

## VINI ROSSI

### PRODUTTORE

### PROVENIENZA

#### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

Rosso rubino di pronta beva con sentore di frutta rossa anche sotto spirito, caldo e morbido in bocca; con formaggi di pasta dura semi-stagionati

*CASAL THAUERO*

*ABRUZZO*

#### **LAGREIN**

*CORTACCIA*

*ALTO ADIGE*

#### **LAGREIN**

*LENTSCH*

*ALTO ADIGE*

#### **LAGREIN DUNKEL**

Autoctono Altoatesino di grande spessore dal colore rosso rubino intenso, profumo di viola, prugna, note di mora che con l'invecchiamento evolvono in spezie e vegetale. In bocca è alcolico sorretto da una nobile sensazione tannica e perfetta acidità. Da tutto pasto accompagna in maniera perfetta salumi ricercati e carni con funghi

*KELLEREY KALTERN*

*ALTO ADIGE*

#### **PINOT NERO**

Grande lavoro per ottenere un grande vino da uno dei vitigni più difficili in assoluto. Rosso rubino brillante, con profumi di sottobosco, finale speziato e animale. Ottima persistenza e corrispondenza naso-bocca. Con salumi d'oca, bolliti misti. Eccezionale compagno di conversazione

*HASS*

*ALTO ADIGE*

#### **AGLIANICO DEL VULTURE BASILISCO**

Rubino con note aranciate, ampio e austero al naso. In bocca è caldo con tannino netto e vellutato. Con carni rosse importanti o formaggi stagionati

*BASILISCO*

*BASILICATA*

#### **MERLOT GRAVE DEL FRIULI DOC**

Ottima interpretazione per questo "internazionale" di colore rosso rubino con toni aranciate, dalla frutta rossa alla confettura con finale di tabacco e cuoio. Velluto ed equilibrio in bocca; con carni importanti

*VISTORTA*

*FRIULI*

#### **REFOSCO ISONZO DOC "PUCINO"**

Rubino intenso, con sentori di mora e spezie; caldo e piacevole in bocca. Con primi piatti a base di carne e formaggi semi-stagionati

*COLLAVINI*

*FRIULI*

## SCHIOPPETTINO

Grande vitigno autoctono, in determinate annate storiche si racconta di produzioni che nulla avevano a che invidiare con i più blasonati vini italiani. Rosso rubino con toni aranciati, profumi di more e amarena che finiscono nell'erbaceo. In bocca è caldo, alcolico ben equilibrato con tannino di buona dolcezza e caratteristico finale speziato.

Con formaggi stagionati e salumi saporiti

*GIGANTE*

*FRIULI*

## SCHIOPPETTINO

*GRILLO IOLE*

*FRIULI*

## CESANESE DEL PIGLIO

Grande autoctono del Lazio, vino di sicuro interesse che ha nella grande passione e competenza del produttore una sicura carta vincente. Rosso rubino concentrato di splendida brillantezza, al naso accarezza con eleganza profumi di marmellata rossa, con sentori aromatici e di spezie delicate. In bocca è caldo avvolgente con glicerina da vendere. Con carne di maiale al forno, sorprendente da solo

*COLETTI CONTI*

*LAZIO*

## MATER MATUTA

Syrah 85%, Petit Verdot 15% per questo vino di assoluto valore che ben interpreta la grande potenzialità di questa regione. Rubino intenso cupo, naso dalla viola alla prugna matura, dal caffè alle spezie. In bocca grande volume, equilibrio e stoffa da grande protagonista Buono con tutto, ottimo da solo.

*CASALE DEL  
GIGLIO*

*LAZIO*

## PETIT VERDOT

Rosso rubino carico, ribes e mora al naso, caldo e morbido in bocca. Con formaggi a pasta dura stagionati

*CASALE DEL  
GIGLIO*

*LAZIO*

## SHIRAZ

Rosso rubino di grande limpidezza, con piccola frutta rossa al naso con finale persistente caldo e morbido in bocca. Con primi piatti al ragù e carni rosse salsate

*CASALE DEL  
GIGLIO*

*LAZIO*

## TOR DEI PASSERI MORATO

Autoctono del Lazio di ottimo livello. Rosso rubino, al naso è un'esplosione di note speziate che si riconoscono nette anche al palato.

