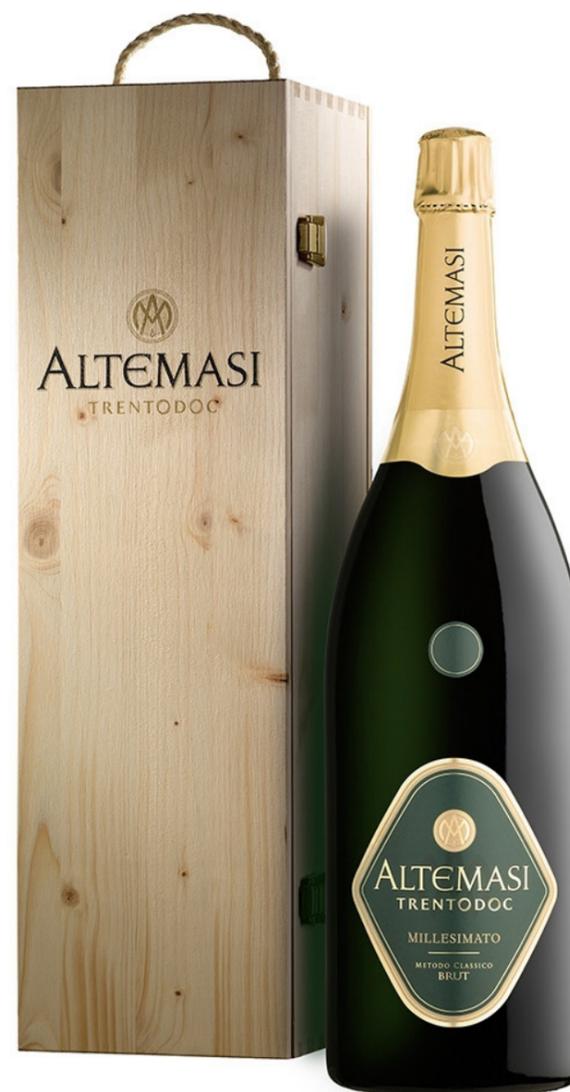
S23

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

34,90€



MILLESIMATO JEROBOAM ALTEMASI



MILLESIMATO JEROBOAM CASSETTA DI LEGNO

Solo 15.000 bottiglie di questo Trento Brut DOC "Millesimato" vengono realizzate da Cavit nella linea Altemasi: una produzione per pochi appassionati, che presenta uno chardonnay in purezza di giusta complessità e persistenza. Le uve rimangono ad affinare in bottiglia sui propri lieviti per un periodo variabile, ricompreso fra i 36 e i 48 mesi. Un'etichetta che esprime in maniera piena e concreta il territorio e le sue potenzialità.

Di colore giallo paglierino, presenta qualche sfumatura tendente al verde. Il perlage ha una grana molto fine, e si caratterizza per l'ottima persistenza. Il ventaglio di profumi al naso si struttura intorno ad aromi di mela, lime, mandorla fresca e pesca. Al palato è decisamente secco, fresco grazie all'ottima acidità, ben equilibrato.

Ottimo a tutto pasto, si sposa egregiamente con frittiture di pesce e con ricette dove i gamberi sono protagonisti. Da provare anche con i secondi di carne bianca cucinati con preparazioni delicate, come le scaloppine di pollo al limone e prezzemolo.

CODICE

AS27

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

82,90€



MILLESIMATO MATHUSALEM ALTEMASI

MILLESIMATO MATHUSALEM CASSETTA IN LEGNO

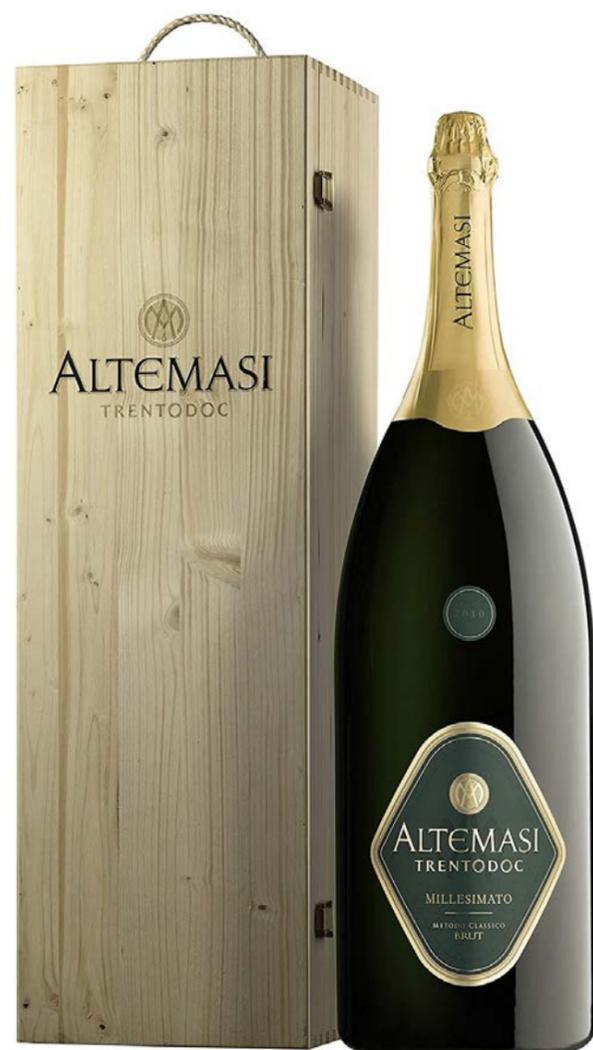
I vigneti a grande vocazione spumantistica del Trentino (Valle dei Laghi, le colline di Trento e l'Altopiano di Brentonico), situati tra i 450 e i 600 metri di altitudine.

Spuma persistente con perlage a grana molto minuta.

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo complesso, molto fine, con piacevoli note fruttate di agrumi e pesca.

Sapore secco, piacevolmente fresco, di buona ed equilibrata struttura.



CODICE

AS88

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

206,80€



FRANCIACORTA SATÈN BERLUCCHI '61 BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 FRANCIACORTA SATÈN 2 FLUTE FRANCIACORTA

Il Berlucchi 61 Satèn è il vino bianco più raffinato della linea 61 della casa principe di Franciacorta. Prodotto a partire da uve Chardonnay vinificate pure al 100%. Provenienti dai diversi comuni della Franciacorta. La maggior parte dei vigneti sono di proprietà aziendale, altri invece sono privati, di ditte consorziate ma garantiti dalla supervisione dei tecnici Berlucchi. La resa in vigna è variabile, dagli 80 ai 100 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%.

Il processo di vinificazione, a partire dalla spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti prosegue con la fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. La maturazione e la preparazione della cuvée si svolge quindi nella primavera successiva alla vendemmia. Viene poi messo in bottiglia utilizzando lo sciroppo di tiraggio a 20 g/l di zuccheri e lieviti selezionati. L'affinamento finale si svolge a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.



CODICE

003523

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

27,90€



BERLUCCHI '61 BRUT BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 BRUT ASTUCCIO

Il vino bianco '61 Brut di Berlucchi è un vino consigliabile sia per l'aperitivo sia per primi e secondi piatti della tradizione italiana. Facilmente considerabile come vino da tutto pasto. Accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Piatti a base di Riso, carni bianche e formaggi freschi. Va servito fresco a 8° C in calice alto e affusolato.

L'esame organolettico ci restituisce un vino dall'aspetto visivo ricco di spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona, il perlage è sottile e persistente. Il colore è giallo paglierino, con riflessi verdolini molto sottili. Il profumo è fresco, ricco, elegante, discretamente persistente e di media intensità. Ampi i sentori di frutti a polpa bianca e note sottili agrumate. Il gusto è di grande freschezza e gradevole acidità, morbido ed equilibrato. Ottimi i sentori finali di agrumi.



