

## I GRANDI ROSSI DELLA NICCHIA

### VINI ROSSI

#### PRODUTTORE

#### PROVENIENZA

Autentiche perle della nostra cantina, produttori che hanno segnato la storia dell'enologia italiana nel mondo. Ve le proponiamo come secondo noi meritano: senza traccia di degustazione per lasciare la sorpresa di farsi avvolgere dalle emozioni nel provare vini di questo spessore. Da bere almeno una volta nella vita

#### BARBARESCO ASILI

*CERETTO*

*PIEMONTE*

Rosso granato, al naso è complesso, fine con note di marasca, viola, rosa che evolvono in spezie con sentori minerali nel finale. Di ottimo corpo con tannino equilibrato e buona persistenza. Con formaggi e salumi evoluti

#### BARBERA ASTI

*BRAIDA*

*PIEMONTE*

#### BRICCO DELL' UCCELLONE

Da consigliare a tutti quelli che credono la barbera un vitigno di facile e solo da pronta beva. Rubino impenetrabile, scuro con sentori complessi che variano dalla frutta sotto spirito alla liquirizia al vegetale. Equilibrio e persistenza di grande rilievo. Con formaggi di media stagionatura o solo per apprezzarne tutta la potenza

#### BARBERA ASTI AI SUMA 2001

*BRAIDA*

*PIEMONTE*

#### BAROLO BRUNATE

*CERETTO*

*PIEMONTE*

Il vino dei Re, il Re dei vini. Grande interpretazione che prepara ad una degustazione di valore sin dall' analisi visiva che valorizza un rosso granato con

riflessi aranciati. Al naso è una finezza e potenza assoluta, velluto in bocca con persistenza e corrispondenza di assoluto valore. Con brasati, ma grande compagno per chiacchierate tra amici

#### BAROLO RAVERA

*COGNO*

*PIEMONTE*

Tipicità assoluta. Grande vino da una cantina ancorata alla vinificazione tradizionale. Rosso granato con profumi legati al territorio: rosa appassita, viola, ciliegia, liquirizia. In bocca è di gran corpo con tannino dolce e finissimo, grande persistenza. Ottimo da solo o con carni di grande fattura

#### BARRUA

*(TACCHIS)*

*SARDEGNA*

#### TURRIGA

*ARGIOLAS*

*SARDEGNA*

Grande vino ottenuto da base cannonau con un 5% di bovale e un 5% di carignano. Nero lucido, con fini sentori di frutta rossa matura e finale vanigliato. In bocca è maturo e vellutato. Con formaggi stagionati

#### BRUNELLO MONTALCINO

*SIRO PACENTI*

*TOSCANA*

Grande interpretazione per questo vino di colore rosso rubino scuro di ottima brillantezza. Intensità con grande finezza al naso: frutta rossa, tabacco con finale vanigliato. In bocca è di grande soddisfazione, pulizia, persistenza. Trova il suo abbinamento con carni di cacciagione, ma è ottimo anche da solo per passare in compagnia una serata di sicuro ricordo

#### BRUNELLO MONTALCINO 1995

*ARGIANO*

*TOSCANA*

BRUNELLO MONTALCINO 1997	<i>BIONDI SANTI</i>	<i>TOSCANA</i>
OLMAIA CABERNET 1997	<i>COL D'ORCIA</i>	<i>TOSCANA</i>
ORNELLAIA	<i>TENUTA DELL'ORNELLAIA</i>	<i>TOSCANA</i>
SASSICAIA	<i>INCISA DELLA ROCCHETTA</i>	<i>TOSCANA</i>
SASSICAIA 2001	<i>INCISA DELLA ROCCHETTA</i>	<i>TOSCANA</i>
SASSICAIA 2002	<i>INCISA DELLA ROCCHETTA</i>	<i>TOSCANA</i>
SOLAIA 2001	<i>ANTINORI</i>	<i>TOSCANA</i>
TIGNANELLO 2001	<i>ANTINORI</i>	<i>TOSCANA</i>
SAGRANTINO MONTEFALCO RISERVA 25°	<i>A. CAPRAI</i>	<i>UMBRIA</i>
SFORZATO NUMERO 1	<i>PLOZZA</i>	<i>VALTELLINA</i>
AMARONE S. URBANO DOCG	<i>SPERI</i>	<i>VENETO</i>