Con cinghiale speziato

*VIGNE DEL SOLE*

*LAZIO*

### **BONARDA PUNTOFERMO**

Vino spesso associato a produzioni di basso livello, ha al contrario, grazie anche a questo produttore, invertito la rotta. Di colore rosso brillante, naso pulito, fragrante e tipicamente vinoso, tannino ben equilibrato. Da tutto pasto

*MONTENATO  
GRIFFINI*

*LOMBARDIA*

### **BONARDA PUNTOFERMO LEGNO**

Il passaggio in caratelli di rovere per almeno dieci mesi regalano a questo vino un carattere ed una personalità di assoluto valore ed intrigante

*MONTENATO  
GRIFFINI*

*LOMBARDIA*

### **BUTTAFUOCO STORICO**

Vino di grande spessore dal colore rubino con profumi di frutta rossa sotto spirito con finale erbaceo, in bocca é caldo con piacevole freschezza e tannino equilibrato. Con salumi e formaggi importanti o carni rosse elaborate

*VERCESI MARCO*

*LOMBARDIA*

### **COMPRINO ROSSO**

Ottimo rapporto qualità-prezzo per questo merlot in purezza che ha nell'abilità dell'enologo un motivo di sicuro interesse. Con formaggi di media stagionatura

*MONTELIO*

*LOMBARDIA*

### **MERLOT MIROSA ROSSO**

Una riserva merlot che non tradisce le attese di chi si aspetta un grande prodotto da questo vitigno internazionale. La sua armonia in degustazione lo rende adatto per tutto pasto

*MONTELIO*

*LOMBARDIA*

### **PINOT NERO O.P. DOC COSTARSA**

Zona vocata per eccellenza e mano sicura in cantina, sono le premesse per spiegare questo ottimo vino. Ottimo tutto pasto, intrigante e curioso da solo.

*MONTELIO*

*LOMBARDIA*

### **SAN COLOMBANO**

#### **ROSSO di VALBISSERA**

Di colore rosso rubino intenso con profumi di sottobosco, pepe verde e nota vegetale. In bocca è caldo con buona presenza tannica. Con primi piatti al ragù e carni non elaborate.

*PODERI SAN  
PIETRO*

*LOMBARDIA*

### **ADEODATO ROSSO CONERO DOC**

Montepulciano in purezza di colore rubino con riflessi violacei, al naso é complesso con sentori di frutta rossa, note minerali e balsamiche. Grande morbidezza in bocca con grande equilibrio che invoglia da subito ad un altro sorso. Con carni rosse brasate, formaggi a pasta dura stagionati, ottimo per serate in compagnia.

*MONTESCHIAVO*

*MARCHE*

### **LACRIMA DI MORRO D'ALBA**

Colore intrigante rosso violaceo, fresco e fruttato con buona persistenza e finezza. Con risotti e zuppe leggere

*MONTESCHIAVO*

*MARCHE*

### **AGLIANICO CONTADO**

Rosso rubino di buona limpidezza con sentori di note fruttate, tannini decisi ma eleganti con complessiva rotondità finale. Con carni di media divide.

*DI MAJO NORANTE*

*MOLISE*

### **BARBARESCO tenuta Roncaglio**

Granato splendido con profumi evoluti di frutta rossa e sottobosco, spezie, liquirizia. In bocca l'alcol è ben mitigato dal tannino dolce e piacevole. Con formaggi stagionati

*PODERI COLLA*

*PIEMONTE*

### **BARBERA D'ALBA**

Di colore rosso porpora con riflessi rubino, naso ampio e complesso con profumi di mora, amarena con finale speziato. Caldo in bocca con buon equilibrio e lunga persistenza. Buon tutto pasto a base di carne

*CADIA*

*PIEMONTE*

### **BARBERA D'ASTI MONTEBRUNA**

Ottimo vino dalle radici legate al territorio, con note decise sia nel colore violaceo brillante, sia al naso con sentori che spaziano dallo speziato ai frutti rossi maturi dal sottobosco al minerale. In bocca è corposo, con polpa da vendere, e, comunque di ottima freschezza. Con formaggi o salumi di una certa importanza

*BRAIDA*

*PIEMONTE*

### **DOLCETTO ALBA TENUTA RONCAGLIA**

Piacevole sin dal colore rubino brillante, con note di frutta rossa e fiori freschi. In bocca è morbido, sapido con discreta persistenza. Abbinato a salumi e formaggi di pasta semidura

*PODERI COLLA*

*PIEMONTE*

### **GATTINARA GHEMME**

Grande produzione per questo vino dimenticato dai più ma che grazie all'amore di qualche produttore ci regala ancora emozioni. Nel bicchiere si presenta di colore rosso granato, al naso è complesso con note di frutta sotto spirito, mora, spezie con finale balsamico. Caldo in bocca con tannini precisi. Con salumi e formaggi di spessore