CODICE

61BR201H

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,60€



BERLUCCHI '61 BRUT MAGNUM BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 BRUT MAGNUM ASTUCCIO

Giallo paglierino brillante, con una spuma soffice ed un perlage fine e persistente. Al naso esprime profumi piacevolissimi di frutta a polpa bianca e note decisamente agrumate con una leggera prevalenza di ananas. In bocca spicca per freschezza ed acidità e per uno svolgimento dal sapore morbido ed equilibrato, di grande partecipazione. Chiude con un bel finale, pulito e persistente su ricordi di frutta.

Fresco e complesso, il '61 Brut di Berlucchi è Franciacorta in grado di accompagnare un pasto completo, magari con piatti tipici della provincia di Brescia, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino).



CODICE

61BR301H

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

37,30€



BERLUCCHI '61 BRUT JEROBOAM BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 JEROBOAM

Il Franciacorta Brut 61 Jeroboam di Berlucchi Jeroboam è un Metodo Classico che rappresenta molto bene lo stile di questa famosa e storica cantina Franciacortina, ormai diventata simbolo degli spumanti del territorio. È un'etichetta contraddistinta da un carattere fresco ed elegante, che interpreta una cuvée a base maggioritaria di Chardonnay, con una piccola percentuale di Pinot Nero. L'affinamento di 24 mesi sui lieviti conserva intatta la vivacità floreale e la fragranza fruttata degli aromi, completati da cenni di agrumi e crosta di pane. È la bottiglia ideale da stappare al momento dell'aperitivo o da degustare con antipasti leggeri.

Lo Spumante Brut 61 Franciacorta è una cuvée emblematica della celebre denominazione lombarda. La cantina Berlucchi, infatti, ha contribuito in modo determinante alla nascita degli spumanti Franciacorta. Il progetto nasce nei primi anni del dopoguerra e nel 1961 vede la luce la prima bottiglia di Metodo Classico Franciacorta, che ha aperto la strada allo sviluppo di tutto il territorio. Berlucchi, può essere considerato un vero e proprio pioniere, capace con il suo sogno di creare non solo una cantina importante, ma anche un distretto spumantistico d'assoluta eccellenza e tecnologicamente all'avanguardia. Oggi Berlucchi gestisce 90 ettari di proprietà e oltre 400 di conferitori, che garantiscono un approvvigionamento di uve di qualità, prodotte secondo i più alti standard aziendali. Nascono così vini eleganti e raffinati protagonisti assoluti del panorama delle bollicine italiane.



CODICE

61BR401C

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

88,00€



BERLUCCHI '61 BRUT MATHUSALEM BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 BRUT MATHUSALEM

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre. **RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati. **SAPORE:** al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

ACCOSTAMENTI: è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.



CODICE

61BR501C

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

190,00€


 Guido Berlucchi
BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 BRUT BALTHAZAR BERLUCCHI

BERLUCCHI '61 BALTHAZAR

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre. **RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati. **SAPORE:** al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

ACCOSTAMENTI: è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.



CODICE

61BR701C

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

510,00€





Alimentari delle Feste



TARALLINI CÀ FORESTO



TARALLINI

Tarallini caserecci.

PESO: 500 Gr.

CODICE

SN140S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,30€



STROLGHINO DI CULATELLO CÀ FORESTO



STROLGHINO DI CULATELLO

Strolghino di culatello pelato - Emilia Romagna

Salame di piccolo diametro realizzato con i ritagli della coscia dalla quale si ricava il culatello. Ne risulta un salame dolce e molto magro. Per le sue dimensioni ha una stagioantura breve di soli 20 giorni. Si consiglia di tenerlo nel sottovuoto fino a 2 ore dal servizio.

PESO: 200/300 Gr.



SALSICCIA DI CERVO CÀ FORESTO



SALSICCIA DI CERVO

Salsiccia di cervo - Toscana

Sapore speziato e intenso con caratteristiche note di selvaggina. Servire questa salsiccia di cervo accompagnata a cetrioli gurken in agrodolce: connubio perfetto!

PESO: 150 Gr.

CODICE

SA015S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

6,00€

CODICE

SA117S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,50€



BURRATINA AFFUMICATA CÀ FORESTO



BURRATINA AFFUMICATA

Burratina affumicata (molle) - Puglia

Affumicatura naturale con legno di faggio per questa leccornia dal cuore tenero ma dal carattere deciso: osare in plateau.

PESO: 100 Gr.



CAMEMBERT CÀ FORESTO



CAMEMBERT

Camembert (molle) - Normandie (Francia)

La sua vera menzione è Camembert De Normandie, a latte crudo fuso al mestolo, 45% di mg come garanzia di qualità. Un buon Camembert è stagionato al cuore, il colore della sua pasta è giallo chiaro ed il suo gusto leggermente salato. Pasta morbida a crosta fiorita da proporre con insalatina di pere e senape.

PESO: 250 Gr.

CODICE

FM225S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

2,10€

CODICE

FM003S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

8,40€



SELLES-SUR-CHER CÀ FORESTO

SELLES-SUR-CHER

Selles-sur-Cher (tenero) - Touraine (Francia)

Formaggio di capra AOC, per ottenere una formina occorrono 1,3 litri di latte. La crosta è asciutta e ricoperta di muffe grigio-blu sotto le quali si trova uno strato di cenere ottenuta da carbone di legna. Il sapore è acidulo, salato e leggermente dolciastro.

PESO: 150 Gr.



CROTTIN CHAVIGNOL AOC CÀ FORESTO

CROTTIN CHAVIGNOL AOC

Crottin Chavignol AOC (tenero) - Auvergne (Francia)

Si può consumare a diversi stadi di stagionatura, appena sformato dalla sua fucella si degusta fresco. Dopo 6 settimane la sua pasta diventata sura, fa del Crottin un formaggio dal gusto pronunciato. Oltre le 6 settimane la consistenza diventa fragile, il formaggio secco ed il suo gusto caprino si rafforza.

PESO: 100 Gr.



CODICE

FM034S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

8,80€

CODICE

FM026S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,30€



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CÀ FORESTO



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio extravergine di oliva.

CONFEZIONE: 500 ML.

CODICE
CO101B

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,70€



TAGLIOLINI CÀ FORESTO



TAGLIOLINI

Tagliolini pasta Gragnano IGP.

PESO: 500 Gr.

CODICE
FM026S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,30€



LINGUINE CÀ FORESTO



LINGUINE

Pasa all'uovo. L'uso di farine di alta qualità ed una lavorazione manuale nel pieno rispetto della tradizione dei migliori artigiani pastai, garantisce al prodotto caratteristiche uniche come ad esempio la cottura veloce "1 minuto", un alto assorbimento di tutti i condimenti e la totale assenza dello sgradevolissimo odore di "freschino". Nell'impasto sono usate esclusivamente uova fresche, un vantaggio che permetterà di usare qualsiasi tipo di sugo, anche quelli a base di pesce.

PESO: 500 Gr.

CODICE

PA740S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,50€



RISO CARNAROLI CÀ FORESTO



RISO CARNAROLI

Ideale per ricette pregiate, chicchi lunghi e perlati, usato dai migliori ristoranti per la capacità di mantenere la cottura anche per lungo tempo.

PESO: 1000 Gr.

CODICE

PA140S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,20€



ACCIUGHE DEL CANTABRICO CÀ FORESTO



TOP
di gamma

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

Acciughe del Cantabrico 7 filetti.

PESO: 48 Gr.

CODICE

MA270L

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

9,50€



fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

PANETTONE CON FICHI
BIANCHI E NOCI ITALIANE
FRACCARO

PANETTONE CON FICHI BIANCHI DEL
CILENTO DOP CANDITI E NOCI ITALIANE

La particolarità di questo frutto è di essere verde all'esterno ma con una polpa bianchissima e consistente, dal sapore raffinato e succulento.

In questo panettone viene utilizzato candito, abbinato alle noci, per un connubio di sapori decisi ma eleganti.



