



Wine&Coffee

# Catalogo 2026

Wine & Coffee  
Distribuzione vini



“Una passione tutta da bere”

### CHAMPAGNE

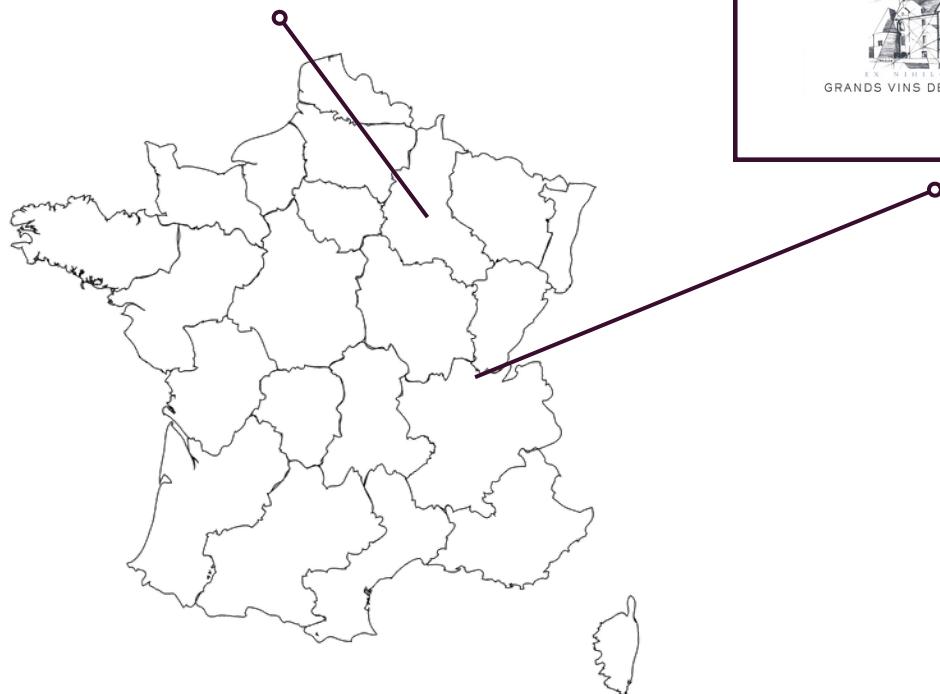


### BORGOGNA

*Château de Chamilly*  
VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS



ES - NÉTIER - NÉLIU  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

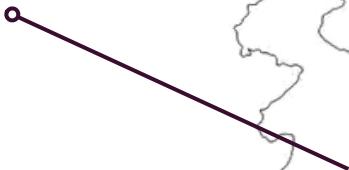


### SLOVENIA

SINCE 1812



MEDOT





BIONDELLI

ENRICOGATTI

CANTINA  
TOBLINO

VALENTINI  
DI WEINFELD

Distillerie Trentine  
*un caffè per giorno!*

DISTILLERIA  
BERTAGNOLLI  
1870  
CUORE TRENTO



COPPO  
1892

MOLECOLA

La Gerla  
Franciacorta

Viniverso

by

i Clivi

DOMINI VENETI



DENNIS BORCHIA

FASOLI GINO

vinci dal 1927

TENUTA  
CHICCHERI

TOGNAZZI

SACRA MUNDI

TALENTI  
MONTALCINO

LA CROCE  
— Filzi Fusi —  
CASA  
BRAN  
CAIA

ALBINEA CANALI  
VITICOLTORI DAL 1930

CAVICCHIOLI  
SINCE  
- 1928 -

rastal



BARICHEL  
VALDOBBIADENE

MASCHIO DEI CAVALIERI

INFLUSSI

BENIAMINO MASCHIO  
Maschio Beniamino  
San Pietro di Feletto  
ITALIA

Filvio Carta

Rivera  
I VINI PREGIATI DI PUGLIA

FAZIO



La storia della Maison Clade Baron inizia a Charly-sur-Marne negli anni '40 con Albert Baron e la moglie Béatirce. Ad oggi la Maison è seguita dalle tre nipoti Claire, Lise e Aline. Con il passare degli anni la Maison ha introdotto nuove tecnologie per ottenere un prodotto di alta qualità con un'occhio di riguardo al rispetto dell'ambiente, senza mai dimenticare i principi fondamentali dettati da Albert Baron. Ad oggi la Maison Claude Baron conta 55 ettari vitati nella zona della "Vallée de la Marne".

### Zona di produzione: Vallée de la Marne

#### **CHAMPAGNE LE SAPPHIR BRUT**

 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
(con 10% di vini vinificati o invecchiati in legno)

 Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia  
a contatto con i lieviti

#### **CHAMPAGNE PERLE' ROSE' BRUT**

 Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir  
(con 5% di vini vinificati in legno)

 Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia  
a contatto con i lieviti

#### **CHAMPAGNE LA TOPAZE BRUT MILLESIME'**

 Chardonnay (17% vinificato in legno),  
Pinot Noir, Pinot Meunier

 Affinamento da 5 a 8 anni in bottiglia  
a contatto con i lieviti

#### **CHAMPAGNE PERLE' ROSE'**

 Chardonnay

 Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia  
a contatto con i lieviti





## CHAMPAGNE JEAN JOSELIN Gyé-sur-Seine



La famiglia Josselin inizia l'avventura come viticoltrice con l'acquisto del suo primo vigneto nel 1854 a Gyé sur Seine, nella regione della Côte des Bar. Dal 1957 grazie agli appezzamenti ereditati dai genitori, Jean Josselin inizia a vinificare e imbottigliare il proprio vino, con uve provenienti dalle migliori colline della regione. Nel 2010 entra in azienda il figlio Jean-Félix Josselin che porta idee per nuovi prodotti e novità al passo con i tempi. I pochi ettari di Josselin sono tutti condotti secondo la certificazione "Terra Vitis", con controlli periodici lungo l'intera filiera. Questo certificato si snoda su tre punti fondamentali: il rispetto ambientale e della biodiversità, la responsabilità sociale e la sostenibilità economica delle aziende.



Zona di produzione: Côte des Bar

### CHAMPAGNE CUVEE DES JEAN EXTRA BRUT

Pinot Noir (25% Réserve Perpétuelle)  
 Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti  
Residuo zuccherino: 3 g/l

### CHAMPAGNE AUDACE ROSE' EXTRA BRUT

Pinot Noir  
 Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti  
Residuo zuccherino: 2,5 g/l

### CHAMPAGNE ALLIANCE EXTRA BRUT

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay  
 Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti  
Residuo zuccherino: 2,5 g/l

### CHAMPAGNE LES BLANCS EXTRA BRUT MILLESIME'

Chardonnay  
 Affinamento da 4 a 5 anni in bottiglia a contatto con i lieviti  
Residuo zuccherino: 3,2 g/l





## CHAMPAGNE JEAN MALLET

### Baroville



La cantina Jean Mallet nasce a Baroville, in Côte des Bar, nel 1910 per volere dell'antenato Félix Fourrier, viticoltore e sindaco di Baroville. Tappa fondamentale per la cantina è il 1974 con l'entrata in azienda della nipote Jeannine assieme al marito Jean Mallet che acquistarono nuovi terreni sviluppando l'azienda da 3 a 16 ettari. Ad oggi la cantina è portata avanti da Elodie, nipote di Jean Mallet, con l'aiuto del marito. Tutti i vigneti sono condotti in modo sostenibile e responsabile, favorendo la biodiversità e l'inerbimento in vigna e riducendo i pesticidi. Non solo in vigna ma anche in cantina l'attenzione per un prodotto finale con meno chimica viene attuata limitando il più possibile l'uso dei prodotti enologici come i solfiti.