*ROVELLOTTI*

*PIEMONTE*

### **MONFERRATO ROSSO IL BACIALE'**

Uvaggio di grande spessore con presenza di Barbera, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot. Dal colore Rubino profondo con naso e bocca di grande spessore ed equilibrio. Con carni rosse e formaggi stagionati

*BRAIDA*

*PIEMONTE*

## NEBBIOLO

Granato limpido, di ottima consistenza. Naso decisamente fruttato, con dolci profumi di marasca, liquirizia e mora . in bocca è caldo morbido, con perfetta corrispondenza con i profumi sorretti da una piacevole freschezza e da un tannino dolce. Ideale con formaggi

*PODERI COLLA*

*PIEMONTE*

## RUCHE' 'NA VOTA'

Autoctono di grande piacevolezza di colore rosso rubino, dai profumi di frutta rossa delicata con bella freschezza in bocca. Con salumi

*SANT'AGATA*

*PIEMONTE*

## ANARKOS

Rosso rubino di grande piacevolezza, note di mora, morbidezza e stile. Con risotti e paste

*ACCADEMIA DEI  
RACEMI*

*PUGLIA*

## DEDALO OTTAVIANELLO

Autoctono di buona struttura con colore rosso profondo, al naso risulta di piacevoli sentori di frutta rossa, in bocca è accattivante. Con formaggi di media stagionatura

*ACCADEMIA DEI  
RACEMI*

*PUGLIA*

## NEGROAMARO PIETRALUNA

Negroamaro in purezza dal colore rosso rubino con importanti note selvatiche, in bocca è di buon tenore alcolico e buona persistenza. Con formaggi a pasta semi-dura

*ACCADAMIA DEI  
RACEMI*

*PUGLIA*

## PRIMITIVO DI MANDURIA DOC LIRICA

Rubino con riflessi violacei, al naso frutta rossa, pepe con finale di cuoio. Di struttura solida e giusto equilibrio. Con formaggi di media stagionatura

*CANTINA PROD.  
MANDURIA*

*PUGLIA*

## PRIMITIVO DI MANDURIA FELLINE

Vinificato in purezza con colore di grande concentrazione, profumi di bosco maturi, note animali e di tostatura. In bocca è strutturato con buon equilibrio. Con carne rossa di media struttura

*ACCADEMIA DEI  
RACEMI*

*PUGLIA*

## SUM SUNSUMANIELLO

Autoctono di colore e naso molto tipici del vitigno, in bocca è morbido e di discreta struttura Con carni alla piastra

*ACCADEMIA DEI  
RACEMI*

*PUGLIA*

## ZEN ROSSO SALENTO IGT

Profumo intenso ed avvolgente, dal gusto vellutato, caldo importante. Nel suo carattere il nerbo e l'austerità del negroamaro, la suadenza della malvasia, lo speziato e la persistenza del primitivo

*FRATTOLILLO*

*PUGLIA*

<p><b>CANNONAU DI SARDEGNA COSTERA</b>  Nel bicchiere è rosso scuro, compatto. Al naso è una concentrazione di profumi della sua terra: prugna, coriandolo, per finire con note salmastre. Spinta tannica importante mitigata dal tenore alcolico. Con carni arrosto</p>	<i>ARGIOLAS</i>	<i>SARDEGNA</i>
<p><b>CANNONAU DI SARDEGNA Terreforu</b>  Colore rosso profondo con profumi di frutta rossa fresca, in bocca è ben dimensionato. Con paste al ragù</p>	<i>MELONI</i>	<i>SARDEGNA</i>
<p><b>CABERNET SAUVIGNON</b>  Internazionale in purezza per questo vino dal colore violaceo con profumi di frutta rossa delicata, in bocca è morbido e vellutato. Con carni rosse e formaggi stagionati</p>	<i>AQUILAIE</i>	<i>SICILIA</i>
<p><b>CABERNET SAUVIGNON  TERRE FORTI SICILIA</b>  Potenza indiscussa per questo "internazionale" che ha trovato nelle terre di Sicilia un grande alleato. Rosso rubino, con sentori di frutta ed erbacei nel finale. Vellutato in bocca. Con paste al ragù elaborate</p>	<i>CAN SOC TRAPANI</i>	<i>SICILIA</i>
<p><b>CERASUOLO DI VITTORIA</b>  Uvaggio di nero d'Avola (60%)e frappato (40%) per questo vino dal colore rosso rubino. Naso fine di buona eleganza con note di frutta matura e spezie. Morbido e ben equilibrato in bocca. Con formaggi di pecora stagionati e carni bianche elaborate.</p>	<i>VALLE DELL'ACATE</i>	<i>SICILIA</i>
<p><b>FRAPPATO</b>  Autoctono di pronta beva di colore rosso rubino con riflessi porpora, profumi di frutta rossa fresca, in bocca è schietto con ottima corrispondenza naso-bocca. Con salumi e formaggi di media stagionatura</p>	<i>VALLE DELL'ACATE</i>	<i>SICILIA</i>
<p><b>MERLOT</b>  Di colore rosso rubino, intrigante al naso, con buon equilibrio al palato. Con paste al ragù e carni poco elaborate</p>	<i>AQUILAIE</i>	<i>SICILIA</i>
<p><b>NERO D'AVOLA</b>  Ottimo risultato dal colore rubino bello e limpido, al naso è prima frutta rossa poi è floreale con finale vegetale. In bocca è robusto ma con ottima freschezza. Con carpaccio di tonno</p>	<i>AQUILAIE</i>	<i>SICILIA</i>