Panettoni e Dolcetti

CODICE

676LE

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

21,50€

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

PANETTONE CON MELA ROSSA E MANDARINI SICILIANI FRACCARO



PANETTONE CON CANDITI DI MELA ANNURCA CAMPANA I.G.P. E MANDARINI SICILIANI

La "regina delle mele", ecco l'appellativo di questo frutto, dalla polpa croccante, gradevolmente acidula e succosa, molto apprezzata anche per le sue virtù salutari, abbinata al mandarino siciliano che è stato utilizzato candito, unico nel suo genere, molto più succoso e con un gusto più accentuato.

Un'armonia di sapori freschi al palato che mantengono però un'intensità delicata.

CODICE

677LE

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

21,50€

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

PANETTONE CON ALBICOCCHE ITALIANE FRACCARO



PANETTONE CON ALBICOCCA PELLECCHIELLA DEL VESUVIO

Questo frutto nasce nell'area vesuviana, e si distingue per essere molto dolce, ma più delicato e deperibile, e quindi di difficile gestione, ecco perchè se ne trovano poche nei mercati.

In questo caso è utilizzata candita, per proporre un panettone che esalti i profumi ed il sapore di questo straordinario prodotto.

CODICE

678LE

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

21,50€



LUXURY MERAVIGLIA CÀ FORESTO

LUXURY MERAVIGLIA

È nella Città dei Due Mari che il giovane Alessandro Spagnoletti, mastro pasticcere, produce questo panettone artigianale di rara qualità. Realizzato ad arte con ingredienti freschissimi, in totale assenza di conservanti: un prodotto d'élite per palati raffinati e per chi ricerca l'alta pasticceria ad ogni morso. Senza un solo giorno di frigorifero, finita la cottura e il confezionamento, Vi consegneremo questo panettone tutto italiano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO930S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

28,60€



PANETTONE ALLA BIRRA CÀ FORESTO

PANETTONE ALLA BIRRA

Panettone artigianale basso senza canditi, con uvetta sultanina lasciata ad imbibirsi nella birra. Sapientemente miscelato dal mastro pasticcere con uova fresche e burro per esprimere il massimo della morbidezza in un sapore unico. Rigorosamente incartato a mano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO600S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,49€



PANETTONE & BOLLICINE CÀ FORESTO

PANETTONE & BOLLICINE

Panettone artigianale basso senza canditi, con uvetta sultanina lasciata ad imbibirsi per 24 ore nelle morbide fragranze del Prosecco DOCG di Valdobbiadene, sapientemente realizzato dal mastro pasticcere con uova fresche e burro per esprimere il massimo della fragranza in un connubio di colori e profumi. Rigorosamente incartato a mano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO560S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,49€



PANETTONE REALE CÀ FORESTO

PANETTONE REALE

Il Panettone Reale è prodotto artigianalmente con una lievitazione di 24 ore. Realizzato dal mastro pasticcere impiegando uova fresche, fior di burro e farina di massima qualità. Ma il vero segreto è l'aggiunta di panna fresca e vaniglia del Madagascar. Rigorosamente incartato a mano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO610S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,49€



PANETTONE REALE CÀ FORESTO

PANETTONE REALE

Il Panettone Reale è prodotto artigianalmente con una lievitazione di 24 ore. Realizzato dal mastro pasticciere impiegando uova fresche, fior di burro e farina di massima qualità. Ma il vero segreto è l'aggiunta di panna fresca e vaniglia del Madagascar. Rigorosamente incartato a mano.

Peso: 3Kg



CODICE

DO570S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

54,45€



PANDORO REALE CÀ FORESTO

PANDORO REALE

Il Pandoro, dolce natalizio simbolo della tradizione Veronese, è realizzato con ingredienti sceltissimi che si mescolano in un profumato impasto da arricchire con lo zucchero a velo. Delicato e scioglievole in bocca, rigorosamente incartato a mano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO920S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,49€



PANETTONE NATURE CÀ FORESTO

PANETTONE NATURE

Il panettone Nature Vi offre tutta la bontà del più famoso dolce natalizio con la qualità di sempre, ma senza il costo della confezione.

Peso: 1Kg



CODICE

DO950S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,59€



PANETTONE CIOCCOLATO & PERE CÀ FORESTO

PANETTONE CIOCCOLATO & PERE

Panettone artigianale basso con Pere e Cioccolato, sapientemente miscelato dal mastro pasticcere con uova fresche e burro per esprimere il massimo della morbidezza in un sapore unico. Rigorosamente incartato a mano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO630S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,49€



PANETTONE ALBICOCCA & CHAMPAGNE CÀ FORESTO

PANETTONE ALBICOCCA & CHAMPAGNE

Panettone artigianale basso con pezzetti di albicocca lasciati ad imbibirsi nello Champagne. Sapientemente miscelato dal mastro pasticcere con uova fresche e burro per esprimere il massimo della morbidezza in un sapore unico. Rigorosamente incartato a mano.

Peso: 1Kg



CODICE

DO940S

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

17,49€

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

CANTUCCI GOCCE CIOCCOLATO FRACCARO

CANTUCCE GOCCE DI CIOCCOLATO

Cantucci con gocce di cioccolato.

PESO: 180g



CODICE

QDO144

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

CANTUCCI ALLE MANDORLE FRACCARO



CANTUCCI ALLE MANDORLE

Crocante delizia alle mandorle che conquista tutti i palati. Il segreto per assaporare a pieno il gusto inconfondibile dei cantucci è inzupparli in un vino dolce e liquoroso.

PESO: 200g

CODICE
QDO143

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

TORRONE TENERO MANDORLE ASTUCCIATO FRACCARO



TORRONE TENERO MANDORLE ASTUCCIATO

Torrone tenedo al cuor di mandorla.

PESO: 180g

CODICE
QTO27

fraccaro
Fraccaro Spumadoro S.p.A.

BRUTTI MA BUONI FRACCARO



BRUTTI MA BUONI

Dolcetti dall'aspetto rustico e dalla forma irregolare apprezzati per il loro gusto e sapore intenso di mandorle tostate.

PESO: 150g

CODICE

QBOL7

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

4,80€





IL MITO E IL VIAGGIO BARATTI & MILANO



IL MITO E IL VIAGGIO

Confezione gran selezione degustazione.
3 tavolette assortite - 1 cioccolato finissimo al latte
1 cioccolato gianduja - 1 cioccolato extra fondente

PESO: 225g

CODICE

4458

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

11,90€



Cioccolato in confezioni



CONFEZIONE ORO BARATTI & MILANO



CONFEZIONE ORO

Confezione oro "Il Gianduiotto".

PESO: 230g

CODICE

4309

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,90€



CREMINI ASSORTITI BARATTI & MILANO

Novità



CONFEZIONE CREMINI ASSORTITI

Confezione di cremini assortiti.

PESO: 230g

CODICE

4347

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

8,90€



CONFEZIONE ASSORTITA BARATTI & MILANO



CONFEZIONE ASSORTITA

Confezione assortita con specialità Baratti & Milano.

PESO: 337g

CODICE

4449

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

25,00€



CONFEZIONE ASSORTITA GIGANTE BARATTI & MILANO



CONFEZIONE ASSORTITA GIGANTE

Confezione assortita con specialità Baratti & Milano.

PESO: 674g

CODICE

4448

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

40,00€



BALLOTTIN SUBALPINO BARATTI & MILANO



BALLOTTIN SUBALPINO

Pralina Subalpino.

PESO: 150g



BALLOTTIN PIAZZA CASTELLO BARATTI & MILANO



BALLOTTIN PIAZZA CASTELLO

"Piazza Castello" Ballottin Gianduiotti.

PESO: 180g

CODICE

4672

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,50€

CODICE

4319

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

9,00€



CUSCINO CIOCCOLATINI ASSORTITI
BARATTI & MILANO



CUSCINO CIOCCOLATINI ASSORTITI

Cuscino cioccolatini assortiti.

PESO: 150g

CODICE

4410

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,50€



BALLOTTIN CREMINO CLASSICO
BARATTI & MILANO



BALLOTTIN CREMINO CLASSICO

Ballottin cremino classico.