Zona di produzione: Côte des Bar

#### CHAMPAGNE TRADITION BRUT



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay  
(30% di Réserve Perpétuelle)



Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 7,6 g/l

#### CHAMPAGNE GRANDE RESERVE BRUT



60% Pinot Noir, 40% Chardonnay  
(70% di Réserve Perpétuelle)



Affinamento da 5 a 7 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 8,9 g/l

#### CHAMPAGNE ORIGINE EXTRA BRUT



100% Pinot Noir



Affinamento da 2 a 3 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 5,4 g/l

#### CHAMPAGNE PRESTIGE EXTRA BRUT



70% Chardonnay, 30% Pinot Noir



Affinamento per almeno 8 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

Residuo zuccherino: 5,6 g/l





## CHÂTEAU DE CHAMILLY Chamilly



Château de Chamilly sorge in una verdeggianti vallata a nord della Côte Chalonnaise, poco distante da Beaune. La famiglia Desfontaine è viticoltrice da almeno 12 generazioni vinificando sempre a Chamilly. Nel 1981 la tenuta decollò e divenne un punto di riferimento nella Côte Chalonnaise. Ad oggi Château de Chamilly è portato avanti da Véronique e dai figli Xavier e Arnaud Desfontaine. Tutti i vigneti sono condotti in modo più semplice e naturale possibile dando importanza ad ognuno di esso. Per questo motivo ogni piccolo appezzamento viene vinificato e imbottigliato separatamente, riportando in etichetta il nome del vigneto di provenienza delle uve.

Zona di produzione: Bourgogne

### CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT

Chardonnay

Affinamento per 5-6 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

### BOURGOGNE COTE CHALONNAISE

Pinot Noir raccolto nella Côte Chalonnaise

Affinamento per 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in tini di acciaio

### BOURGOGNE ALIGOTÉ'

Aligoté raccolto a Chamilly e Buxy

Affinamento in botti in legno per alcuni mesi

### MERCUREY CLOS LA PERRIERE MONOPOLE

Pinot Noir raccolto a Mercurey

Affinamento per 1 anno in botti di rovere e 6 mesi in tini di acciaio





MEDOT

## MEDOT WINES Dobrovo v Brdih (SLO)



Medot nasce nel 1812 per volere della famiglia Simčič nella zona del Brda. Un territorio incantevole creato da magiche colline ricoperte da vigneti e abbracciato da uno straordinario panorama che, da una parte, scende sul Golfo di Trieste e dall'altra sale verso le cime alpine. Zvominir Simčič ha avuto un ruolo fondamentale per lo sviluppo economico della regione del Brda nel periodo postbellico, tant'è che per i suoi sforzi nella conservazione e coltivazione della ribolla gialla, gli fu attribuito il soprannome di "Padre della Ribolla". Nel tempo è riuscito a far conoscere la Ribolla Gialla come un vitigno ottimo non solo per i vini fermi ma perfetta soprattutto per i metodi classici di notevole evoluzione nel tempo.

Zona di produzione: Brda

### REBULA JOURNEY



Ribolla Gialla



Vinificazione in due metodi. 50% delle uve pressata e affinata in botti di rovere francese. La restante parte macera per 48 ore e affinamento in acciaio

### MEDOT BRUT 48



60% Ribolla Gialla, 20% Chardonnay,  
20% Pinot Noir



Raccolta e vinificazione separate dei diversi uvaggi, unione delle cuvée in aprile e affinamento per 4 anni in bottiglia a contatto con i lieviti

### MEDOT BLAN DE NOIR SPECIAL EDITION



Pinot Noir, 80% proveniente dall'alta collina e 20% proveniente dalla pianura



Raccolta e vinificazione separate in base alla provenienza delle uve, unione delle cuvée in aprile e affinamento per 5 - 6 anni in bottiglia a contatto con i lieviti





## VINO ROSSO DELLO CHEF

Dedicato al mondo Ho.re.ca.

Veneto



Pensato e distribuito in esclusiva da Wine & Coffee.

Un vino nato per venire incontro ad una specifica esigenza della cucina locale.  
Rosso intenso, corposo; con bassa acidità e grado appropriato.  
Ideale per la preparazione dei piatti tipici quali risotti e carni.  
La confezione in pratiche bottiglie da 1,5 lt con tappo a vite, consente un uso senza sprechi.



### VINO ROSSO DELLO CHEF

Formato: 1,5 Lt

Chiusura: Tappo Stelvin

Grado Alcolico: 14%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: complesso, con note speziate

Sapore: pieno e vellutato



AZ. AGR. TOGNAZZI  
Peschiera del Garda (VR)

Veneto



L'azienda Agricola Tognazzi nasce a sud di Peschiera del Garda, con vigneti propri in due zone viticole ben distinte: la zona del Botticino Doc e del Lugana Doc. Il carattere familiare dell'azienda e l'attenzione per l'ambiente, hanno permesso di raggiungere un alto livello qualitativo con premi e riconoscimenti.

### LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



Affinamento in acciaio





## COLLEZIONE PRUVINIANO

### Domìni Veneti - Negrar (VR)



La Collezione Pruviniano nasce nell'ambito del progetto Domini Veneti e porta alla scoperta della vallata di Marano di Valpolicella e dei tre prodotti più rappresentativi della Valpolicella Classica. Si tratta di una piccola vallata che arriva fino ai piedi del parco naturale dei Monti Lessini, dove il territorio ricco di acqua e con una buona escursione termica, portano alla nascita di vini freschi e con un discreto potenziale d'invecchiamento.

#### VALPOLICELLA DOC CL. SUPERIORE - PRUVINIANO

Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)

Affinamento in acciaio

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO - PRUVINIANO

Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)

Appassimento delle uve  
Affinamento in legno

#### VALPOLICELLA RIPASSO DOC CL. SUP - PRUVINIANO

Corvina, Corvinone Rondinella e altre uve (10%)

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone.  
Affinamento in legno e acciaio





## DOMINI VENETI Negrar (VR)

Veneto



Cantina Valpolicella Negrar, storica cantina veronese nata nel 1933, decide di dare lustro ad alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella Classica. Così nel 1989 nasce la linea Domini Veneti, dove si punta al miglioramento della qualità delle uve e far conoscere le zone più vocate della Valpolicella Classica.

