Wine
COLLECTION

VERGA®

Wine Passion

www.vergapromozionali.it

“Il vino è poesia imbottigliata.”

ROBERT LOUIS BALFOUR STEVENSON

Wine
COLLECTION

La Verga srl *seleziona per voi i vini che rappresentano il meglio del panorama italiano.*

"Tutto nasce dalla nostra passione per il vino. Amiamo il vino e per questo desideriamo viverlo intensamente. Il vino è un elemento seduttivo, è rapporto tra vita e pensiero, vizio e virtù, ragione e passione, misura e dismisura."

Da questa passione è nata ***Wine Passion*** *una selezione di vini che spazia da bianchi tranquilli, frizzanti e spumanti a rossi giovani o di leggero invecchiamento, scelti appositamente per voi, per farvi avvolgere dal loro profumo, la loro atmosfera e il loro aroma che vi porteranno lontano.*

Verga srl

Indice

Piemonte ..... pag. 4 - 5
Lombardia ..... pag. 6
Friuli Venezia Giulia ..... pag. 7
Veneto ..... pag. 8 - 13
Trentino Alto Adige ..... pag. 14 - 16
Toscana ..... pag. 17 - 19
Campania ..... pag. 22
Puglia ..... pag. 23
Sicilia ..... pag. 24
Sardegna ..... pag. 25
Bollicine ..... pag. 26- 31
Grappe ..... pag. 32 - 33
Super-Alcolici ..... pag. 34 - 35

€ 17,30 - COD. FV180

Classificazione:
NEBBIOLO D'ALBA MICHET 0,75 LT MARCHESI DI BAROLO

Uvaggio: 100% Nebbiolo
Gradazione alcolica:13,5% Vol.

Profumo: Colore rosso rubino, profumo unisce i sentori di fruttati del lampone e quelli eterei e speziati della viola e della vaniglia
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Data la sua struttura accompagna egregiamente antipasti gustosi primi piatti con ricchi condimenti.
È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati

€ 30,70 - COD. FV181

Classificazione:
BARBARESCO DELLA TRADIZIONE 0,75 LT MARCHESI DI BAROLO

Uvaggio: 100% Nebbiolo
Gradazione alcolica: 14% Vol.

Profumo: Il colore è rosso granato intenso con sfumature rubino, il profumo intenso e persistente con netto sentore di pepe , cannella, tabacco .Il gusto è elegante con tannini avvolgenti e morbidi
Temperatura di servizio: 18°C.
Abbinamenti: Compagno ideale paste all'uovo, ravioli di carne, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati e selvaggina

€ 46,60 - COD. FV182

Classificazione:
BAROLO DELLA TRADIZIONE 0,75 LT MARCHESI DI BAROLO

Uvaggio: 100% Nebbiolo
Gradazione alcolica: 14% Vol.

Profumo: Il colore rosso granato al naso si apre con sentori di violetta selvatica mentre iniziano a emergere spezie dolci, annulla e chiodi di garofano
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Primi piatti gustosi, paste al ragù, agnolotti, carni rosse, arrosti, stufati .

Piemonte

€ 7,80 - COD. FV149

Classificazione:
BARBERA 0.75 LT
CANTINA DI TORTONA

Uvaggio: 100% Barbera.
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Colore porpora con unghia rubina. Al naso si impone con sentori di ciliegia, prugna matura e confettura di more. In bocca è corposo, con un tannino avvolgente.
Temperatura di servizio: 18°C.
Abbinamenti: Si abbina agli arrosti di carne, selvaggina, bagna cauda e formaggi.

€ 7,80 - COD. FV184

Classificazione:
DOLCETTO FONTI 0,75 LT
CANTINA DI TORTONA

Uvaggio: 100% Dolcetto
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Note di amarena , more e sottobosco con leggere spezzatura nel finale
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Classico vino da tutto pasto . Si accompagna idealmente antipasti ,primi piatti delicati e pietanze sfiziose

€ 10,80 - COD. FV147

Classificazione:
MOSCATO 0.75 LT
CANTINA DI TORTONA

Uvaggio: 100% Moscato.
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Il profumo ricorda i fiori di sambuco, di acacia ed il tiglio Il sapore è dolce, aromatico e delicato.
Temperatura di servizio: 15° C.
Abbinamenti: pasticceria secca o con crema.

Lombardia

€ 19,10 - COD. FV028

Classificazione:
SASSELLA DOCG 0,75 LT
NERA VINI

Uvaggio: Ottenuto da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca e da uve autoctone e storiche quali Pignola e Rossola.
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Intenso con sentore di viola. Sapore armonico, sapido, persistente ed elegante.
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: Prosciutto, risotti, carni bianche e rosse, formaggi in genere.

€ 19,40 - COD. FV027

Classificazione:
INFERNO DOCG 0,75 LT
NERA VINI

Uvaggio: Ottenuto da uve Nebbiolo,localmente denominate Chiavennasca e da uve autoctone e storiche quali Pignola e Rossola.
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Fruttato con sentore di lampone con leggere sfumature di violetta. Sapore armonico, sapido, persistente ed elegante.
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: Pastasciutte, risotti, carni bianche e rosse, formaggi in genere.

€ 43,20 - COD. FV029

Classificazione:
SFORZATO DI VALTELLINA
DOCG 0,75 LT - NERA VINI

Uvaggio: Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca.
Gradazione alcolica: 15% vol.

Profumo: Intenso e complesso ha origini dalla concentrazione raggiunta con l'appassimento delle uve.
Gli aromi che si sviluppano lo rendono un vino austero di grande finezza ed intensità.
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: Cacciagione e selvaggina, formaggi vecchi e stravecchi.