PESO: 60g

CODICE

4355

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,50€



SACCHETTO CUNEESI BARATTI & MILANO



SACCHETTO CUNEESI

Sacchetto cuneesi.

PESO: 135g



SACCHETTO CREMINO CLASSICO BARATTI & MILANO



SACCHETTO CREMINO CLASSICO

Sacchetto cremino classico.

PESO: 200g

CODICE

4632

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,50€

CODICE

4358

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,50€



CONFEZIONE CAFFÈ STORICO BARATTI & MILANO



CONFEZIONE CAFFÈ STORICO

Gianduiotti e cremini classici.

PESO: 128g

CODICE

4439

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

11,90€



LATTA '900 BARATTI & MILANO



LATTA '900

Cioccolatini assortiti.

PESO: 180g

CODICE

4365

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

9,50€



LATTA PIAZZA CASTELLO BARATTI & MILANO



LATTA PIAZZA CASTELLO

Latta "Piazza Castello" Gianduiotti.

PESO: 450g

CODICE

4338

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

22,00€



LATTA CON FASCIA NATALIZIA BARATTI & MILANO



4 SOGGETTI ASSORTITI

LATTA CON FASCIA NATALIZIA

Ciocolatini assortiti.

PESO: 180g

CODICE

4462

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

9,50€



CONFEZIONE CAPPELLIERA BARATTI & MILANO



GRAN SELEZIONE REGALO CAPPELLIERA

La Storica Cappelliera contiene una selezione delle specialità che più rappresentano Baratti & Milano. L'immagine è la fedele riproduzione della litografia originale realizzata in occasione della "Esposizione Generale Italiana" a Torino nel 1884. Prodotta in numero limitato, è un regalo prestigioso oltre che un oggetto da collezione.

PESO: 983g

CODICE

4407

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

39,00€



AMARETTI SOFFICI IN BUSTA BARATTI & MILANO



AMARETTI SOFFICI IN BUSTA

Amaretti soffici in busta.

PESO: 150g

CODICE

4601

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,00€



PASTICCINI SASSELLO BARATTI & MILANO



CONFEZIONE PASTICCINI SASSELLO

Confezione pasticcini specialità di sassello.

PESO: 135g

CODICE
4617

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

2,50€



CIOCCOLATINI CHOCAVIAR VENCHI



CIOCCOLATINI CHOCAVIAR IN SCATOLA REGALO ASSORTITA

Cioccolatini assortiti in una pratica scatola regalo: Chocaviar 75% composto da ripieno di extra fondente in guscio di cuor di cacao 75% e guarnito con Chocaviar 75% prevede una ricetta all'Olio d'Oliva. Chocaviar crème brûlée composto da una conchiglia di cioccolato al latte e fondente con ripieno di caramello brûlée ricoperta da Chocaviar 75%. Chocaviar crème cacao composta da ripieno di crema Gianduia in guscio di cioccolato al latte guarnito con granella Chocaviar 75%. Chocaviar crème pistacchio composto da cioccolato fondente ripieno di Gianduia al pistacchio con nocciole, mandorle e pistacchi salati ricoperto di toffee lievemente salato e granella di nocciole. Da sempre e ovunque simbolo del lusso. Minuscole sfere dal sapore potente e incredibili concentrati di sensazioni.

Ispirandosi a questo magico prodotto Mr. Venchi ha ricreato il Chocaviar, microsferi di cacao dai semi preziosi realizzati grazie ad un sofisticato metodo di produzione. La più rara e speciale sensazione che il cioccolato possa regalare perché in degustazione a seconda di dove si fondono, nella bocca, sprigionano le grandi qualità delle migliori mono origini utilizzate.

PESO: 150g



CODICE
105112

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

10,50€

Venchi
1878

GRANBLEND ORIGINI VENCHI



COLLEZIONE REGALO GRANBLEND ORIGINI

Selezione Granblend Origini: Venezuela 47%, Ecuador 70%, Montezuma Nibs 75% e la nuova ricetta Montezuma Fruttato.

PESO: 170g

Venchi
1878

SUPREMA NOCCIOLA VENCHI



SUPREMA NOCCIOLA

Crema spalmabile Suprema a base di nocciole Piemonte I.G.P. (37% minimo), cacao e pregiato olio Extra Vergine di Oliva nel formato medio da 250g.

Tre semplici ingredienti si uniscono per dare vita a una ricetta unica, che celebra la tradizione piemontese. L'olio Extra Vergine di Oliva dona una cremosità ineguagliabile alla spalmabile e, grazie alle sue note delicate e avvolgenti, si unisce a cacao, nocciole e latte, dando vita a un equilibrio gustativo perfetto.

Da assaporare a cucchiaio, sul pane o come topping sul gelato e sulla frutta.

PESO: 250g

CODICE

117532

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

11,90€

CODICE

114061

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,90€

Venchi
1878

CASSA LEGNO SIGARI VENCHI



SIGARI DI CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE IN CASSA DI LEGNO

54 sigari di cioccolato assortiti nelle tre ricette tradizionali presentati in una elegante cassa di legno: sigaro Tartufo Nougatine composto da pasta di cacao e Nocciola Piemonte IGP con fiocchi di caramello e ricoperta con doppio strato di cacao; sigaro Cacao Aromatico composto da pasta ripiena di cacao speciale dal caratteristico intenso aroma tostato ricoperto con doppio strato di cioccolato; Sigaro Arancia composto da pasta di cioccolato al latte e cacao con scorzette d'arancia Siciliana candita, ricoperta con doppio strato di cioccolato.

Il processo di trafilatura dei sigari di cioccolato viene eseguito a freddo.

Il sigaro è un'occasione di consumo del cioccolato originale e scherzosa; può essere tagliato a fettine e condiviso o consumato dopo un pasto abbinato ad un whiskey.

PESO: 100g x 54pz



CODICE

122086

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

190,00€

Venchi
1878

SIGARO TARTUFO NOUGATINE VENCHI



SIGARO DI CIOCCOLATO AL TARTUFO NOUGATINE

Sigaro di cioccolato al tartufo Nougatine, con ripieno di pasta di cacao e giandua, ricoperto da un doppio strato di cioccolato al latte e fondente 56%.

Il ripieno è arricchito da granella di caramello che ricorda nella consistenza la croccantezza della nocciola caramellata Nougatine. Il processo di trafilatura dei sigari di cioccolato viene eseguito a freddo, per preservarne l'aroma.

Il sigaro è un'occasione di consumo del cioccolato originale e scherzosa; può essere tagliato a fettine e condiviso o consumato dopo un pasto abbinato ad un whiskey.

PESO: 100g

CODICE

122083

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

Venchi
1878

SIGARO CACAO AROMATICO VENCHI



SIGARO DI CIOCCOLATO AL CACAO AROMATICO

Sigaro di Cioccolato Cacao aromatico, un morbido ripieno di cioccolato e pasta di nocciola rivestito da cioccolato fondente 56%.

Il ripieno fondente, ammorbidito da olio d'oliva, dalla nocciola Piemonte I.G.P. in crema e dal burro di cacao, ha un profumo particolarmente aromatico dovuto all'aggiunta di cacao proveniente dalla Papua Nuova Guinea.

Il processo di trafilatura dei sigari di cioccolato viene eseguito a freddo, per preservarne l'aroma.

Il sigaro è un'occasione di consumo del cioccolato originale e scherzosa; può essere tagliato a fettine e condiviso.

PESO: 100g

CODICE

122084

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

Venchi
1878

SIGARO ARANCIA VENCHI



SIGARO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON SCORZA D'ARANCIA

Sigaro di cioccolato all'arancia, con ripieno di pasta di cioccolato al latte e mandorle, arricchito da scorzette di arancia candita.

Il sigaro è ricoperto da un doppio strato di cioccolato al latte e fondente al 56% che ne preservano al massimo l'aroma.

Il processo di trafilatura dei sigari di cioccolato viene eseguito a freddo.