<b>NERO D'AVOLA</b>	<i>CANT. TRAPANI</i>	<i>SICILIA</i>
Rosso rubino con bei riflessi porpora, note di marasca con fini sentori di vaniglia e finale vegetale, caldo, equilibrato, giustamente tannico al palato. Da provare con pesce salsato		
<b>ROSSO FORTI TERRE DI SICILIA</b>	<i>CANTINA TRAPANI</i>	<i>SICILIA</i>
Nero d'Avola con aggiunta di cabernet sauvignon al 30%. Note di prugna e sentori di spezie. In bocca è piacevole ed equilibrato. Con formaggi stagionati		
<b>SHIRAZ</b>	<i>AQUILAIE</i>	<i>SICILIA</i>
Dal colore rubino intenso con profumi di piccoli frutti rossi in bocca è di caratteristica morbidezza. Con tonno elaborato.		
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b>	<i>CAMIGLIANO</i>	<i>TOSCANA</i>
Dal tipico colore rosso granato, al naso parte dai sentori di sottobosco per arrivare alle spezie e finire con gradevole tabacco. Morbido e pulito al palato. Con formaggi stagionati del territorio		
<b>CAMPORDIGNO MONTESCUDAIO DOC</b>	<i>GINORI LISCI</i>	<i>TOSCANA</i>
Merlot 85% Sangiovese 15% Rosso porpora intenso e brillante. Al naso è intenso di frutta di bosco matura con lievi note speziate. In bocca fresco rotondo e armonioso con tannini molto equilibrati		
<b>CASALFERRO</b>	<i>RICASOLI</i>	<i>TOSCANA</i>
Sangiovese e Merlot, espressione di un grande uvaggio Casalferrò si distingue per la setosità del suo corpo ed il grande equilibrio tra morbidezza, tannicità e freschezza, lunghissima la persistenza aromatica		
<b>CASTELLO GINORI</b>	<i>GINORI LISCI</i>	<i>TOSCANA</i>
Merlot 70% Cabernet Sauvignon 30% Rosso porpora intenso, brillante e concentrato. Profumo di frutta matura rossa e nera con note tostate e speziate. Al gusto è caldo con tannini morbidi e rotondi, finale lungo e fresco		
<b>CHIANTI CLASSICO DOCG ROCCAGUICCIARDA</b>	<i>RICASOLI</i>	<i>TOSCANA</i>
Grande impegno e costanza profusa negli ultimi anni hanno permesso a questa tipologia di lasciarsi alle spalle periodi difficili e di vivere i momenti di grande spolvero attuali. Perfetto con minestre di legumi, carne alla griglia, tagliata, pecorino toscano		
<b>CHIANTI LEONARDO</b>	<i>LEONARDO</i>	<i>TOSCANA</i>
<b>CHIANTI SELVE SCURE</b>	<i>IL CAGGIO</i>	<i>TOSCANA</i>

### **MORELLINO DI SCANSANO**

Dal tipico rosso rubino vivace, con profumi di viola e frutta di bosco delicata. In bocca è piacevole di pronta ed interessante beva. Con primi piatti a base ragù di carne

*ROCCA DELLE  
MACIE*

*TOSCANA*

### **ROSSO MONTALCINO**

Spesso, a torto, ritenuto vino di ricaduta del Brunello, riveste invece una sua dimensione ben precisa con prodotti di grande interesse. Con zuppe di corpo e paste al ragù di cacciagione