Con il passare del tempo la linea Domini Veneti ha preso sempre più importanza non solo per i vini Docg e Doc della Valpolicella, ma anche per altri vini tipici del veronese.

### VALPOLICELLA DOC CLASSICO

#### "CALL ME VALPO"

 Corvina, Corvinone Rondinella,  
Croatina e altre uve (10%)

 Affinamento in acciaio

### VALPOLICELLA RIPASSO CL. SUP. LA CASETTA

 Corvina, Corvinone Rondinella, e  
altre uve (10%)

 Ripasso sulle vinacce del Recioto.  
Affinamento in legno

### VALPOLICELLA DOC CL. SUP. VERJAGO

 Corvina, Corvinone Rondinella,  
Croatina e altre uve (10%)  
Affinamento in legno





DENNIS BORCHIA

## DENNIS BORCHIA Bussolengo (VR)

Veneto



Da qualche anno, a poca distanza dalla Valpolicella, Dennis e Anna hanno dato vita alla loro piccola realtà con l'obbiettivo di valorizzare e far conoscere i vitigni resistenti (PIWI). Entrambi hanno anni di esperienza nel mondo del vino, Dennis da nove anni è l'enologo di un'importantissima azienda della Valpolicella Classica e Anna è cresciuta nel ristorante del padre ampliando la propria conoscenza in questo campo. Nei vigneti trovano dimora diverse varietà Piwi: Souvignier Gris, Johanniter, Bronner, Julius e vigneti di Corvina e Sangiovese presenti nelle vecchie vigne di famiglia. La vendemmia e tutte le operazioni in vigneto, vengono effettuata a mano, mentre in cantina si utilizza un torchio manuale da 200 Kg.

### MANTICA VENETO IGT



Souvignier Gris, Bronner, Johanniter



Torchiatura manuale e successiva fermentazione in acciaio per una parte del vino. La restante parte fermenta e affina in tonneau di rovere francese nuove ed usate fino all'imbottigliamento

### PIEVICA VENETO IGT



Bronner, Johanniter



Torchiatura manuale e successiva fermentazione e affinamento in tonneau di rovere francese e ungherese di diversa tostatura. Il vino rimane in tonneau fino all'imbottigliamento

### SOTTOMONTE VENETO IGT



Julius, Corvina, Sangiovese



Torchiatura manuale e successiva fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio





FASOLI GINO  
Colognola ai Colli (VR)

Veneto



Fasoli Gino è prima di tutto una famiglia. La loro missione è creare vini autentici e che raccontino la storia della Val d'Illasi e della loro famiglia. La storia di Fasoli Gino inizia nel 1925 con Amadio Fasoli, passando poi per Gino Fasoli e arrivando ad oggi con la terza e quarta generazione rappresentata da Natalino e Matteo Fasoli.

L'anno fondamentale per l'azienda è il 1979 dove, a causa di allergie sviluppate da Gino agli agenti chimici, spinge la famiglia Fasoli a ripensare completamente l'approccio in vigna e in cantina. Ecco che nel 1979 viene abbracciato il biologico non come alternativa ma come vera filosofia di vita e di produzione.

#### VALPOLICELLA RIPASSO DOC



Corvina, Corvinone, Rondinella

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone per 15 giorni.



Affinamento in legno per 16 - 24 mesi.  
Affinamento in bottiglia per 6 mesi

#### "PIEVE VECCHIA" BIANCO VERONESE IGT



Garganega. Uve da vendemmia anticipata, intermedia e tardiva



Affinamento in tonneau per 12-15 mesi.  
Affinamento in bottiglia per 6 mesi

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



Corvina, Corvinone, Rondinella

Appassimento delle uve per 5 - 6 mesi.



Affinamento in botti di rovere per almeno 3 anni.  
Affinamento in bottiglia per 6 mesi



**SACRAMUNDI**

**SACRAMUNDI**  
Chiampo (VI)

Veneto



La giovane e dinamica Azienda Agricola Sacramundi sorge nella valle del Chiampo, tra le sinuose colline ai piedi dei monti Lessini dove, già in epoca medievale, si coltiva l'uva Durella. Un'uva autoctona e caratteristica che da origine al vino Durello. I vigneti arrivano fino ad oltre 500 metri di altitudine, dove esposizione, areazione ed escursione termica sono fattori fondamentali per un'uva sana ed eccezionale.

**LESSINI DURELLO DOC "VENTUS"  
METODO CLASSICO BRUT**



Durella



Affinamento per 9 mesi in bottiglia  
a contatto con i lieviti

Zuccheri Residui: 10,7 g/l

**LESSINI DURELLO DOC METODO CLASSICO  
RISERVA 36 MESI EXTRA BRUT**



Durella e piccola percentuale di uve  
bianche del territorio



Affinamento per 36 mesi in bottiglia a  
contatto con i lieviti

Zuccheri Residui: 2 g/l





## AMETS Vittorio Veneto (TV)

Veneto



Amets nasce poco sopra Vittorio Veneto in località Piadera a quota 430 m. Questa sfida nasce nel 2004 e solo nel 2008 sono uscite le prime bottiglie di Prosecco Amets, che in lingua basca significa sogno. Il sogno che Marzio Bruseghin è riuscito a realizzare.

L'azienda agricola si estende su circa 20 ettari di cui solo 6 sono vitati, i restanti ettari sono destinati a bosco e pascolo per gli asinelli, simbolo dell'azienda di Marzio. Gli asinelli sono parte fondamentale dell'azienda in quanto brucando lungo i filari aiutano al controllo delle erbe infestanti senza l'utilizzo di mezzi chimici o meccanici.

### PROSECCO DOC TREVISO BRUT



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

### VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI



Glera



Fermentazione in acciaio e  
Rifermentatione in bottiglia con i  
propri lieviti

### PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia



# BARICHEL

VALDOBBIADENE

# BARICHEL

Valdobbiadene (TV)

Veneto



Barichel è un'azienda giovane e dinamica con 8 ettari vitati collocati sulle colline patrimonio dell'Unesco: Le colline di Valdobbiadene.

La piccola cantina sorge nella frazione di San Pietro di Barbozza, a Valdobbiadene ed è condotta da Ivan Geronazzo, che cura l'intero processo produttivo con una particolare attenzione all'ambiente. Barichel è un'azienda che riesce ad abbinare sapientemente la semplicità della trazione con l'innovazione tecnologica al fine di portare sulla tavola un prodotto eccellente.

## VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT "DISLIVELLO"



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

## VINO FRIZZANTE SUI LIEVITI "FONDO"



Glera



Fermentazione in acciaio e Rifermentazione  
in bottiglia con i propri lieviti

## VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY "TRAIL"



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

## MERLOT MARCA TREVIGIANA IGT "ENDURANCE"



Merlot



Acciaio





## MASCHIO DEI CAVALIERI Vazzola (TV)

Veneto



La cantina Maschio dei Cavalieri nasce nel 1973 dall'idea di Bonaventura Maschio che trasformò la secolare distilleria di famiglia in azienda vitivinicola all'avanguardia per tecnologia e processi produttivi. Anche in vigna la tecnologia è sempre presente, aiutando gli enologi nella valorizzazione dei vitigni autoctoni del Veneto Orientale.

### PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio

Affinamento in bottiglia

### VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG BRUT



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio

Affinamento in bottiglia

### VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



85% Glera e altre uve (15%)



Fermentazione in acciaio

Affinamento in bottiglia





## INFLUSSI DI LUNA

Veneto



La linea Influssi di Luna, private label del consorzio ADB Group, punta alla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Veneto Orientale, esaltando il cuore del territorio con tecnologie sempre più avanzate in vigna come in cantina.

### PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

### SPUMANTE CUVEE MILLESIMATO EXTRA DRY



Glera e altre uve



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

### VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Glera



Fermentazione in acciaio  
Affinamento in bottiglia

### LUGANA DOC



Trebbiano di Lugana



Affinamento in acciaio





ViniVerso nasce da una rete d'impresa tra l'azienda i Clivi e piccoli viticoltori locali. I Clivi, fondata nel 1996, si sviluppa su circa 15 ettari suddivisi tra il Collio Goriziano e i Colli Orientali del Friuli. Con la linea ViniVerso, I Clivi sono riusciti a portare il Friuli in bottiglia, creando vini interpreti della tradizione e con un carattere unico.

### "BESTIEUTE" CHARDONNAY TREVENEZIE IGT

Chardonnay

Fermentazione e Affinamento in cemento

### "MASSE PASUT" CABERNET TREVENEZIE IGT

Cabernet Sauvignon

Fermentazione e Affinamento in cemento

### "CIUS" RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGP

Ribolla Gialla

Fermentazione e Affinamento in cemento





## CANTINA VIVALLIS

### Nogaredo (TN)

Trentino  
Alto Adige



La cantina Vivallis nasce nel 1908 grazie alla lungimiranza di Don Giovanni Battista Panizza, che seppe riunire la cooperazione in un'unica cantina: La cantina della Vallagarina. Grazie all'idea del fondatore, ogni socio è diventato non solo agricoltore ma anche piccolo imprenditore. Una tappa fondamentale è il 2004, dove la Cantina della Vallagarina diventa "Vivallis". Ad oggi la cantina cooperativa raccoglie e trasforma le uve provenienti da oltre 900 ettari di vigne attentamente lavorate dai circa 700 soci, guidati da un forte gruppo di agronomi ed enologi.

#### TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO "VALENTINI DI WEINFELD"



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:  
Oltre 24 mesi

#### "WHITE ROCK" PIWI TRENTO DOC



Bronner, Solari, Muscaris



Fermentazione e Affermamento in  
acciaio per almeno 5 mesi

#### TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO "RISERVA ARMINIO"



Chardonnay, Pinot Noir



Affinamento sui Lieviti:  
Oltre 60 mesi





## CANTINA TOBLINO

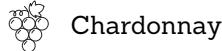
### Madruzzo (TN)

Trentino  
Alto Adige

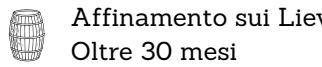


Nel 1960 un gruppo di viticoltori della Valle dei Laghi, decise di unire le forze per creare una realtà sempre più competitiva. Nel corso del tempo Cantina Toblino è diventata un punto di riferimento per l'intera Valle dei Laghi e ad oggi è un vero e proprio un laboratorio a cielo aperto, dove la ricerca e l'innovazione vitivinicola ed enologica, innalzano sempre più gli standard qualitativi. Inoltre le perfette condizioni pedoclimatiche caratterizzante dai venti del Lago di Garda, l'"Ora del Garda" da sud e il "Pelèr" da nord, contribuiscono alla crescita di numerose varietà autoctone e internazionali.

#### TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO "ANTARES"

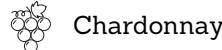


Chardonnay

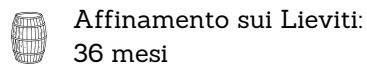


Affinamento sui Lieviti:  
Oltre 30 mesi

#### TRENTO DOC BRUT NATURE MILLESIMATO "ANTARES"



Chardonnay



Affinamento sui Lieviti:  
36 mesi

#### TRENTO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO "ANTARES"



Pinot Nero



Affinamento sui Lieviti:  
Oltre 40 mesi

#### PINOT GRIGIO DOC TRENTO



Pinot Grigio



Affinamento in acciaio





PETER DIPOLI

NO FACEBOOK, NO TWITTER – JUST WINE!

PETER DIPOLI

Egna (BZ)

Trentino  
Alto Adige



L'azienda Peter Dipoli, che porta il nome del fondatore, nasce nel 1987 con l'acquisto di una piccola proprietà di circa 1 ha in località Penon, nel comune di Cortaccia. Nel 1990, dopo la completa conversione dei vigneti in Sauvignon Blanc, si anno le prime bottiglie di Voglar. Negli anni successivi l'azienda si allarga con l'acquisizione di altri vigneti, tra cui il vigneto Iugum nel comune di Magrè. Una tappa fondamentale per l'azienda è l'acquisto di una cascina rurale ristrutturata e adibita a cantina nel comune di Egna dove, dal 1998 ad oggi viene eseguita l'intera produzione dell'azienda Peter Dipoli.

#### "VOGLAR" SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE



Sauvignon



Vinificazione e Affinamento in  
grandi botti di acacia

#### "FIHL" MERLOT DOC ALTO ADIGE



Merlot



Affinamento in barrique per 12  
mesi e in bottiglia per altri 4 mesi





Kurtatsch è la cantina cooperativa più antica dell'Alto Adige che ad oggi conta circa 190 famiglie conferitrici che lavorano circa 200 ettari nella zona di Cortaccia. Negli anni la cantina si sta impegnando per rendere completamente sostenibile l'intera filiera, dal campo all'intera produzione in cantina. Tra i punti delineati dalla cantina per arrivato al 100% di sostenibilità, spicca l'eliminazione del 90% degli erbicidi e l'introduzione di varietà "Piwi".

**"BLAUBURGUNDER" PINOT NERO DOC ALTO ADIGE**
 Pinot Nero

 Affinamento in grandi botti di legno per qualche mese

**"ARENIS" GEWURZTRAMINER DOC ALTO ADIGE**
 Gewürztraminer

 Affinamento in acciaio

**"GLEN" PINOT NERO RISERVA DOC ALTO ADIGE**
 Pinot Nero

 Affinamento in barrique per almeno 12 mesi

**SAUVIGNON DOC ALTO ADIGE**
 Sauvignon

 Affinamento in acciaio




LA GERLA  
Gussago (BS)

Lombardia



Nel comune bresciano di Gussago sorge La Gerla, piccola azienda familiare condotta da sole donne. La Gerla, nata dal padre di Marialuisa, presenta circa 10 ettari tra vigneti, boschi e castagneti che vivono in simbiosi tra loro. Marialuisa, dopo un percorso di studi in filosofia, decise di portare avanti l'attività di famiglia assieme alla sorella e alla madre.