Il sigaro è un'occasione di consumo del cioccolato originale e scherzosa; può essere tagliato a fettine e condiviso o consumato dopo un pasto abbinato ad un whiskey.

PESO: 100g

CODICE

122012

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

3,90€

Venchi
1878

SCATOLA ASSORTIMENTO TRADIZIONALE VENCHI



SCATOLA ASSORTIMENTO TRADIZIONALE

Scatola regalo con selezione di Gianduiotti, Cremini e Prendivoglia assortiti.

PESO: 350g

CODICE

126324

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

29,00€

Venchi
1878

MAXI TAVOLETTA FONDENTE VENCHI



MAXI TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 56% CON NOCCIOLE INTERE

Maxi Tavolettta nocciolata fondente da 800gr: la versione maxi della classica tavoletta fondente 56% con almeno 30% di nocciole intere, rigorosamente Piemonte I.G.P.

Un connubio di sapori - quello del cioccolato fondente e delle nocciole - e di consistenze che rende questo cioccolato un classico intramontabile.

Il formato maxi-tavolettta è perfetto per un regalo alternativo a una scatola di cioccolatini, per chiunque sia goloso del cioccolato con nocciole.

PESO: 800g

CODICE

116192

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

22,00€

Venchi
1878

MAXI TAVOLETTA LATTE VENCHI



MAXI TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE 47% VENEZUELA

Maxi Tavolettina monorigine al latte con cacao proveniente esclusivamente dal Venezuela. La maxi tavoletta Venezuela Latte è ottenuta da cacao mono origine Venezuela con sentori di frutta secca, ciliegie mature e latte.

Si tratta di cioccolato al latte ad alto contenuto di cacao: differisce dalla tavoletta al latte Venchi tradizionale per la percentuale di componenti derivanti dalla pianta del cacao, il 47%. Per questo motivo la tavoletta Venezuela Latte piace sia agli amanti del cioccolato al latte che del cioccolato fondente.

Trattandosi di tavoletta di cioccolato ottenuta da massa di cacao proveniente da un unico paese, la tavoletta Venezuela Latte ha un'identità ben precisa, che si ritrova nel Granblend Venezuela Latte. Naturalmente senza glutine.

PESO: 800g

CODICE

116193

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

22,00€

Venchi
1878

MAXI TAVOLETTA CUOR DI CACAO VENCHI



MAXI TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDATE 85% CUOR DI CACAO

Maxi tavoletta di cioccolato fondente 85% della linea Cuor di Cacao.

La tavoletta viene prodotta con un blend di cacao proveniente da varie regioni del mondo.

Una piacevole intensità aromatica derivante dall'alta percentuale di cacao, priva però di note acidule.

Ideale per i puristi del cioccolato fondente. Naturalmente senza glutine.

PESO: 800g

CODICE

116233

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

22,00€

Venchi
1878

PALLINA DI NATALE
VENCHI



PALLINA DI NATALE - IDEA REGALO

Pallina di Natale apribile, in metallo, con grafiche assortite con Comete assortite.

PESO: 48g

CODICE

108246

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

5,50€

Venchi
1878

LATTINA IN METALLO CON PREPARATO
VENCHI



CIOCCOLATA CALDA IN CONFEZIONE
REGALO IN LATTA

Confezione regalo di Cacao per cioccolata calda: un concentrato di pregiate miscele di cacao 22-24.

Un gusto intenso e pieno, con leggere note di frutti rossi. Un must-have nella dispensa durante il periodo invernale, da miscelare con del latte e sobbollire in un pentolino per realizzare delle saporite e dense cioccolate calde all'italiana.

PESO: 250g

CODICE

116532

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

7,90€



*Super Alcolici in
confezione regalo*

POLI
1898

GRAPPA DUE BARILI

POLI

GRAPPA DUE BARILI

TIPOLOGIA: Grappa

ZONA PRODUTTIVA: Schiavon

MATERIA PRIMA: Blend di Grappa da Prosecco e pura vinaccia dall'aroma floreale

INVECCHIAMENTO: In due tipi di barili diversi: almeno due anni in barrique di rovere francese da 225 litri e almeno due anni in barili di Sherry PX.

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% Alc. /Vol.

COLORE: Ambra

PROFUMO: Cioccolato al latte, uva passa e nocciole tostate

SAPORE: Persistete e armonico

SERVIZIO: in un bicchiere a tulipano, a 18/20 °C



CODICE

3026LC

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

27,90€

POLI
1898

CLEOPATRA AMARONE ORO

POLI



CLEOPATRA AMARONE ORO

TIPOLOGIA: Grappa singolo vitigno distillata sotto vuoto

ZONA PRODUTTIVA: Schiavon

MATERIA PRIMA: Vinaccia di Corvina, Rondinella e Molinara per Amarone della Valpolicella

DISTILLAZIONE: Utilizzo dell'innovativo alambicco a bagnomaria sotto vuoto

INVECCHIAMENTO: Un anno in barrique

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% Alc. /Vol.

COLORE: Giallo ambrato

PROFUMO: Frutta secca, spezie (vaniglia e cacao), legno fresco lievemente tostato

SAPORE: Morbido, sincero, intenso ma elegante

SERVIZIO: In un bicchiere a tulipano, a 10/15 °C

CODICE

2626LB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

24,90€

POLI
1898

BABY PACK

POLI

BABY PACK

La confezione contiene cinque Grappe formato "baby" da 100 ml.
All'interno ci sono quattro PO' di Poli assortite ed una Sarpa Oro di Poli.



CODICE

2354ZB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

29,80€

POLI
1898

MAXXI TUBO POLI

CONFEZIONE MAXXI TUBO

Tubo in rame contenente: 1 Sarpa di Poli, 1 Sarpa Oro di Poli, 1 Uva Viva Italiana, 1 Brandy Italiano.



CODICE

1804ZB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

67,50€

Dos Maderas

SET RON DOS MADERAS DOS MADERAS

SET RON DOS MADERAS PX 5+5



I più raffinati Rum delle Barbados e della Repubblica di Guyana vengono accuratamente selezionati e sapientemente assemblati, dando origine a sapori organolettici molto particolari. Dopo un primo periodo di invecchiamento di almeno 5 anni, eseguito ai Caraibi, il Rum viene trasferito alla Williams & Humbert, dove invecchia per altri 5 anni in botti che hanno precedentemente contenuto i migliori Sherry Oloroso e Pedro Ximenez. È così che nasce il Ron "Dos Maderas PX 5+5 Years Old": è un grande distillato, non facilmente descrivibile a parole. Vale la pena assaggiarlo.

Il colore ricorda i toni dell'ambra, con sfumature penetranti e profonde. All'olfattiva risulta possedere sentori di vaniglia e frutta che predominano su tutto. In bocca è caldo e pieno, con sapori che richiamano esplicitamente l'uva passa e i fichi secchi. È vellutato, con un finale lungo e gradevole.

CODICE

3046ZB1

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

39,00€

Dos Maderas

RON DOS MADERAS SELECCION DOS MADERAS

RON DOS MADERAS SELECCION

Il Ron Dos Maderas "Selección" è uno degli ultimi prodotti lanciati sul mercato dalla Bodega Williams & Humbert. Si tratta di un blend che nasce da un'accurata selezione delle migliori botti del Dos Maderas 5+5 PX - etichetta di punta dell'intera produzione - , miscelata con i pregiati Rum invecchiati 10 anni fra Barbados e Guyana. Una volta perfezionato il taglio, il "Selección" continua la maturazione a Jerez, dove viene fatto invecchiare seguendo i principi del metodo solera. Un'etichetta davvero per intenditori, da riservare alle serate in cui si festeggia qualcosa di magico.

Alla vista si presenta con un colore cangiante tra il ramato e l'ambrato. I profumi che avvolgono il naso si sviluppano su una trama che alterna sensazioni dolci e fruttate a note più avvolgenti di legno, oltre che a tocchi tostati. All'assaggio è di ottimo corpo, rotondo, morbido, con un sorso liscio e scorrevole, contraddistinto da un finale lungo.