Friuli Venezia Giulia

€ 14,90 - COD. FV121

Classificazione:
RIBOLLA GIALLA 0.75 LT
FONDO INDIZENO

Uvaggio: Ribolla gialla 100%
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Spiccano sentori di fiori bianchi, gelsomino, poi fuoriesce una nota esotica e mediterranea. Al palato è sapido e morbido, ha una media persistenza e un finale deciso.
Temperatura di servizio: 8/10°C
Abbinamenti: Si abbina a cibi freschi e semplici, formaggi poco stagionati, mozzarella in carrozza, zuppetta di pesce.

€ 14,90 - COD. FV185

Classificazione:
CHARDONNAY 0,75 LT
FONDO INDIZENO

Uvaggio: 100% Chardonnay
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Al naso spiccano sentori di frutta esotica e speziatura.
Al palato è pieno, fragrante, con un buon allungo acido
Temperatura di servizio: 10°C
Abbinamenti: É ottimo abbinato a piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti leggeri a base di verdure.

€ 14,20 - COD. FV225

Classificazione:
REFOSCO 0.75 LT
AGANIS

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo rosso
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Ventaglio olfattivo di buona complessità di confettura di marasche e piccoli frutti rossi come more e ribes. China e sensazioni speziate a completare il quadro.
Un tannino ancora un po' ruvido. Mediamente lungo, termina fruttato e speziato.
Temperatura di servizio: 18/20°C.
Abbinamenti: Ideale con carne rossa, selvaggina

€ 12,00 - COD. FV186

Classificazione:
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 0,75 LT MONTE ZOVO

Uvaggio:70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Profumo: Rosso granato intenso. Al naso il fruttato intenso di marasche e ciliegie mature, esalta le spezie scure: il pepe nero, la cannella i chiodi di garofano
Temperatura di servizio: 16/18°C
Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne, secondi di carni alla griglia e salumi, è adatto anche con piatti complessi come arrosti e filetti al pepe verde

€ 15,30 - COD. FV187

Classificazione:
LUGANA DOC LE CIVAIE 0,75 LT MONTE ZOVO

Uvaggio: 100% Turbiana
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Giallo paglierino, note di frutti tropicali e quelle agrumate del bergamotto, pepe bianco e note minerali di pietra focaia.
Temperatura di servizio: 10°C
Abbinamenti: Ideale come aperitivo o abbinato con antipasti o pesci,ottimo anche con primi piatti di pasta con sughi elaborati, formaggi a pasta molle

€ 19,20 - COD. FV188

Classificazione:
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOCG 0,75 LT MONTE ZOVO

Uvaggio:70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Profumo: Rosso intenso, sentori di mora, ciliegia e lamponi. Sensazioni floreali di violetta e fruttati della prugna
Temperatura di servizio: 16/18°C
Abbinamenti: Perfetto per accompagnare carni alla griglia si abbina a primi piatti saporiti, paste con salsiccia o con funghi.
Si abbia a a salumi o formaggi mediamente stagionati

Veneto

€ 34,60 - COD. FV033

Classificazione:
AMARONE VALPOLICELLA DOC 0,75 LT - BENNATI

Uvaggio: Corvina - Rondinella - Molinara
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: Bouquet di profumi caldo e speziato con aromi di frutta appassita.
Fruttato con sentori di spezie e frutta appassita.
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Ottimo se abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

€ 49,90 - COD. FV129

Classificazione:
AMARONE 0.75 MONTEZOVO

Uvaggio: Corvina 55%-65% Corvinone 25%-35% Rondinella 5%-15%
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Colore rosso intenso con riflessi granato, di grande consistenza. All'olfatto è maturo ed evoluto e presenta sentori di frutta cotta, ribes nero, mora. Sentori di cioccolato, caffè, con un tocco balsamico. Al palato è incisivo e di carattere. Sul finale è lungo su note speziate ed eteree.
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: Carni in umido, Formaggi stagionati, Selvaggina

€ 88,00 - COD. FV150

Classificazione:
AMARONE CLASSICO RISERVA 0.75 LT -TERRE DI LEONE

Uvaggio: Corvina 40%, Corvinone 30 %, Rondinella 20%, Oseleta 10%
Gradazione alcolica: 16,5% Vol.

Profumo: Impronta olfattiva intensa, sentori di confettura di mora e ciliegia, intercalati da note di rosa e viola appassite, declina sulle spezie di cannella, pepe, ginepro.
Temperatura di servizio:18°C
Abbinamenti: Ottimo se abbinato con piatti a base di selvaggina, stracotto di manzo, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura.
In raffinata confezione in legno.

€ 15,20 - COD. FV043

Classificazione:
LUGANA DOC 0,75 LT
CA' DEI FRATI

Uvaggio: 100% Turbiana
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Fresco, lineare con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocche e mandorle.
Temperatura di servizio: 10°C.
Abbinamenti: Ottimo per accompagnare antipasti freddi o tiepidi, ma delicati; pesce bollito, al vapore o alla griglia.

€ 19,60 - COD. FV045

Classificazione:
BROLETTINO LUGANA DOC 0,75 LT
CA' DEI FRATI

Uvaggio: 100% Turbiana
Gradazione alcolica: 13,5% Vol

Profumo: Al naso evidenzia sentori di frutta matura, pesca e mela gialla.
Note fresche e balsamiche ne mantengono il sapore fresco ed elegante.
Temperatura di servizio: 10-12° C.
Abbinamenti: Ideale per le zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, carni bianche e pollame.