#### FRANCIACORTA DOCG BRUT

 Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

 Affinamento per circa 20 mesi a contatto con i lieviti

#### FRANCIACORTA DOCG SATEN

 Chardonnay, Pinot Bianco

 Affinamento per 24 mesi a contatto con i

#### FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSE'

 Pinot Nero

 Affinamento per 30 mesi a contatto con i lieviti





ENRICOGATTI

ENRICO GATTI  
Erbusco (BS)

Lombardia



Enrico Gatti nasce dall'omonima famiglia nel 1986 nel comune di Erbusco. Negli anni, dopo diversi studi, la famiglia ha rinnovato e inserito in cantina nuovi mezzi altamente tecnologici con un'elevata attenzione all'ambiente. La cantina odierna è totalmente interrata in modo da diminuire l'impatto viso e ambientale, sfruttando la temperatura costante del terreno. Le varietà principalmente coltivate sono il Pinot Nero e lo Chardonnay, provenienti dai vigneti nel comune di Erbusco condotti secondo un'agricoltura biologica.

**FRANCIACORTA DOCG BRUT**



Chardonnay



Affinamento per 30 mesi a contatto  
con i lieviti

**FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÉ**



Pinot Nero



Affinamento per 24 mesi a contatto  
con i lieviti

**FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE**



Chardonnay, Pinot Nero



Affinamento per circa 20 mesi a  
contatto con i lieviti

**FRANCIACORTA DOCG SATEN MILLESIMATO**



Chardonnay



Affinamento per 30 mesi a contatto  
con i lieviti





BIONDELLI

BIONDELLI  
Bornato di Franciacorta (BS)

Lombardia



La proprietà della Famiglia Biondelli si trova a Bornato, nel cuore della Franciacorta, di fronte al Castello di Bornato e ai piedi della Valle del Longarone, in un territorio ricco di storia e tradizione.

Acquistata da Giuseppe Biondelli nel secondo dopoguerra, l'antica cascina cinquecentesca, oggi restaurata e dotata di una moderna cantina sotterranea, è il cuore di un'azienda vitivinicola che unisce tradizione e innovazione. Dai vigneti, coltivati nel rispetto della naturale vocazione dei terreni, nascono Franciacorta e Curtefranca Rosso di alta qualità.

#### FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ

Chardonnay

Affinamento per almeno 24 mesi a contatto con i lieviti

#### FRANCIACORTA DOCG SATEN

Chardonnay

Affinamento per almeno 24 mesi a contatto con i lieviti

#### FRANCIACORTA DOCG ROSÉ MILLESIMATO “DONNA CLEMY” PAS DOSÉ

Pinot Noir

Affinamento per almeno 36 mesi a contatto con i lieviti

#### FRANCIACORTA DOCG RISERVA “PREMIÈRE DAME” PAS DOSÉ

Chardonnay

Affinamento per almeno 40 mesi a contatto con i lieviti





**COPPO**  
1892

## COPPO Canelli (AT)

Piemonte



Le storiche cantine Coppo, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco nel 2014, nascono nel 1892 sotto le colline di Canelli. Ancora oggi l'intero affinamento in botte e in bottiglia viene svolto in Cattedrali sotterranee dedicate al vino e alla sua storia.

Coppo è anche una delle più antiche realtà vitivinicole d'Italia inserita nel registro nazionale delle Imprese Storiche nel 2012. Con più di 130 anni di storia, punta oggi ad un grande rinnovamento portando un progetto ambizioso di recupero di una vecchia Fabbrica di bachi da seta del '900 sopra le Cantine, ristrutturando l'edificio e portando novità future.

### ALTA LANGA DOCG BRUT "LUIGI COPPO"



Pinot Nero



Affinamento per 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

### BARBERA D'ASTI DOCG "L'AVVOCATA"



Barbera



Affinamento in acciaio

### LANGHE DOC NEBBIOLÒ



Nebbiolo



Affinamento in acciaio

### BAROLO DOCG "DEL COMUNE DI LA MORRA"



Nebbiolo



Affinamento in barrique per almeno 36 mesi





## CAVICCHIOLI San Prospero (MO)

Emilia  
Romagna



Nel 1928 Umberto Cavicchioli fonda a San Prospero la cantina Cavicchioli e fu il primo a vinificare l'uva Lambrusca e imbottiglierla con la migliore fase lunare. Con il passare degli anni l'azienda crebbe sempre più grazie anche all'entrata in società da parte dei figli che poi ereditarono l'azienda Cavicchioli nel 1964. Ora l'azienda è portata avanti dai nipoti. Lo stile e il nome Cavicchioli sono diventati un punto di riferimento per la viticoltura modenese con un brand riconosciuto a livello Nazionale e Internazionale

### LAMBRUSCO DI SORBARA DOC SECCO "VIGNA DEL CRISTO"



Lambrusco di Sorbara



Affinamento in acciaio e spumantizzazione  
secondo metodo Charmat

### METODO CLASSICO SORBARA DOC BRUT "ROSE' DEL CRISTO"



Lambrusco di Sorbara



Affinamento per 36 mesi in bottiglia a  
contatto con i lieviti





La storia inizia nel 1934 con una decina di conferitori di uve Lambrusco e Ancellotta. L'idea dei fondiari Lorenzo Motti e Riziero Camellini era quella di aggregare diversi produttori e creare un nuovo modello di produzione. In poco tempo passò l'idea dei due fondatori tant'è che si unirono diversi produttori e nel 1936 nasce ufficialmente la Cantina Albinia Canali. Il grande successo portò ad avere più di cento conferitori dalle zone più vocate dell'Emilia-Romagna. Per portare avanti l'idea dei fondatori, negli ultimi anni è stato fatto un restauro della cantina con l'inserimento d'impianti tecnologici che rispettino a pieno la tradizionale vinificazione delle uve Lambrusco.

**LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT "OTTOCENTO NERO"**

 Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa e Ancellotta

 Spumantizzazione con metodo Charmat Lungo

**SPUMANTE DI LAMBRUSCO ROSATO DELL'EMILIA IGT EXTRA DRY "OTTOCENTO ROSA"**

 Lambrusco Grasparossa e Lambrusco di Sorbara

 Affinamento in acciaio e spumantizzazione secondo metodo Charmat



# C A S A B R A N C A I A

## CASA BRANCAIA Radda in Chianti (SI)

Toscana



Casa Brancaia nasce nel 1981 dai coniugi Widmer che con passione hanno rilevato un vecchio casolare abbandonato con vigneti annessi. Ad oggi l'azienda è arrivata alla seconda generazione e la terza inizia ad affacciarsi all'attività di famiglia. L'azienda si sviluppa su circa 100 ettari di bosco e 80 ettari vitati su tre diverse zone di produzione: Radda in Chianti, sede principale, Castellina in Chianti e in Maremma a Grosseto. Tutti i vigneti sono divisi in piccole parcelle con una superficie massima di 3 ettari e condotti seguendo un'agricoltura biologica e rispettosa dell'ambiente.