CODICE

2990LB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

39,90€

Clement
— R H U M —

TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE VSOP CLEMENT

TRÈS VIEUX RHUM AGRICOLE VSOP

TIPOLOGIA: Rhum Agricole

ZONA PRODUTTIVA: Domaine De l'Acajou

MATERIA PRIMA: Canna da zucchero

INVECCHIAMENTO: Minimo 4 anni in botti ex-bourbon e botti nuove US

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% Alc. /Vol.

COLORE: Mogano

PROFUMO: Al naso si presenta con note aromatiche intense di caffè, cacao, arancia candita e vaniglia.

SAPORE: Al palato si rivela dolce e perfettamente armonioso. Note di legno, vaniglia, con accenni esotici che ricordano il cocco.

FINALE: Delicato con leggere note di Bourbon



CODICE

2307LB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

33,00€



RUM 1931 CHAIRMAN'S RESERVE SANTA LUCIA DISTILLERY



RUM 1931 CHAIRMAN'S RESERVE

Chairman's Reserve Rum è la linea di blended creata per onorare il prestigio dell'isola di Santa Lucia. Attiva già dagli anni '30, ha trovato un momento di difficoltà con la scomparsa delle coltivazioni di canna da zucchero, quando intorno agli anni '60 la barbabietola europea ha portato zucchero economico nelle tavole del vecchio continente.

Due distillerie si sono allora unite nella meravigliosa valle Roseau portando avanti numerose linee di distillatori, principalmente a pot e due a colonna. La produzione continua da quegli anni con l'importazione di melassa dalla vicina Guyana inglese, e dalla distillazione agricola di varietà locali di canne ancora coltivate nei dintorni della distilleria. La scelta di nettari in mano ai migliori blender è ampia e permette di ottenere imbottigliamenti impeccabili.

Limited Edition 1931 è un omaggio al fondatore Denis Barnard, un'icona dell'isola di Santa Lucia. Sapiente assemblaggio di rum distillati sia in colonna che a pot ed invecchiati dai 6 agli 11 anni in botti di bourbon e porto. La piccola parte di rum agricolo che compone la preziosa miscela dona un tratto distintivo entusiasmante.

CODICE

3094LB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

74,90€

WHISKY AKASHI BLENDED WHITE OAK



WHISKY AKASHI BLENDED

TIPOLOGIA: Whisky giapponese

ZONA PRODUTTIVA: Akashi - White Oak Distillery

MATERIA PRIMA: 70% Whisky di cereali, 30% orzo maltato.

DISTILLAZIONE: Doppia distillazione attraverso 2 "pot still". Gli alambicchi della distilleria funzionano solo per un mese all'anno quindi la quantità di whisky prodotta è sempre molto limitata

INVECCHIAMENTO: Tra i 3 e 4 anni in botti di quercia americana

GRADAZIONE ALCOLICA: 40% Alc. /Vol.

COLORE: Ambrato

PROFUMO: Ha sentori leggeri e delicati, tra cui si riconoscono note di cereali, profumi mielati e sfumature di frutta gialla

SAPORE: Il gusto è morbido, intenso e leggermente piccante, con aromi che richiamano i sentori olfattivi, e con sapori di vaniglia, mandorla, camomilla, Sherry e cioccolato fondente. La persistenza è lunga, secca, piccante e tannica.

CODICE

2705KB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

33,00€



VODKA ABYSSAL WILLIAMS & HUMBERT

VODKA ABYSSAL

La Vodka Abyssal nasce dopo anni di accurate ricerche condotte dalla Bodegas Williams & Humbert. Frutto dell'incontro tra tecniche di distillazione di ultima generazione e metodi di produzione antichi, rappresenta un distillato prezioso ed unico nel suo genere.

La Vodka Abyssal deve la sua eccezionalità alla materia prima scelta per realizzarla: diversamente dalla vodka classica, non deriva dalla distillazione di cereali, ma da un fragrante vino sherry di tipo oloroso proveniente da vitigni a denominazione di origine Jerez. Per ottenere questa vodka di straordinario pregio, il vino viene sottoposto a triplice distillazione a 74° gradi: il risultato è un distillato esclusivo in cui si incontrano la purezza tipica delle vodka migliori e le lievi note aromatiche che solo lo sherry di qualità è capace di regalare.

Prodotta di Spagna, dove l'antica cantina opera fin dal 1877, è un concentrato di purezza che richiama alla mente la profondità e il mistero degli abissi oceanici a cui il suo nome fa riferimento. Corposa e complessa, unisce morbidezza ed equilibrio ad un sapore difficile da dimenticare.



CODICE

2863LA

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

42,00€

Niepoort
SINCE 1842

TAWNY 10 ANNI PORTO

TAWNY 10 ANNI

Quando nei Porto Tawny è presente l'indicazione dell'età, vuol dire che il Porto è stato ottenuto miscelando vini diversi, la cui età media corrisponde a quella riportata in etichetta. Il Porto Tawny 10 Years Old - Niepoort è caratterizzato da complessi aromi e da un bouquet fresco, persistente e raffinato. È lasciato maturare in piccole botti da 550 litri nelle cantine di Vila Nova de Gaia. Corposo e voluttuoso.

Ha un colore dorato intenso, con profondi riflessi aranciati. L'olfatto è dominato da sentori di frutta candita, albicocche secche, scorza di mandarino e noci. In degustazione è presente una piacevole nota balsamica che si unisce a sorprendenti sfumature di caffè. Ha un gran corpo e un'interminabile persistenza.

Servito leggermente fresco può diventare un ottimo aperitivo, mentre se accompagnato da del buon cioccolato fondente, è uno tra i migliori vini da meditazione.



CODICE

437MA

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

29,90€



COGNAC

Jean Fillioux

VIEUX PINEAU DES CHARENTES BLANC JEAN FILLIOUX



VIEUX PINEAU DES CHARENTES BLANC

La Vodka Abyssal nasce dopo anni di accurate ricerche condotte dalla Bodegas Williams & Humbert. Frutto dell'incontro tra tecniche di distillazione di ultima generazione e metodi di produzione antichi, rappresenta un distillato prezioso ed unico nel suo genere.

La Vodka Abyssal deve la sua eccezionalità alla materia prima scelta per realizzarla: diversamente dalla vodka classica, non deriva dalla distillazione di cereali, ma da un fragrante vino sherry di tipo oloroso proveniente da vitigni a denominazione di origine Jerez. Per ottenere questa vodka di straordinario pregio, il vino viene sottoposto a triplice distillazione a 74° gradi: il risultato è un distillato esclusivo in cui si incontrano la purezza tipica delle vodka migliori e le lievi note aromatiche che solo lo sherry di qualità è capace di regalare.

Prodotta di Spagna, dove l'antica cantina opera fin dal 1877, è un concentrato di purezza che richiama alla mente la profondità e il mistero degli abissi oceanici a cui il suo nome fa riferimento. Corposa e complessa, unisce morbidezza ed equilibrio ad un sapore difficile da dimenticare.

CODICE

488MA

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

29,90€



COGNAC

Jean Fillioux

COGNAC SO ELEGANTISSIME XO JEAN FILLIOUX



COGNAC SO ELEGANTISSIME XO

TIPOLOGIA: Cognac

ZONA PRODUTTIVA: Juillac le Coq

MATERIA PRIMA: Ugni Blanc

DISTILLAZIONE: Il vino bianco, ottenuto dal mosto, viene distillato a fuoco diretto con alambicco charentais per due volte: nella prima cotta si ottiene il brouillis che ha una gradazione alcolica intorno ai 28°-30°, mentre nella seconda, la bonne chauffe, il distillato arriva a raggiungere i 70,5°. Dopodiché l'acquavite viene sottoposta ad un periodo di invecchiamento in botti di quercia francese, per il 90% provenienti da Limousin, selezionate dai maîtres de chais, Christophe e Pascal.

INVECCHIAMENTO: Minimo 22 anni in botti di quercia francese

GRADAZIONE ALCOLICA: 41% Alc. /Vol.