€ 15,20 - COD. FV044

Classificazione:
ROSA DEI FRATI DOC 0,75 LT
CA' DEI FRATI

Uvaggio: Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.
Gradazione alcolica: 12,5% Vol

Profumo: Al naso evidenzia sentiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica.
Temperatura di servizio: 10-12° C.
Abbinamenti: Indicato con salumi non eccessivamente grassi, verdure fritte, insalata di pomodoro e mozzarella. Paste delicate e risotti primaverili.

€ 21,40 - COD. FV041

Classificazione:
RONCHEDONE DOC 0,75 LT
CA' DEI FRATI

Uvaggio: Marzemino, Sangiovese e Cabernet 10%.
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: Molto ricco frutto della lunga barrique. Presenta note di legno inconfodibili, frutti rossi e confettura di albicocche.
Temperatura di servizi: 18° C.
Abbinamenti: Al palato è potente ed incisivo infatti è ideale abbinarlo con selvaggina di penna e pelo, formaggi stagionati di alta montagna e primi piatti ricchi e saporiti.

€ 5,50 - COD. FV138

Classificazione:
SOAVE 0.75 LT
TORRE DEL FALASCO

Uvaggio: 100% Garganega
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Colore Paglierino, sentori di Mela e ginestra. Acida armonia
Temperatura di servizio: 10-12° C.
Abbinamenti: Antipasti di mare, uova, sughi bianchi, pesci

€ 5,50 - COD. FV139

Classificazione:
CUSTOZA 0.75 LT
TORRE DEL FALASCO

Uvaggio: Trebbiano, Garganega
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Sentore di fiori bianchi, finale amarognolo, salinità al palato
Temperatura di servizio: 9-10° C.
Abbinamenti: Adatto sia a tortellini di Valeggio che ad una soppressa nostrana, oltre che a uova e pesci di lago

Veneto

€ 5,50 - COD. FV140

Classificazione:
MERLOT 0.75 LT
TORRE DEL FALASCO

Uvaggio: 100% Merlot
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Colore rubino scuro, sapore morbido e rotondo, piacevolezza e morbidezza al palato.
Temperatura di servizio: 16- 18° C.
Abbinamenti: Le sue qualità aromatiche erbacee si accompagnano perfettamente a carni rosse, e con particolare successo al coniglio in umido.

€ 5,50 - COD. FV141

Classificazione:
CORVINA 0.75 LT
TORRE DEL FALASCO

Uvaggio: 100% Corvina
Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Profumo: Colore rubino fruttato, acidità importante
Struttura e morbidezza al palato.
Temperatura di servizio: 14-16° C.
Abbinamenti: Nettamente riconoscibile e diverso da ogni altro monovitigno similare. Perfetto con salumi e carni leggere

€ 5,50 - COD. FV143

Classificazione:
BARDOLINO 0.75 LT
TORRE DEL FALASCO

Uvaggio: Corvina Veronese, Rondinella
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Profumo: Vinoso e secco al palato, profumo delicato
Temperatura di servizio: 16-18°C.
Abbinamenti: Ideale per zuppe, tortellini in brodo o carni lessate e bianche

€ 9,20 - COD. FV053

Classificazione:
MULLER THURGAU 0.75 LT LAVIS

Uvaggio: 100% Müller Thurgau
Gradazione alcolica: 12% Vol.

Profumo: Al naso si distinguono aromi fruttati di mela verde ed essenze floreali di mughetto e gelsomino. Al palato è ricco ed armonico, particolarmente sapido e di buona struttura.
Temperatura di servizio: 10-12° C.
Abbinamenti: Pennette con zucchine e gamberetti, verdure alla griglia, trota affumicata.

€ 10,10 - COD. FV054

Classificazione:
SAUVIGNON 0.75 LT LAVIS

Uvaggio: Sauvignon Blanc
Gradazione alcolica: 12% Vol.

Profumo: Note molto intense e dolci al naso, di sambuco, pesca e frutta matura.
In bocca si presenta complesso, ricco e pieno con gusto sapido e minerale, ma con ottimo ritorno di frutta matura.
Temperatura di servizio: 10° C.
Abbinamenti: Piatti a preparazioni ricche in erbe aromatiche, agrumi, riduzioni, alla carne di maiale.
Ideale per accompagnere piatti piccanti a base di pesce.

€ 12,90 - COD. FV055

Classificazione:
GEWURZTRAMINER 0.75 LT LAVIS

Uvaggio: 100% Gewürztraminer
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Profumo floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata. In bocca, il corpo pieno e consistente, avvolge tutto il palato.
Temperatura di servizio: 11-13° C.
Abbinamenti: E' indicato per antipasti di pesce, ma si sposa bene anche con pesce alla griglia o bollito.

Trentino

€ 10,40 - COD. FV113

Classificazione:
RIESLING 0.75
LAVIS

Uvaggio: 100% Riesling renano
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Profumo delicato dagli aromi caratteristici di frutta candita e carruba.
Temperatura di servizio: 8-10° C.
Abbinamenti: Ideale per piatti di pesce grigliato o al forno, crostacei e formaggi

€ 9,20 - COD. FV050

Classificazione:
TEROLDEGO 0.75 LT LAVIS

Uvaggio: 100% Teroldego
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Caratteristico profumo di viola che evolve in note di prugna e frutti di sottobosco.
Esprime tutta la sua tannicità in un corpo morbido e rotondo.
Temperatura di servizio: 18° C
Abbinamenti: Valido a tutto pasto, salumi e formaggi non troppo saporiti, primi piatti con sughi rossi anche di selvaggina.

€ 10,10 - COD. FV051

Classificazione:
LAGREIN 0.75 LT
LAVIS

Uvaggio: 100% Lagrein .
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Presenta una sensazione olfattiva caratterizzata da note di violetta, prugne mature e chiodi di garofano.
Elegante al palato, con tannini fitti e croccanti.
Temperatura di servizio: 16-18° C.
Abbinamenti: Ideale con carni rosse, ma anche cacciagione e formaggi non eccessivamente stagionati.