### CHIANTI CLASSICO DOCG



Sangiovese

Affinamento in acciaio per 12 mesi

### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



Sangiovese e Merlot

Affinamento di 6 mesi in tonneau per il sangiovese. Affinamento di 6 mesi in barrique per il Merlot

### TRE TOSCANA IGT



Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Affinamento in barrique per circa 12 mesi





## TALENTI Montalcino (SI)

Toscana



Talenti nasce negli anni cinquanta per volere di Pierluigi Talenti, che negli anni si è dedicato alla ricerca dei migliori cloni di Sangiovese sul territorio, portando i suoi vini ai più alti livelli di qualità. Oggi Riccardo Talenti, nel rispetto della tradizione, continua la ricerca e il lavoro iniziato dal nonno. La Tenuta nasce dall'antico podere "Pian di Conte" e ad oggi comprende circa 40 ettari tra vigneti, oliveti, frutteti e seminativo, il tutto circondato da boschi secolari.

### ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese

 Affinamento di alcuni mesi in botti di rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese

 Affinamento in tonneau di rovere per almeno 24 mesi e successivo lungo affinamento in bottiglia





## LA CROCE Castellina in Chianti (SI)

Toscana



L'Azienda agricola La Croce nasce negli anni 60 quando i fratelli Dario e Mario Zari ne entrarono in possesso acquistando dalla Chiesa di Sant'Agnese i terreni situati in località La Croce. I fratelli Zari, insieme ai loro 4 figli, si fecero notare fin da subito per l'ottima qualità dei loro prodotti. Ad oggi la terza e la quarta generazione si fondono e si compensano per mantenere altissimi livelli di qualità in tutte le operazioni agronomiche, di vinificazione e di maturazione del vino. Negli anni l'azienda si è evoluta in modo significativo sia dal punto di vista della qualità che da quello territoriale: oggi ha una superficie complessiva di 110 ettari situati tra i comuni di Castellina in Chianti e Poggibonsi.

### CHIANTI DOCG "GOVERNO ALL'USO TOSCANO"



Sangiovese, Colorino



Affinamento in acciaio

### CHIANTI DOCG CLASSICO RISERVA "PASSATE CORTE"



Sangiovese



Affinamento in legno di rovere per circa 20 mesi

### CHIANTI DOCG CLASSICO



Sangiovese, Canaiolo



Affinamento in legno di rovere per circa 12 mesi

### VINSANTO DEL CHIANTI DOC



Trebbiano, Malvasia



Appassimento delle uve per 3 mesi e affinamento in caratelli toscani per almeno 6 anni





Situata nell'entroterra marchigiano, Sartarelli Soc. Agr. unisce tradizione e innovazione, valorizzando il forte legame con il territorio.

L'azienda produce esclusivamente Verdicchio, vitigno simbolo della propria identità, ed è tra le poche realtà italiane con una produzione interamente mono varietale. I vigneti sono coltivati secondo i principi del "Residuo Zero", garantendo uve e vini privi di residui chimici di sintesi, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
CLASSICO**

 Verdicchio

 Affinamento in acciaio e successivo  
affinamento in bottiglia

**"COLLINE" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC**

 Verdicchio

 Affinamento in acciaio e successivo  
affinamento in bottiglia

**"TRALIVIO" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
DOC CLASSICO SUPERIORE**

 Verdicchio

 Affinamento in acciaio e successivo  
lungo affinamento in bottiglia





La tenuta Fonzone nasce nel 2005 a Paternopoli, nel cuore dell'Irpinia per valorizzare un territorio di grandi vini. L'azienda si sviluppa su circa 30 ettari di cui solo una quindicina destinati a vigneto, che coesistono con piccoli boschi, piante da frutto, olivi e piccoli torrenti che influiscono sul microclima. Fin da subito tutte le lavorazioni in vigna sono eseguite secondo le regole della lotta integrata, con inerbimenti e senza l'utilizzo di diserbanti.

### FIANO DI AVELLINO DOCG



Fiano



Affinamento in acciaio per 5 mesi

### IRPINIA DOC CAMPI TAURASINI "MATTODÁ"



Aglianico



Affinamento prima in anfora e poi in botte grande, per un totale di almeno 24 mesi

### FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA "SEQUOIA"



Fiano

Vinificazione in legno per 1/4 delle uve. 3/4 delle uve vinificate il acciaio. Successivo affinamento in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per altri 4-5 mesi

### GRECO DI TUFO DOCG RISERVA "OIKOS"



Greco

Fermentazione e primo affinamento eseguiti in botti di rovere austriaca da 25 hl per circa 12 mesi. Secondo affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi





## RIVERA Andria (BT)



Nel 1921 Giuseppe De Corato acquista una tenuta con nuovi vigneti e uliveti, ma è negli anni '40 che, grazie al figlio visionario Sebastiano, viene fondata la Rivera. L'obbiettivo di Sebastiano è quello di valorizzare il potenziale vitivinicolo della denominazione Castel Del Monte e creare un marchio che rappresenti la Puglia anche al difuori dei confini italiani. Da allora, Rivera è il punto di riferimento della viticoltura pugliese. Rivera, assieme ad altre 17 prestigiose cantine italiane a conduzione familiare, è anche fondatrice dell'Istituto Grandi Marchi, che promuove la storia e lo sviluppo dei vini pregiati d'Italia in tutto il mondo.

### "PUER APULIAE" NERO DI TROIA RISERVA DOCG CASTEL DEL MONTE



Nero di Troia



Affinamento per 14 mesi in barrique e tonneau. Poi riposa in bottiglia per 12 mesi

### "IL FALCONE" CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG



Nero di Troia, Montepulciano



Affinamento per 14 mesi in barrique per metà vino e in botti da 30Hl per l'altra metà

### RIVERA 1950 METODO CLASSICO BRUT



Bombino Bianco



Affinamento per almeno 24 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

### RIVERA 1950 METODO CLASSICO BRUT ROSE'



Bombino Nero



Affinamento per almeno 24 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti





## RIVERA Andria (BT)

Puglia



Nel 1921 Giuseppe De Corato acquista una tenuta con nuovi vigneti e uliveti, ma è negli anni '40 che, grazie al figlio visionario Sebastiano, viene fondata la Rivera. L'obbiettivo di Sebastiano è quello di valorizzare il potenziale vitivinicolo della denominazione Castel Del Monte e creare un marchio che rappresenti la Puglia anche al difuori dei confini italiani. Da allora, Rivera è il punto di riferimento della viticoltura pugliese. Rivera, assieme ad altre 17 prestigiose cantine italiane a conduzione familiare, è anche fondatrice dell'Istituto Grandi Marchi, che promuove la storia e lo sviluppo dei vini pregiati d'Italia in tutto il mondo.