COLORE: Ambra

PROFUMO: Al naso è molto floreale con aromi di fiori primaverili, biancospino, rosa canina, acacia e pesca bianca

SAPORE: Deliziosamente vivace al palato con alcuni aromi di frutto della passione, crostata al limone e albicocca secca. Finale lungo con dolci note speziate (cardamomo e coriandolo)

CODICE

2899LB

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

110,00€



BONAVENTURA
MASCHIO

LA GRAPPA 903 BARRIQUE BONAVENTURA MASCHIO

LA GRAPPA 903 BARRIQUE CONFEZIONE DEGUSTAZIONE

Dedicata a Bonaventura Maschio, fondatore dell' Azienda di Gaiarine, nato nel 1903, le cui ricerche e il cui lavoro hanno costituito una pietra miliare nel campo dell'attività distillatoria. Il suo metodo viene qui riproposto, secondo un perfetto equilibrio di vinacce diverse, distillate in speciali alambicchi.

Profumo: delicato, speziato con note di frutta matura.
Gusto: morbido ed equilibrato, di grande persistenza.



CODICE
5374

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

27,90€



BONAVENTURA
MASCHIO

Q.B. SPECIAL EDITION BONAVENTURA MASCHIO

Q.B. SPECIAL EDITION

Abbiamo aggiunto alle uve in fermentazione il sale dolce di Cervia contando sulla sua purezza: la sua energia naturale ha coadiuvato la trasformazione degli zuccheri e l'estrazione degli Aromi. La sapiente distillazione ha prodotto questo Distillato d'Uva, sublimando il Mare e la Terra, generando questo risultato unico.

Profumo: delicato, con note di pesca, pera, rosa canina.
Gusto: morbido, speziato e leggermente sapido.



CODICE
5087

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

29,50€



BONAVENTURA
MASCHIO

PRIME UVE BIANCHE BONAVENTURA MASCHIO

PRIME UVE BIANCHE CONFEZIONE "CUCCHIAIO D'ARGENTO"

Nasce dalla distillazione di pregiate uve bianche, mature e profumate, che ne caratterizzano l'originalità. La sua freschezza aromatica deriva dalla purezza della materia prima, solo acini della migliore uva a perfetta maturazione, e dal metodo di lavoro esclusivo e rigoroso in ogni fase produttiva: dalla vendemmia alla fermentazione, fino alla distillazione. Prime Uve è un distillato prezioso, profumato e morbido, che si consiglia di servire a fresca temperatura.

Profumo: fine, fruttato e floreale, misuratamente aromatico.

Gusto: pulito, leggero, armonico.



CODICE

5105

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

40,50€



BONAVENTURA
MASCHIO

GRAPPA DA CONVERSAZIONE BONAVENTURA MASCHIO

GRAPPA DA CONVERSAZIONE CONFEZIONE SPECIALE

Da sempre alla Bonaventura Maschio si sono prodotte grappe di qualità, ben conosciute ed apprezzate. Ancor oggi esse rappresentano il più forte legame con la nostra terra, con le sue tradizioni e la sua cultura, con il gusto della buona tavola e con il piacere della convivialità. L'attenta tecnica di distillazione e la cura che mettiamo nella scelta della materia prima ne fanno un prodotto particolarmente gradito, fruttato e morbido.

Profumo: intenso ed aromatico, con note floreali di glicine e acacia, miste a sentori fruttati di mela cotogna e agrumi.

Gusto: morbido e fruttato con note di pera, fichi secchi e salvia.



CODICE

4612

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

24,90€



BONAVENTURA
MASCHIO

MIRACIELO ARTESANAL



MIRACIELO

Questo amabile spirit guatemalteco di fattura artigianale ha origine da una ricetta sviluppata a metà del secolo scorso nella città di "La Antigua Guatemala". In questa città fondata nel 1541 la presenza di sofisticate tecniche culinarie spagnole assieme all'ampia disponibilità di frutti e spezie del luogo ha permesso di sperimentare con successo l'aggiunta di vaniglia, prugne fresche e uva passa al rum in fase di invecchiamento.

CODICE

5423

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

55,00€



BONAVENTURA
MASCHIO

GIN PURO BONAVENTURA MASCHIO

GIN PURO PURO SPECIAL EDITION

La perfezione non si ottiene quando non c'è più nulla da aggiungere, ma quando non c'è più nulla da togliere: Gin Puro è l'interpretazione del gusto più puro del gin. Ciò che è stato tolto è stato trasformato in magia... Puro+ è la linea di quattro gin spray che accompagnano Gin Puro, ognuno capace di evocare differenti ed affascinanti suggestioni.



CODICE

5075

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

95,00€



BONAVENTURA
MASCHIO

THE BARMASTER GIN BONAVENTURA MASCHIO

ORIGINAL BARMASTER KIT

Ghiaccio nel bicchiere. Altro ghiaccio nel mixing glass. Lo stirrer che ruota veloce.
Siamo in un locale, ma potremmo trovarci in un salotto di casa.
Lo stile è lo stesso ovunque: la camicia, le bretelle rosse, il gin.



CODICE

5078

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

85,00€



BONAVENTURA
MASCHIO

BOTRAN RESERVA 15 ANNI BONAVENTURA MASCHIO

BOTRAN RESERVA 15 ANNI CONFEZIONE DEGUSTAZIONE

Squisito blend di rum invecchiati fino a 15 anni, distillati dal succo di canna da zucchero sottoposto a lenta fermentazione. Ron Añejo Botran Reserva è invecchiato secondo il Sistema Solera a 2.400 metri sul livello del mare in botti di quercia, originali prima e mediamente tostate poi, che in precedenza contenevano Whisky americano e vini Sherry invecchiati; infine Botran Reserva viene fatto riposare in botti che hanno maturato Porto.



CODICE

5090

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

42,00€

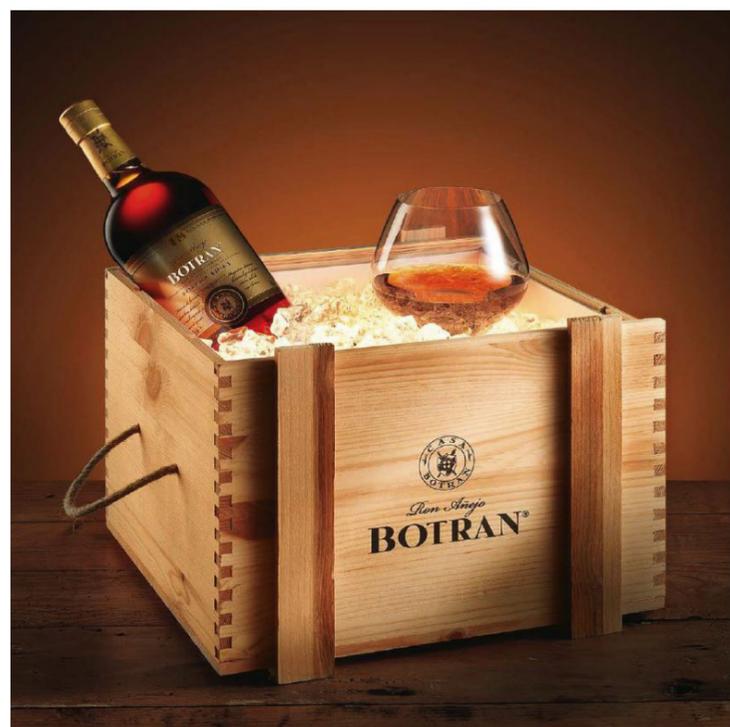


BONAVENTURA
MASCHIO

RON ANEJO BOTRAN RESERVA BONAVENTURA MASCHIO

RON ANEJO BOTRAN RESERVA
CAJA DE HIELO

Trasforma la tua cassa di Ron Botran in un originale secchiello per il ghiaccio grazie allo speciale isolante incluso nella confezione.