*CAMIGLIANO*

*TOSCANA*

### **VINO NOBILE MONTEPULCIANO**

Sangiovese in purezza dal colore rosso rubino compatto, al naso è avvolgente con note di spezie, cuoio, sorrette da una profonda frutta rossa. In bocca è caldo con grande equilibrio ed armonia. Con formaggi di lunga stagionatura e carni elaborate

*BAIOCCHI*

*TOSCANA*

### **RINASCIMENTO IGT TOSCANO**

Uvaggio tra sangiovese, malvasia nera e altri vitigni della zona. Dal colore rubino, il naso è fruttato con sentori finali di spezie, rustico al palato. Con carni rosse alla griglia

*DIEVOLE*

*TOSCANO*

### **MARZEMINO**

Colore rubino brillante, con piacevoli profumi di frutta rossa fresca, vinoso con buona corrispondenza naso-bocca e ottima persistenza. Da tutto pasto

*DE TARCZAL*

*TRENTINO*

### **PINOT NERO VALLAGARINA**

Colore tipico rubino scarico, con sentori di viola, sotto bosco. In bocca è morbido con una tipica vena acidula. Con salumi di selvaggina o solo per cominciare a conoscere il grande mondo del pinot nero

*VIVALIS*

*TRENTINO*

### **TEROLDEGO**

Grande autoctono trentino in una delle sue espressioni migliori. Granato con splendidi riflessi bluastri, sentori di viola aprono la via a profumi aromatici, minerali, con gran finale di cacao, caffè, tabacco. In bocca è morbido, perfetto nel tannino dolce. Con carne di vitello elaborata

*FORADORI*

*TRENTINO A.A.*

### **BACCIO DEL ROSSO -CORNIA DOC**

Colore rubino intenso, vinoso con buon equilibrio e persistenza. Con primi piatti al ragù di carne

*DUCA DELLA  
CORNIA*

*UMBRIA*

<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> Rosso rubino di splendida brillantezza, al naso è frutta rossa di bosco, la bocca è piena, pulita, appagante. Con formaggi stagionati e salumi di cacciagione	<i>A. CAPRAI</i>	<i>UMBRIA</i>
<b>GRUMELLO RISERVA</b> Grande i prodotti di questa azienda ai confini della Valtellina con sede già in Svizzera. La cura intensa dei vigneti, con grandi sacrifici di diradamento in pianta, la maniacale passione in cantina fanno di questi vini un risultato di notevole importanza. Dal più "semplice" Valtellina, passando per il Grumello ai più importanti SFORZATO nelle sue tre differenti tipologie. Immenso il Numero Uno	<i>PLOZZA</i>	<i>VALTELLINA</i>
<b>SFORZATO</b>	<i>PLOZZA</i>	<i>VALTELLINA</i>
<b>SFORZATO PASSIONE</b>	<i>PLOZZA</i>	<i>VALTELLINA</i>
<b>VALTELLINA DOC</b>	<i>PLOZZA</i>	<i>VALTELLINA</i>
<b>AMARONE COSTERA DOCG</b> Granato di grande luminosità, con profumi di ciliegia e amarena sotto spirito con finale speziato. In bocca è pieno di buon corpo e persistenza. Con formaggi importanti	<i>MASI</i>	<i>VENETO</i>
<b>BRENTINO MERLOT CABERNET</b> Rubino di belle tonalità, con note vegetali e spezie sia al naso che in bocca. Con zuppe ai legumi	<i>MACULAN</i>	<i>VENETO</i>
<b>BROLO DI CAMPOFIORIN ROSSO</b> Vino elegante, con bel colore rubino, profumi di frutti di bosco freschi, pieno e piacevole al palato. Con carne di manzo ai ferri	<i>MASI</i>	<i>VENETO</i>
<b>CAMPOFIORIN RIPASSO</b> Vino ottenuto con il metodo ripasso rifermentando vino rosso di uve fresche veronesi con una percentuale delle stesse semiappassite. Il vino sposa semplicità e grazia a forza e maestà. Ricco rotondo e vellutato	<i>MASI</i>	<i>VENETO</i>

**GRANDARELLA APPASSIMENTO  
ROSSO DELLE VENEZIE**

*MASI*

*VENETO*

Base di refosco dal peduncolo rosso con aggiunta di carmenère per questo vino di grande struttura. Rubino con forti tinte granate si apre al naso con profumi di mora e ribes, fieno e spezie. In bocca è elegante con tannini fini e ottima corrispondenza naso-bocca. Con carni arrosto

**REFOSCO Lison Pramaggiore doc**

*PALADIN*

*VENETO*

Rubino intenso, con sentori di mora e spezie, fruttato e con una nota amabile in bocca. Con primi piatti a base di sughi di carne e formaggi freschi