Trentino

€ 20,30 - COD. FV052

Classificazione:
LAGREIN 0.75 LT
MURI-GRIES

Uvaggio: 100% Lagrein
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Invitante, ampio e versatile con note di violetta, cioccolato, prugne mature e chiodi di garofano.
Vellutato al palato con note di mandorla amara.
Temperatura di servizio: 14-15° C.
Abbinamenti: Ideale con piatti di selvaggina, arrosti, carne alla griglia, entrecôte con burro alle erbe.

€ 17,90 - COD. FV189

Classificazione:
CABERNET SAUVIGNON
0,75 LT J. HOFSTATTER

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Forte nei profumi vegetali caldi e maturi, in bocca è robusto, asciutto, con una consistenza selvatica e terrosa
Temperatura di servizio: 16/18° C
Abbinamenti: Classico rosso da secondi piatti.

€ 16,00 - COD. FV190

Classificazione:
DE VITE 0,75 LT
J. HOFSTATTER

Uvaggio: Sauvignon, Muller, Pinot Bianco
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Gli aromi sono molto chiari, sapori di mela fresca, erba limoncina con leggeri sentori di vaniglia.
Temperatura di servizio: 10/12° C.
Abbinamenti: Antipasti,piatti di pesce e carni bianche.

Toscana

€ 19,60 - COD. FV191

Classificazione:
MORECCIO BOLGHERI
0,75 LT CASA DI TERRA

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Frutta rossa, vaniglia e spezie rendono lo spettro aromatico molto intrigante.
Temperatura di servizio: 16-18° C.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, tagliere di affettati, ragù di carne, carni rosse alla griglia.

€ 32,40 - COD. FV192

Classificazione:
MOSAICO BOLGHERI
0,75 LT CASA DI TERRE

Uvaggio: 100% Merlot
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Sentori di frutti rossi, in evidenza mora e composta di lamponi, seguono vibranti sentori di peperoncino dolce e spezie.
Temperatura di servizio: 18° C
Abbinamenti: Carni rosse a lunga cottura, brasato o in umido, formaggi di medio lunga stagionatura.

€ 52,10 - COD. FV193

Classificazione:
MARONEA BOLGHERI
SUPERIORE 0,75LT
CASA DI TERRA

Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: Al naso spiccano le note del frutta matura, caffè e tartufo. Leggere note animali fanno da contorno ad una bocca concentrata e ricca tipica dei grandi cabernet.
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Carne rossa, cacciagione, piccione.

€ 7,70 - COD. FV056

Classificazione:
CHIANTI COLLI SENESI DOC 0,75 LT - POGGIO SALVI

Uvaggio: 100% Sangiovese.
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Al naso presenta un fruttato intenso con note speziate, mentre in bocca ha un sapore pieno, di buona concentrazione e un piacevole retrogusto.
Temperatura di servizio: 16°C.
Abbinamenti: Primi piatti saporiti, arrosti di carni bianche ma non disdegna l'abbinamento anche con carni rosse.

€ 17,70 - COD. FV057

Classificazione:
CHIANTI CLASSICO 0,75 LT VILLA CAFAGGIO

Uvaggio: 100% Sangiovese.
Gradazione alcolica: 14%vol.

Profumo: Fruttato con note di ribes e mammola, tannini armonici, ben equilibrato, caldo.
Temperatura di servizio: 16°C.
Abbinamenti: Primi piatti importanti, arrosti di carni bianche.

€ 36,70 - COD. FV060

Classificazione:
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 0,75 LT - POGGIO SALVI

Uvaggio: 100% Sangiovese.
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Fine ed intenso, note di frutta rossa molto marcate che si fondono con sfumature floreali. Un corpo molto pieno accompagnato da tannini di grande eleganza che ne favoriscono una lunga persistenza al palato.
Temperatura di servizio: 18°C.
Abbinamenti: Carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati e tartufo, vino da meditazione.

Toscana

€ 9,40 / € 28,00
COD. FV058 /FV058.M

Classificazione:
MORELLINO DI SCANSANO
0,75 / 1,5 LT DOCG - VIGNAIOLI MORELLINO SCANSANO

Uvaggio: Sangiovese 95%, Alicante 5%
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Variegato, ampio, con ricordi di mirtilli, violette e composta di prugne uniti a sentori di ginepro e cardamomo.
Temperatura di servizio: 16/18°C.
Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne e secondi a base di carne rossa.

Per il formato da 1,50 Lt è prevista raffinata confezione in legno.

€ 8,30 - COD. FV194

Classificazione:
CAPOCCIA 0,75 LT
VIGNAIOLI DEL MORELLINO

Uvaggio: 85% Ciliegiolo, 15% Alicante
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Colore rubino carico, un naso dolce e piacevole , sentori di prugne, mirtilli e more su fondo di note speziate
Temperatura di servizio: 16°C.
Abbinamenti: Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.

€ 11,80 - COD. FV195

Classificazione:
USO GOVERNO TOSCANO
"RIPASSO" 0,75LT
VIGNAIOLI DEL MORELLINO

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Ciliegiolo
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: Piacevoli note di frutti rossi come more e ciliegie, prugne, e accenti di spezie
Temperatura di servizio: 16°C.
Abbinamenti: Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.

Umbria

€ 11,60 - COD. FV196

Classificazione:
ROSSO BASTARDO 0,75 LT SIGNAE

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino
Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Profumo: Note di mora e pepe nero molto intense. Confettura di frutti di bosco ricordo di scorza d' arancio candita e note vegetali.
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Ottimo per l'aperitivo e con carni rosse e formaggi semi-stagionati.