CODICE

5377

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

63,00€



BONAVENTURA
MASCHIO

RON BOTRAN COBRE BONAVENTURA MASCHIO

RON BOTRAN COBRE
ASTUCCIO

Botran Cobre è una perfetta combinazione di rum da miel virgen, alcuni dei quali con 20 anni di invecchiamento, e selezionate spezie distillate quali cardamomo, cannella, zenzero e chiodi di garofano, che richiamano il ponche, una tradizionale bevanda tipica dei festeggiamenti guatemaltechi. Rigorosamente distillato in alambicchi di rame -cobre, in spagnolo- questo spiced rum è la combinazione perfetta tra artigianato, qualità suprema ed unicità.



CODICE

5278

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

69,00€

TENUTA
RAPITALÀ

GRAND CRU TENUTA RAPITALÀ



GRAND CRU TERRE SICILIANE IGT

Il Terre Siciliane Chardonnay Grand Cru della Tenuta Rapitalà è la sintesi della filosofia dell'azienda e, con la sua forte personalità, esprime al meglio il territorio in cui nasce.

È prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, raccolte e selezionate interamente a mano. Dopo una pigiatura soffice e una decantazione statica del mosto, le uve fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino affina in barriques per 12 mesi e per altri 3 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Questo Chardonnay Gran Cru è caratterizzato da un colore oro chiaro. Al naso si apre con un ampio bouquet fruttato, arricchito da piacevoli sentori aromatici. Al palato risulta morbido, con delicati richiami di aromi mediterranei. Il vino presenta una struttura ampia ed elegante, con un finale lungo e persistente.

Perfetto per accompagnare carni bianche e formaggi stagionati, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce e crostacei.

CODICE

68909

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

35,70€



Confezioni già pronte



RE MANFREDI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC RE MANFREDI

AGLIANICO DEL VULTURE DOC
LIMITED EDITION RE MANFREDI

Questo vino generoso celebra Re Manfred, impavido figlio dell'Imperatore del periodo svevo; interpreta al meglio il vitigno più rappresentativo di Matera; l'Aglianico del Vulture. Questa Edizione Limitata è dedicata a Matera, capitale europea della cultura 2019 e ai 20 anni della nostra cantina. Contraddistinto da una spiccata personalità, Re Manfredi è un vino potente ed equilibrato, con un elegante e caldo fondo di spezie e finale cremoso.



CODICE

67493

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

22,00€

TENUTA
RAPITALÀ

CAMPOREALE TENUTA RAPITALÀ



NERO D'AVOLA SICILIA DOC

Colore rosso rubino, intenso e concentrato, al naso presenta aromi avvolgenti di prugna e mora in confettura e sentori floreali di violetta e peonia, con lievi sbuffi salini e erbe aromatiche. L'assaggio è immediato e possente, con spinta tannica protagonista e superiore alla morbidezza, per un complesso gustoso e piacevole di delicata freschezza.

Adatto a secondi piatti a base di pollame, anche nobile come faraona e anatra, arrosti di carni bianche e formaggi non molto stagionati.

CODICE

68810

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

18,50€

CASTELLO **M** MONACI

PILUNA
CASTELLO MONACI



PRIMITIVO SALENTO IGT

Colore rosso rubino, intenso e concentrato, al naso presenta aromi avvolgenti di prugna e mora in confettura e sentori floreali di violetta e peonia, con lievi sbuffi salini e erbe aromatiche. L'assaggio è immediato e possente, con spinta tannica protagonista e superiore alla morbidezza, per un complesso gustoso e piacevole di delicata freschezza.

Adatto a secondi piatti a base di pollame, anche nobile come faraona e anatra, arrosti di carni bianche e formaggi non molto stagionati.

CODICE

67446

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

19,50€


Nino Negri

SFURSAT CARLO NEGRI
NINO NEGRI

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Lo Sforsat intitolato a Carlo Negri, figlio del fondatore Nino Negri, fa parte della collezione Grandi Selezioni, è prodotto solo nelle annate migliori con uve Nebbiolo, qui chiamate Chiavennasca, provenienti dalle vigne più vocate delle zone del Valtellina e Valtellina Superiore.

Di colore granato con sfumature viola, ci regala profumi di more, mirtilli, pepe e cannella, un gusto pieno e complesso, con tannini sottili, e un lungo finale di spezie e liquirizia.

E' un vino importante e longevo, che merita l'accostamento a un menù prelibato a base di specialità gastronomiche di carne, formaggi e salumi di qualità.



CODICE

66078

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

33,00€



CASTEL CHIURO NINO NEGRI



CASTEL CHIURO VALTELLINA SUPERIORE

Il Valtellina Superiore Riserva DOCG "Castel Chiuro" nasce con lo scopo di celebrare i 120 anni della cantina Nino Negri ed è dedicato al suo fondatore e alla storia della casa vitinicola. Affinato per 60 mesi in botti di rovere e concepito per assecondare meravigliosamente lo scorrere del tempo, è un autentico nebbiolo delle Alpi, ricco di carattere e di stile.

Colore rosso rubino. Al naso si esprime con sentori dominanti di piccoli frutti rossi, note floreali, toni speziati e cenni minerali. Al palato è intenso, avvolgente, ricco di espressività e lungamente persistente.

Ottimo in abbinamento ai primi con sugo di carne, si sposa bene con la selvaggina e le carni rosse a lunga cottura

CODICE

66085

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

37,00€

CALISSANO

VERMOUTH BIANCO SUPERIORE CALISSANO



VERMOUTH BIANCO SUPERIORE

Il Vermouth Bianco di Calissano è un vino speziato dalle note agrumate, fresche e piacevolmente dolci, ottenuto da vini base Gavi e lasciato a macerare per 2-3 settimane con una ricca selezione locale di oltre 12 diverse spezie, erbe e fiori. Rivela un sorso persistente, complesso e morbido, di buona dote alcolica e dal timbro dolce, con aromi di agrumi, spezie, erbe aromatiche di montagna ed erbe officinali.

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: note intense e complesse di cardamomo, curcuma, enula campana, erbe officinali, erbe aromatiche di montagna e cenni floreali

Gusto: rotondo, gustoso, aromatico e piacevolmente dolce

CODICE

60020

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

54,90€

CALISSANO

VERMOUTH ROSSO SUPERIORE CALISSANO



VERMOUTH ROSSO SUPERIORE

Il Vermouth Rosso di Calissano è un perfetto compagno per l'aperitivo che conquista per il suo gusto morbido, leggermente amaro e speziato. Ottenuto da vini base Gavi e Nebbiolo con infusione idroalcolica di spezie ed erbe locali, libera aromi complessi e intensi di pompelmo, arancia amara, erbe aromatiche e sfumature di vaniglia. Persiste a lungo dopo l'assaggio, evidenziando un sorso vellutato, aromatico e intenso.

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: note complesse e intense di erbe aromatiche, arance amare, erbe officinali e sfumature di vaniglia e spezie

Gusto: intenso, rotondo, complesso e di grande aromaticità

CODICE

60021

PREZZO A VOI RISERVATO - IVA INCLUSA

54,90€



SCATOLE REGALO IL CHICCO D'UVA

Su richiesta è possibile impacchettare i prodotti scelti all'interno di una delle nostre nuovissime scatole regalo a marchio Il Chicco d'Uva. Eleganti scatole in cartone rigido con coperchio e serigrafia dorata del logo Il Chicco d'Uva.



SCATOLA PICCOLA

Dimensioni: 26x26x13,5 cm
Prezzo: 3,90€ iva compresa



SCATOLA MEDIA

Dimensioni: 36x28,5x14 cm
Prezzo: 5,50€ iva compresa



SCATOLA MEDIO GRANDE

Dimensioni: 34x34x18,5 cm
Prezzo: 6,50€ iva compresa



SCATOLA GRANDE

Dimensioni: 46,5x37x18,5 cm
Prezzo: 7,80€ iva compresa



Tel. +39 0425 471789

www.ilchiccoduva.eu - info@ilchiccoduva.eu

Via del Commercio, 51 - Zona La Fattoria - 45100 Borsea (RO)