### "VIOLANTE" NERO DI TROIA CASTEL DEL MONTE DOC

Nero di Troia

Affinamento per almeno 12 mesi in acciaio

### "MARESE" BOMBINO BIANCO CASTEL DEL MONTE DOC

Bombino Bianco

Affinamento per almeno 12 mesi in acciaio

### "PUNGIROSA" BOMBINO NERO CASTEL DEL MONTE DOCG

Bombino Nero

Affinamento per almeno 12 mesi in acciaio





## CASA VINICOLA FAZIO ERICE (TP)

Sicilia



Casa vinicola Fazio nasce a Trapani con l'obiettivo di dare un nuovo impulso alla storica azienda di famiglia, ad oggi guidata dalla quarta generazione. Punto di riferimento per la Doc Erice, Casa Fazio ha contribuito alla nascita di questa DOC raccontando lo splendido angolo di Sicilia in cui si trova attraverso il legame tra agricoltura e paesaggio.

### AEGADES GRILLO DOC ERICE



Grillo



Affinamento in acciaio e in bottiglia

### GRILLIDIMARE BIANCO FRIZZANTE TERRE SICILIANE IGT

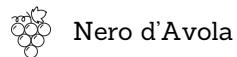


Grillo (95%) e Zibibbo (5%)



Affinamento in acciaio e in bottiglia

### TORRE DEI VENTI NERO D'AVOLA DOC ERICE



Nero d'Avola



Affinamento per circa 10 mesi in rovere francese e in bottiglia per circa 6 mesi

### LUCE D'ORIENTE SYRAH DOC ERICE



Syrah



Affinamento per circa 10 mesi in rovere francese e in bottiglia per circa 6 mesi



# LE BIBITE



BIBITE PAOLETTI  
Ascoli Piceno (AP)

Marche



Le prime Bibite Paoletti nascono nel 1922 da un'intuizione di Enrico Paoletti. Grazie alla costanza e all'impegno della terza generazione di Paoletti, l'azienda si è sviluppata ulteriormente aprendo nuovi mercati al livello Nazionale e Internazionale come l'America. Con il costante e duro lavoro della quarta generazione, nel 2009 la Paoletti viene riconosciuta tra le "Eccellenze Picene", nella categoria dei prodotti storici di maggiore qualità e prestigio della provincia di Ascoli Piceno.



**BITTER  
ROSSO 0.25**



**CHINOTTO  
0.25**



**GASSOSA  
0.25**



**ARANCIATA  
0.25**



**TONICA  
0.25**



**LIMONATA  
0.25**



**CEDRATA  
0.25**



MOLECOLA  
Rivoli (TO)

Piemonte



Molecola nasce nel 2013 come un progetto di collaborazione tra realtà italiane che condividono la propria esperienza e fantasia in un progetto unico.

Molecola produce la cola 100% Italiana con un'esclusiva bottiglia realizzata in Italia che ricorda lo stile degli anni '40 e '50



**Cola 100%  
Italiana 0.33**



Due giovani sposi della famiglia Maschio nel'800 si trasferirono nella regione della Transilvania per lavoro, dove ebbero diversi figli, tra cui Antonio. Nel 1892 il figlio Antonio tornò a Vazzola dove iniziò a produrre distillati. Nel 1964 Beniamino Maschio, nipote di Antonio trasferì l'azienda nella sede odierna di San Michele di Feletto, poco lontano da Conegliano, che passò poi nelle mani dei figli Alessandro e Flavia. Da molti anni Alessandro è tra i più attivi e innovativi distillatori del Veneto, diventato anche presidente dell'Istituto grappa Veneta promovendo le grappe invecchiare e le monovitigno. Ad oggi è entrato in azienda anche Francesco, figlio di Alessandro, che segue la parte commerciale.

#### GRAPPA DI AMARONE INVECCHIATA

-  Vinacce di Amarone della Valpolicella
-  Affinamento in barrique per 12 mesi

#### GRAPPA DI RIBOLLA GIALLA

-  Vinacce di Ribolla Gialla
-  Affinamento in acciaio

#### GRAPPA DI PROSECCO INVECCHIATA

-  Vinacce di Glera
-  Affinamento in barrique per 12 mesi





## DISTILLERIA DELL'ALPE San Pietro di Feletto (TV)

Veneto



Nel 1948 il mastro distillatore Ferruccio de Bernard fonda Distilleria dell'Alpe a Bastia d'Alpago, piccolo paesino ai piedi della Alpi Orientali. Con il passare degli anni l'esperienza nella distillazione crebbe fino ad arrivare al brevetto di una misteriosa bevanda: Il Liquore Kapriol. Si trattava di un liquore chiamato anche Distillato del Bosco, ottenuto da una lenta e complessa distillazione con infusione di bacche di ginepro ed erbe officinali alpine. Nel 2002 l'azienda Beniamino Maschio rilevò Distillerie dell'Alpe con l'intento di rinnovare la gamma di liquori attraverso nuove tecnologie mantenendo costante la tradizione. Ancora oggi il Liquore Kapriol viene prodotto con la stessa ricetta del 1948.

### KAPRIOL DRY GIN

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro delle Dolomiti, Alloro, Angelica, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino.

### KAPRIOL GIN LIMONE & BERGAMOTTO

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro, Alloro, Angelica, Bergamotto, Camomilla, Cardamomo, Carvi, Coriandolo, Genziana, Ginepro, Lavanda, Limone, Luppolo, Menta, Origano, Pino Mugo, Rosa Canina, Rosmarino.

### "AQVALVCE" GIN LIMITED EDITION

Tipologia: Handcrafted Gin

Botaniche: Ginepro, Ginestra, Timo Selvatico, Iris, Biancospino, Carvi Rosa Canina, Angelica, Genziana, Cumino, Alloro, Luppolo

### AMARO DEL CANSIGLIO

Amaro alle erbe ottenuto dall'infusione di 18 erbe provenienti dalla foresta del Cansiglio, ai piedi delle Api Orientali





## DISTILLERIA BERTAGNOLLI Mezzocorona (TN)

Trentino  
Alto Adige



Nel 1870 si celebrò il matrimonio tra Giulia de Kreutzenberg, nobile proprietaria terriera, ed Edoardo Bertagnolli, discendente di una famiglia di farmacisti. Da questa unione nacque la Distilleria Bertagnolli. Con il passare degli anni in distilleria arrivarono tante novità come la prima "Colonna Zadra". Nel 1991 si aggiunge anche il "monitoraggio tecnologico", grazie al quale si riesce ad ottenere solo il cuore puro della grappa.