€ 14,90 - COD.FV197

Classificazione:
GRECANTE 0,75 LT ARNALDO CAPRAI

Uvaggio: 100% Grechetto
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Intensi profumi di frutta esotica e pesca gialla, note floreali di fresia e biancospino e grande mineralità.
Temperatura di servizio: 10°C.
Abbinamenti: Eccellente per l'aperitivo, ma perfetto anche per accompagnare piatti di pesce e di carne mediamente strutturati.

€ 17,80 - COD. FV198

Classificazione:
VILLA FLAMINIA MONTEFALCO 0,75 LT - ARNALDO CAPRAI

Uvaggio: 70% Sangiovese,15% Canaiolo, 15% Sagrantino
Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Profumo: Ciliegia, marasca, piccoli frutti rossi, fiori scuri e fini sentori erbacei arricchiti da una nota di pepe.
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Indicato per accompagnare zuppe saporite, primi con ragù di carne e grigliate.

Abruzzo

€ 12,60 - COD. FV199

Classificazione:
CERASUOLO ROSÈ 0,75 LT
CANTINA NICODEM

Uvaggio: 100% Cerasuolo
Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Profumo: Note di fragola e melograno, finale che riporta a chiare note di lampone
Temperatura di servizio: 10/12° C.
Abbinamenti: Ottima proposta con un tagliere di salumi, ma anche con piatti vegetariani e zuppe di legumi.

€ 15,00 - COD. FV200

Classificazione:
PECORINO O,75 LT
CANTINA NICODEMI

Uvaggio:100% Pecorino
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Al naso note di erbe aromatiche quali mentuccia e salvia, sentori balsamici come eucalipto, note di pesca e non manca il profumo di pompelmo rosa
Temperatura di servizio: 10/12°C.
Abbinamenti: Pesce in genere ottimo con crostacei, crudites, fritture ma anche con carni bianche come coniglio pollo e formaggi di media stagionatura.

€ 15,90 - COD. FV201

Classificazione:
MONTEPULCIANO BIO 0,75LT
CANTINA NICODEMI

Uvaggio: 100% Montepulciano
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Offre un ventaglio odoroso ampio: more, mirtilli e ribes poi pepe rosso e liquirizia con un accenno balsamico
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Ottimo con la cucina piccantee speziata e con i piatti della tradizione abruzzese come l' agnello.

Campania

€ 10,30- COD. FV202

Classificazione:
LILA FALANGHINA 0,75 LT CAVALIER PEPE

Uvaggio: 90% Falanghina, 10% Coda di Volpe
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Vivace ed intenso, con spiccati sentori di frutta fresca e note floreali. Sapore secco e morbido.
Temperatura di servizio: 9/10°C.
Abbinamenti: Si abbina piacevolmente con antipasti e primi piatti di pesci e crostacei. Ottimo come aperitivo.

€ 14,70 - COD. FV203

Classificazione:
NESTOR GRECO DI TUFO 0,75 LT CAVALIER PEPE

Uvaggio: 100% Greco di tufo
Gradazione alcolica: 13 % Vol.

Profumo: Caratteristico e persistente con sentori di mela renetta, fiori di ginestra e agrumi. Sapore sapido, armonioso, delicato, avvolgente lungo.
Temperatura di servizio: 9/10° C.
Abbinamenti: Eccellente come aperitivo, è indicato per i piatti a base di pesce.

€ 14,70 - COD. FV204

Classificazione:
RE FIANO 0,75 LT CAVALIER PEPE

Uvaggio: 100% Fiano
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Al naso è delicato, con note minerali e con sentori rocciosi che lasciano spazio a sentori di pesca e frutta candita e camomilla.
Temperatura di servizio: 10/12° C.
Abbinamenti: Ideale con pietanze a base di frutti di mare e crostacei, insalate di mare, flan di verdure e minestre di legumi .

Puglia

€ 8,80 - COD. FV205

Classificazione:
SALICE SALENTINO 0,75 LT RIVERA

Uvaggio: 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera
Gradazione alcolica: 13% Vol.

Profumo: Rosso rubino carico, bouquet intenso con note di prugna e di marasca, palato complesso e tipico finale amarognolo.
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Si abbina a piatti di salumi, formaggi stagionati, carni alla brace, cacciagione.

€ 11,50 - COD. FV066

Classificazione:
NEGROAMARO DEL SALENTO 0,75 LT - MASSERIA DEL SIGILLO

Uvaggio: 100% Negroamaro.
Gradazione alcolica: 14% Vol.

Profumo: Sentori marcati di frutti rossi.La fitta trama di tannini maturi ne caratterizza il gusto complesso ed armonico.
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Vino a tutto pasto. Si sposa benissimo con i ricchi piatti della tradizione del Salento, come la pasta fatta in casa, con una zuppa di ceci o con polpette al sugo. Si abbina bene anche con la carne di agnello.

€ 13,50 - COD. FV065

Classificazione:
PRIMITIVO DI MANDURIA 0,75 LT MASSERIA DEL SIGILLO

Uvaggio: 100% Primitivo
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore fitto e concentrato di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Piatti con sughi d'agnello, funghi alla brace, stufati, selvaggina, carni rosse.

Sicilia

€ 10,50 - COD. FV068

Classificazione:
AQUILAE NERO AVOLA 0,75 LT
VITICULTORI CANICATTI'

Uvaggio: 100% Nero d'Avola.
Gradazione alcolica: 14 % Vol.

Profumo: Stupisce per l'armonia delle sue note fruttate, sensazioni di susina rossa e ciliegia matura.
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Perfetto con pasta ai sughi di carne, arrosti e formaggi stagionati.

€ 10,50 - COD. FV069

Classificazione:
AQUILAE SYRAH 0,75 LT
VITICULTORI CANICATTI'

Uvaggio: 100% Syrah.
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero.
Temperatura di servizio: 18° C.
Abbinamenti: Ottimo abbinato con anatra, selvaggina, bistecche e carne bovina.

€ 10,50 - COD. FV067

Classificazione:
AQUILAE GRILLO 0,75 LT
VITICULTORI CANICATTI'

Uvaggio: 100% Grillo.
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Sentori erbacei, fiori di campo e note agrumate.
Sapido, dotato di buon acidità e di una equilibrata morbidezza, ottima struttura gustativa.
Temperatura di servizio: 10-12°C.
Abbinamenti: Si sposa bene a piatti di mare forti e tenaci come paste in brodo di pesce, spatola in crosta di patate, calamari ripieni.

Sardegna

€ 46,70 - COD. FV071

Classificazione:
TIROS SANGIOVESE BARRIQUES 0,75 LT SIDDURA

Uvaggio: Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: All'olfatto fine ed opulento con bouquet complesso di note speziate, frutti rossi e confettura di more. Sapore pieno e vellutato di grande eleganza con morbidi tannini che donano piacevolezza, intensità e corpo.
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Pasta della tradizione sarda fatta in casa, arrosti e brasati, cacciagione e pecorini stagionati.

€ 16,00 - COD. FV070

Classificazione:
EREMA CANNONAU DOC 0,75 LT - SIDDURA

Uvaggio: Uve rosse tradizionali coltivate in Sardegna
Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Profumo: Fine ed intenso con delicate note di piccoli frutti del sottobosco,di ciliegia e di macchia mediterranea.
Sapore fresco e fruttato.
Temperatura di servizio: 16/18° C.
Abbinamenti: Pasta al sugo, agnello in umido, pecorino di media stagionatura.

€ 27,90 - COD. FV119

Classificazione:
MAIA VERMENTINO SUPERIORE DOCGB 0,75 LT SIDDURA

Uvaggio: 100% Vermentino
Gradazione alcolica: 14% Vol.

Profumo: Giallo paglierino carico. Fresco e sapido con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno.
Temperatura di servizio: 15/18° C.
Abbinamenti: Antipasti di mare saporiti, fregola e risotti, crostacei, pesce in umido e al forno, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

€ 16,00 - COD. FV072

Classificazione:
SPERA VERMENTINO DI GALLURA DOCG 0,75 LT SIDDURA

Uvaggio: 100% Vermentino
Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Profumo: Fine ed intenso. Delicate note fruttate di agrumi e macchia mediterranea.
Sapore secco e fresco, dal buon equilibrio gustativo e dalla piacevole persistenza.
Temperatura di servizio: 12/13° C.
Abbinamenti: Frutti di mare, primi dai sapori mediterranei a base di bottarga e formaggi di pecora di breve e media stagionatura.

€ 35,80 - COD. FV133

Classificazione:
FRANCIACORTA BRUT 0.75 LT
FERGHETTINA

Uvaggio: 100% Cardonnay,
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Profumo: Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. Eleganti note agrumate e minerali.
Temperatura di servizio: 6/8° C.
Abbinamenti: Accompagna molto bene i primi piatti a base di pesce e di verdure, pesce arrosto e alla griglia, così come preparazioni di carni bianche.
Cibi fritti, in particolare, le fritture di pesce.

€ 35,80 - COD. FV135

Classificazione:
FRANCIACORTA SATEN 0.75 LT
FERGHETTINA

Uvaggio: 100% Chardonnay
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Colore giallo brillante.
Perlage fine e persistente.
Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto.
Temperatura di servizio: 6/8°C.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti e primi piatti a base di pesce e carni bianche, oppure su sformati di verdure.

Bollicine

€ 23,30 - COD. FV206

Classificazione:
FRANCIACORTA MIOLO BRUT 0,75 LT VILLA CRESPIA

Uvaggio: 100%v Chardonnay
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Fine perlage, fruttato maturo, note floreali di tiglio e ginestra.
Temperatura di servizio: 6/8° C.
Abbinamenti: Si accompagna ad aperitivi su base cremosa, a mousse di verdura, a dolci secchi e crostate di frutta.

€ 29,40 - COD. FV207

Classificazione:
FRANCIACORTA CESONATO SATEN 0,75 LT VILLA CRESPIA

Uvaggio: 100%v Chardonnay
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: I toni di frutta matura, floreale, su tutti il tiglio, la rosa e la ginestra accompagnano la buona acidità e nel bicchiere il perlage è fine e persistente.
Temperatura di servizio: 6/8° C.
Abbinamenti: Si abbina a crostacei, cruditá di pesce, ostriche.

€ 30,00 - COD. FV208

Classificazione:
FRANCIACORTA BROLESE ROSÈ 0,75 LT VILLA CRESPIA

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Ottima struttura, ricchezza di fragranza.
Pregevole il perlage persistente.
Si percepisce note di frutta acerba e aggrumata che prevalgono su quelle floreali di tiglio e ginestra.
Crosta di pane e spezie completano il profilo sensoriale.
Temperatura di servizio: 6/8°C.
Abbinamenti: Si abbina a carpacci di pesce e carne, carne al taglio e primi piatti a base di pomodoro.

€ 5,70 /18,40 - COD. FV001/ FV001.M

Classificazione:
SPUMANTE EXTRADRY *MITO*
0,75/1,5 LT - CA' DI RAJO

Uvaggio: Uve Bianche raccolte manualmente.
Gradazione alcolica: 11% Vol.