Una nuova e grande rivoluzione per il brand si ha nel 2020, con un cambio di etichette, prodotti sempre più perfetti e l'introduzione della linea 1870 in onore dei fondatori Giulia de Kreutzenberg ed Edoardo Bertagnolli

### GRAPPA K24 RISERVA 24 MESI

- Vinacce di Teroldego, Chardonnay, Gewürztraminer
- Affinamento in legno per almeno 24 mesi

### GRAN GRAPPINO IN UNA PALLINA DI NATALE

#### 0.04 - ESCUSIVA NATALE

- Vinacce di Teroldego, Chardonnay, Gewürztraminer
- Affinamento in acciaio e in legno per almeno 18 mesi

### AMARO 1870

- Attenta infusione di botaniche e spezie in alcool
- Affinamento in acciaio

### CALENDARIO DELL'AVVENTO - ESCUSIVA NATALE

24 Assaggi per scoprire l'intera gamma della Distilleria Bertagnolli





Distillerie Trentine nascono dall'esperienza tramandata di padre in figlio fin dal 1864, poi costituendo l'attuale società nel 1929. L'anno fondamentale per l'azienda è stato il 1998 quando si trasferiscono nell'attuale sede di Mezzolombardo, rinnovando tutti i propri impianti e utilizzando la tecnologia più avanzata lungo l'intera filiera, senza mai dimenticare le tradizioni dei propri mastri distillatori. Infatti il fondamento principale dell'azienda è che la tecnologia sia utile, ma l'uomo sia indispensabile. Ad oggi le Distilleria Trentine sono una delle più esemplari aziende a conduzione familiare presenti sul territorio trentino.

#### GRAPPA TRADIZIONALE TRENTINA

Vinacce di Chardonnay, Pinot e Müller Thurgau

Affinamento in acciaio

#### GRAPPA INVECCHIATA

Vinacce di Teroldego

Affinamento in legno per 1-2 anni

#### GRAPPA CUORDÌ MOSCATO o CHARDONNAY

Vinacce di Moscato o Chardonnay

Affinamento in acciaio

#### GRAPPA "PIACERI DEL BOSCO"

Vinacce di Teroldego

Affinamento in acciaio





## SILVIO CARTA

### Zeddiani (OR)

Sardegna



Silvio Carta è una storica azienda sarda, nata nei primi degli anni 50 per volere del fondatore Silvio Carta. Da subito l'azienda fu dedicata alla produzione della Vernaccia di Oristano, oro ambrato che ammalia e conquista fin dal primo assaggio. Dopo oltre mezzo secolo, Silvio e il figlio Elio a capo dell'azienda dal 1972, continuarono la produzione della Vernaccia ma aprirono la produzione anche a distillati con ingredienti locati. Grazie alla lungimiranza e allo sguardo attento verso il futuro e all'innovazione, oggi Silvio Carta è conosciuta per i suoi prodotti di alta qualità come Mirto, London Dry Gin e Vermouth.

#### GIN BOIGIN

Tipologia: Distilled Gin

Botaniche: Ginepro sardo, scorze di arancia, mandarino e limone

Risulta fresco con sentori agrumati e freschi, tipici della macchina mediterranea

#### VERMOUTH ROSSO

Prodotto a Base di vino, zucchero, alcol, piante aromatiche e infusi di erbe della macchia mediterranea

Risulta intenso e morbido con sentori di macchia mediterranea, rosmarino, alloro, pinoli e un finale che ricorda il mare

#### GIN PIGSKIN

Tipologia: London dry Gin

Botaniche: Ginepro sardo, mirto, timo, finocchietto, salvia, scorza di limone

 Passaggio in botti di castagno precedentemente usate per l'affinamento della Vernaccia





RASTAL  
Castel San Giovanni (PC)

Emilia  
Romagna



Fondata nel 1919 Rastal è un punto di riferimento nel settore del vetro per il settore HoReCa. La qualità del vetro e la cura nel design sono i tratti distintivi dell'azienda, che si impegna anche nell'uso di processi di produzione ecologici e sostenibili. Inoltre, Rastal si distingue per l'utilizzo di tecnologie avanzate, come la produzione di bicchieri termoresistenti e a prova di lavastoviglie, per garantire durabilità e praticità.

HQ

L'etichetta "HQ" rappresenta una gamma di bicchieri in cristallino che rispondono pienamente ai bisogni e alle necessità di catering e ristorazione.



Carrè 53 Heavy - con tacca  
53 cl - H 217 - Ø 92 mm

Ideale per tutte le tipologie di vino



Franc 60  
60 cl - H 224 - Ø 95 mm  
Ideale anche per i vini rossi corposi



Luxor 38  
38 cl - H 235 - Ø 85 mm  
Ideale per le bollicine



Diagon  
150 cl - H 210 - Ø 210 mm

# DISTRIBUIAMO ANCHE...

**MASI**<sup>®</sup>  
AGRICOLA

*Allegini*

**PIEROPAN**  
VIGNAIOLI DAL 1880

*Marioni*

AZIENDA AGRICOLA  
INAMA



AZIENDA AGRICOLA  
**CAVALCHINA**

  
1833-2013 180 anni di vino  
*Cà dei Frati*  
Azienda Agricola  
dal 1833

  
**MONTEFORTE**  
CANTINA DAL 1952

**MAROLO**  
DISTILLERIA

**CORRADO BENEDETTI**<sup>®</sup>  
SALUMI E FORMAGGI D'AUTORE

Pasticceria  
**Scarpato**



## **CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA:**

Tutti gli ordini si intendono accettati salvo approvazione della Casa  
Il prezzo applicato sarà quello indicato nel listino in vigore al momento dell'accettazione.  
Tutti i prezzi si intendono iva esclusa.

Consegne in provincia di Verona entro 2 gg lavorativi dalla ricezione dell'ordine.  
Consegne fuori dalla provincia di Verona da concordare e con porto franco di € 200,00 + iva

Per Verona e Provincia nessun porto franco  
In caso di pagamenti sospesi non verranno evasi ulteriori ordini sino al saldo effettivo.

### **Rif. Logistica**

Andrea + 39 392 5333914

## **CONDIZIONI DI PAGAMENTO:**

Anticipato con bonifico 4%  
Titolo alla consegna 2%  
Ri.Ba. 60 gg Data fattura  
IBAN IT 75 G083 4011 7000 0000 0390 502

È possibile effettuare anche l'ordine diretto. Chiedere le condizioni all'Agente.

### **Rif. Commerciali**

Elia + 39 349 2374067 - eliafiorio88@gmail.com  
Zeno + 39 348 2232735 - zeno.wine@gmail.com

## **PERCHÈ LA DISTRIBUZIONE CONVIENE**

- Non ci sono minimi di spedizione con minor impegno di capitale e minore immobilizzazione
- Consegna rapide con nostro personale
- Un solo ordine, tutte le tipologie
- Aperti tutto l'anno



## SEDE OPERATIVA

Via Cà Sentieri 32  
37059 S. Maria di Zevio (VR)  
T. 045 8008418  
[info@winecoffee.it](mailto:info@winecoffee.it)

## ENOTECA

Via Verona 39  
37012 Bussolengo (VR)  
T. 045 8942273  
[shop@winecoffee.it](mailto:shop@winecoffee.it)



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