Profumo: Buona intensità con note particolari di mela e agrumi.
Buona struttura, morbido con frutto emergente, al palato risulta fresco ed armonico.
Temperatura di servizio: 6/8° C
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo e tartufo.

€ 11,00/30,80 - COD. FV002/ FV002.M

Classificazione:
PROSECCO EXTRADRY
0,75 /1,5 LT - CA' DI RAJO

Uvaggio: Glera Raccolto Manualmente
Gradazione alcolica: 11% Vol.

Profumo: Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.
Temperatura di servizio: 6/8° C.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, fritture e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione.Eccellente l'abbinamento con pesce crudo, ostriche, tartufi e scampi.

€ 10,90 - COD. FV209

Classificazione:
PROSECCO DOC TREVISO ROSÈ
0,75 LT CA DI RAJO

Uvaggio: 90% Glera, 10% Pinot Nero
Gradazione alcolica: 11% Vol.

Profumo: Presenta un perlage elegante, finissimo e persistente.
Al naso rivela note di rosa, frutti di bosco freschi e fragoline.
In bocca è di buona struttura, equilibrato e sapido.
Temperatura di servizio: 6/8° C
Abbinamenti: I suoi aromi si sposano perfettamente con il pesce crudo, crostacei, ostriche, ma può essere abbinato a piatti leggeri a base di verdure fresche.

Bollicine

€ 10,20 - COD. FV093

Classificazione:
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY
0.75 LT - SAN GIUSEPPE
Uvaggio: 100% Prosecco
Gradazione alcolica: 11 % Vol.

Profumo Al naso si esprime con note dominanti di frutti gialli, seguite da sentori di fiori bianchi.
Al palato è delicato, presenta un corpo snello e una buona freschezza. Persistente.
Temperatura di servizio: 8/10° C
Abbinamenti: Ottimo per accompagnare l'aperitivo, si sposa bene anche con i secondi piatti a base di pesce.

€ 17,90 - COD. FV004

Classificazione:
TRENTO DOC BRUT
0.75 LT - CESARINI SFORZA

Uvaggio: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero
Gradazione alcolica: 12.5 % Vol.

Profumo Esprime profumi fruttati e leggermente floreali impreziositi da una lieve nota minerale.
Al palato è secco, equilibrato e armonico, caratterizzato da una decisa freschezza.
Temperatura di servizio: 6/8° C
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, salumi e formaggi. Da provare con frittura mista di mare.

€ 18,50 - COD. FV005

Classificazione:
TRENTO DOC BRUT ROSÈ
0.75 LT - CESARINI SFORZA

Uvaggio: 100% Pinot Nero
Gradazione alcolica: 12.5% Vol.

Profumo: Sentori di piccoli frutti rossi impreziositi da una lieve nota minerale. Equilibrato e armonico, molto piacevole, caratterizzato da una decisa freschezza e da un finale di buona persistenza.
Temperatura di servizio: 6/8° C
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti a base di salumi e di formaggi.
Ottimo anche con insalate, pizze e focacce.

€ 53,70 / 112,80
COD. FV211 / FV211.M

Classificazione:
CHAMPAGNE GASTON CHIQUET TRADITION 0,75 LT - 1,50 LT

Uvaggio:40% Pinot Meunier 35% Chardonnay 25% Pinot Noir
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Dopo un riposo di almeno 30 mesi sui lieviti si esprime con eleganza, buona complessità, freschezza e grande equilibrio.
È un prodotto che scorre in bocca con scioltezza, evidenziando un sorso pieno e persistente durante l'assaggio. Colpisce la grande coerenza fra profumi e sapori.
Temperatura di servizio: 6/8 °C.
Abbinamenti: Antipasti di pesce, secondi di pesce, secondi di terra.

€ 46,70 - COD. FV212

Classificazione:
CHAMPAGNE GASTON CHIQUET INSOLENT 0,75 LT

Uvaggio: 74% di Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 11% Pinot Noir.
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Odore fruttato e potente. Champagne di carattere con un bell'equilibrio.
Temperatura di servizio: 6/8 °C.
Abbinamenti: Antipasti di pesce, secondi di pesce ,secondi di terra.

€ 63,40 - COD. FV213

Classificazione:
CHAMPAGNE GASTON CHIQUET ROSÉ 0,75 LT

Uvaggio: 30% Chardonnay 40% Pinot Meunier 30% Pinot nero
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Profumo: Colore ramato,ottima lunghezza,e finezza.
Al naso molto sottile e fruttato, ribes nero, lampone
Temperatura di servizio: 6/8° C.
Abbinamenti: Superbo con primi piatti di mare, come spaghetti con scampi e pomodorini e secondi di pesce con salse leggere

Bollicine

€ 50,60 - COD. FV214

Classificazione:
CHAMPAGNE BRETON FILS

Uvaggio: 33% Chardonnay 33% Pinot nero 33% Pinot meunier
Gradazione alcolica: 12% Vol.

Profumo: Giallo dorato puro con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.
Al naso leggeri sentori di fiori, di prugna mirabella e composta di frutta.
Buona intensità persistente.
Temperatura di servizio: 6/8° C.
Abbinamenti: Ideale per aperitivo e con dessert al cioccolato.

€ 66,40 - COD. FV016

Classificazione:
PHILIPPONNAT BRUT 0.75 LT
CON ASTUCCIO

Uvaggio: 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
Gradazione alcolica: 12% Vol.

Profumo: Color giallo dorato brillante, perlage persistente.
All'olfatto si schiude su sentori floreali di biancospino, con forte richiamo di agrumi, di frutti esotici e di tiglio. In bocca, si apre con grande freschezza e mineralità. Finale lungo, persistente su note di mela verde.
Temperatura di servizio: 8/10° C.
Abbinamenti: Si accompagna bene a piatti di pesce leggeri, sushi, ostriche e carpacci di pesce. Ottimo come aperitivo.

€ 27,60 - COD. FV075

Classificazione:
GRAPPA INVECCHIATA DI MOSCATO (riserva+36 mesi) - BECCARIS

Provenienza vitigno: Moscato d'Asti
Materia prima: Piemonte
Gradazione alcolica: 42% Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Note olfattive: Forte sensazione di uva matura appassita, di liquirizia e di salvia, il cui invecchiamento in botti di rovere di Slavonia amplifica un ampio bouquet ed un colore ambrato.
Gusto: Intenso, aromatico e penetrante.
Temperatura servizio: 15-18°C
Affinamento in botti di legno di Rovere per 3 anni.

€ 27,60 - COD. FV076

Classificazione:
GRAPPA INVECCHIATA NEBBIOLO DA BAROLO (riserva+36 mesi) - BECCARIS

Provenienza vitigno: Nebbiolo da Barolo
Materia prima: Piemonte
Gradazione alcolica: 42% Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Note olfattive: Vibrante gusto di frutta secca, di mandorle e prugne il cui bouquet si amplifica con l'invecchiamento in botti di rovere di slavonia che esaltano questa grappa nel gusto e nel colore.
Gusto: Secco ed aggressivo.
Temperatura servizio: 15-18°C
Affinamento in botti di legno di Rovere per 3 anni.

Grappa

€ 22,60 - COD. FV074

Classificazione:
GRAPPA GIOVANE NEBBIOLO DA BARBARESCO - BECCARIS

Provenienza vitigno: Nebbiolo da Barbaresco.
Materia prima: Piemonte
Gradazione alcolica: 42° Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Note olfattive: Persistente aroma di frutta cotta e rosa.
Gusto: Secco ed equilibrato.
Temperatura servizio: 15-18°C.

€ 40,20 - COD. FV077

Classificazione:
GRAPPA INVECCHIATA DI BAROLO (millesimata 2001) - BECCARIS

Provenienza vitigno: Nebbiolo da Barolo
Materia prima: Piemonte
Gradazione alcolica: 42% Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Note olfattive: Profumo ampio e avvolgente con grande personalità, uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spiccano frutta secca, mandorle e prugne.
Gusto: Secco e persistente.
Temperatura servizio: 15-18°C
Affinamento in legno di Rovere e successivamente in barriques di Acacia.

SuperAlocolici

€ 31,00 - COD. FV079

Classificazione:
BRANDY - 20 anni
BECCARIS

Provenienza: Vino rosso in maggioranza Barbera
Materia prima: Piemonte
Gradazione alcolica: 42% Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Note olfattive: Intenso con sentori di confettura e ciliegia, il cui bouquet si amplifica con l'invecchiamento in botti di rovere di Slavonia che la esaltano nel gusto e nel colore.
Gusto: Morbido ed equilibrato, armonico e vellutato.
Temperatura servizio: 15/18°C
Affinamento in botti di legno di rovere per 20 anni.

€ 104,50 - COD. FV215

Classificazione:
RUM
COLOMA SINGLE CASH VINTAGE

Materia prima: Colombia
Gradazione alcolica: 50,3% Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Invecchia per tre anni in botti di ex bourbon e finisce l'invecchiamento in botti che hanno contenuto liquore al caffè.
È ricco di sfumature che vanno dalla scorza d'arancia alla vaniglia.

€ 69,20 - COD. FV216

Classificazione:
WHISKY
ARRAN SINGLE MALT CASK FINISH AMARONE

Materia prima: Scozia
Gradazione alcolica: 50% Vol.
Quantità: 0,70 lt.

Eleganti note di ciliegia, cioccolato fondente con un accenno di mirtillo rosso. La finezza delle noti di botte caratterizza il gusto.
Finale mediamente lungo secco con retrogusto di malto tostato.

€ 43,40 - COD. FV103

Classificazione:
LIQUIRIZIA 0,70 LT
NERO DI COMO

Gradazione alcolica: 25% Vol.

Un liquore unico, denso, dall'armonica intensità che conquista il palato.
È il risultato della continua selezione dei migliori rum invecchiati, coniugata all'attenta ricerca del miele del Lario.
E poi il vero segreto: la delicata e lunga macerazione dei bastoncini di liquirizia calabra nel rum, che dura per un tempo ben preciso e regala al liquore un aroma unico e prezioso.

€ 51,80 - COD. FV122

Classificazione:
GIN RIVO 0,50 LT

Gradazione alcolica: 43% Vol.

Gin morbido e complesso con note di melissa e timo.
Gin Rivo è un gin "Made in Italy" prodotto artigianalmente, distillato con botaniche raccolte a mano sulle rive del lago di Como.
La distillazione avviene in small batches utilizzando solo le botaniche migliori.
RIVO Gin ha un volume alcolico di 43% e l'alcol utilizzato è di grano italiano.

€ 40,90 - COD. FV217

Classificazione:
AMARO VENTI

Gradazione alcolica: 26% Vol.

L'unico amaro realizzato con sole botaniche raccolte in Italia: una per ciascuna regione.
Le arance siciliane, il mirto sardo, i limoni campani mentre dalla Toscana proviene il ginepro, dall'Abruzzo la genziana, dalla Liguria l'olivo, dal Veneto l'achillea mentre il basilico viene dalla Basilicata e il taraceto è piemontese.
Una rosa dei venti che racchiude l'essenza dei profumi della costa per trasportarci fino alle vette alpine.

VERGA®

Via Caio Plinio II, 430 - 22030 Lipomo (CO)
Tel. +39 031 921877 - info@vergapromozionali.it
www.vergapromozionali.it