



Mare Chiaro

Cirò Bianco D.O.C.

Vitigno: Greco di Bianco.

Abbinamenti: Eccellente con sushi, pasta, grigliate di pesce e carni bianche.



Mabilla

Cirò Rosé D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carni bianche, primi piatti e zuppe di pesce.



Liber Pater

Cirò Rosso Classico Superiore D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carni rosse, primi piatti ben conditi e formaggi stagionati.



Gaglioppo

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo

Abbinamenti: Petto di vitello arrosto.



Dolcemare

Terri di Cosenza D.O.P.

Vitigno: Greco Bianco e Malvasia.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, l'abbinamento ideale è con i piatti della cucina marinara, crostacei e pesce dal sapore delicato, meglio se alla griglia, come la seppia.



Peperosso

Calabria I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Merlot.

Abbinamenti: L'abbinamento con le pietanze piccanti, tipiche della cucina regionale.



Marchese Antinori

Tignanello

Toscana I.G.T.

Vitigno: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Abbinamenti: Arrosti, selvaggina in umido, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati.



Mare Chiaro

Cirò Bianco D.O.C.

Vitigno: Greco di Bianco.

Abbinamenti: Eccellente con sushi, pasta, grigliate di pesce e carni bianche.



Pecorello

Calabria Bianco I.G.T.

Vitigno: Pecorello.

Abbinamenti: Perfetto con i piatti a base di pesce della cucina Mediterranea.



Mabilla

Cirò Rosé D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carni bianche, primi piatti e zuppe di pesce.



I Mori

Cirò Rosso Calabria I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare piatti robusti come arrostiti e formaggi stagionati, questo vino è perfetto per una cena romantica o una serata tra amici.



Liber Pater

Cirò Rosso Classico Superiore D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carni rosse, primi piatti ben conditi e formaggi stagionati.



Pescanera

Rosè Calabria I.G.T.

Vitigno: Greco Nero.

Abbinamenti: Piatti di pesce, specie crudità, carpacci e crostacei. Buon compagno di una delicata insalata.

IPPOLITO

CALABRIA



Colli del Mancuso

Cirò Rosso Classico Sup. D.O.C. Riserva

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Rosso di grande prestigio si abbina con selvaggina, arrostiti e brasati.

160 Anni

Calabria Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

Ripe del Falco

Cirò Rosso Classico Sup. D.O.C. Riserva

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carni brasate, selvaggina e formaggi di lunga stagionatura.



Rivadiva Spumante

Pecorello Magnum

Pescanera Magnum



Lunapiena

Terre di Cosenza D.O.P.

Vitigno: Greco Bianco, Mantónico e Malvasia.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, è un vino che ben si adatta alla cucina marinara, eccellente l'abbinamento con una frittura di paranza in riva al mare.



Rosaspina

Calabria I.G.P.

Vitigno: Greco Nero in purezza.

Abbinamenti: Particolarmente indicato con i primi piatti di pesce, zuppe di crostacei, ottimo l'abbinamento con un tagliere di salumi, superlativo con una buona pizza gourmet.



Solonero

Calabria I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Merlot.

Abbinamenti: Ottimo fuoripasto, l'abbinamento ideale è con i piatti a base di pesce, bene comunque anche con i salumi, tipici della tradizione regionale.



Monamour

Frizzante Bianco I.G.P.

Vitigno: Greco Bianco e Chardonnay.

Abbinamenti: A base di pesce e crostacei, eccellente con la frittura. Ottimo fuoripasto o come aperitivo.



Monamour

Frizzante Rosato I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Greco Nero.

Abbinamenti: Primi piatti o zuppe di pesce e crostacei, pizza.



Albamonte

Greco Bianco I.G.P.

Vitigno: Greco Bianco in purezza.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo o fuoripasto, è particolarmente indicato con i primi piatti della cucina marinara, come uno spaghetti alle vongole veraci, ineguagliabile con una buona frittura di paranza.



Albamonte

Magliocco Rosa I.G.P.

Vitigno: Magliocco dolce in purezza.

Abbinamenti: Ottimo fuoripasto o aperitivo, è particolarmente indicato con i piatti della cucina marinara, come dei frutti di mare in guazzetto, una impepata di cozze, sempre eccellente con un tagliere di salumi e formaggi.



Albamonte

Magliocco Rosso I.G.P.

Vitigno: Magliocco dolce in purezza.

Abbinamenti: Particolarmente indicato con i piatti della cucina regionale come i fusilli "al ferretto" al ragù, le carni di manzo alla brace aromatizzate con origano e rosmarino, ottimo con salumi e formaggi.



Portapiana

Terre di Cosenza D.O.P.

Vitigno: Magliocco dolce.

Abbinamenti: Primi, Carne, Zuppe, Salumi, Formaggi.



Kaulòs

Calabria Rosso I.G.T.

Vitigno: Magliocco e Calabrese

Abbinamenti: Ottimo con primi con salse rosse a base di carne, secondi di carne, secondi di selvaggina, zuppe, salumi e formaggi stagionati.



Timpamara

Calabria Rosso I.G.T.

Vitigno: Syrah.

Abbinamenti: Primi, Carne, Zuppe, Salumi, Formaggi.



Milbesium

Vino Bianco Biologico I.G.T.

Vitigno: Malvasia.

Intenso bouquet di frutta matura e fiori bianchi a cui si legano note mentolate ed erbe aromatiche. Sapido, minerale e di buona persistenza.



Palatinus

Vino Rosato Biologico I.G.T.

Vitigno: Magliocco Dolce.

Dal suo colore rosa intenso emergono note di ciliegia e fragolina di bosco. Note aromatiche varietali fruttate e leggermente speziate. Sapido e minerale, dolce e persistente.



Gratus

Vino Rosso Biologico I.G.T.

Vitigno: Magliocco.

Ricorda piccoli frutti a bacca rossa come mirtilli, amarene e visciole. Caldo ed avvolgente, tannino morbido e dolce. Vino di media complessità e buona persistenza.



Balbino

Vino Bianco Biologico I.G.T.

Vitigno: Montonico.

Intenso bouquet di fiori bianchi e frutta esotica. Morbido e dolce, dinamico e minerale, equilibrata acidità varietale e ottima persistenza.



Calabrese

Vino Rosso Biologico I.G.T.

Vitigno: Calabrese.

Sensazioni di frutta rossa matura, ribes nero e ciliegia. Speziato con tannini dinamici e dolci con retrogusto di mora. Vino di buona complessità e persistenza.



A V

Rosso I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Greco Nero.

Abbinamenti: Ampio ventaglio di abbinamenti culinari che spazia dai piatti semplici ai formaggi di media stagionatura, salumi, frittore di pesce e pizza.



Terra di Ginestre

Savuto Bianco D.O.P.

Vitigno: Greco Bianco, Mantonico e Pecorello.

Abbinamenti: Primi piatti, in particolare risotti e piatti a base di pesce e carni bianche.



Gida

Savuto Rosato D.O.P.

Vitigno: Magliocco e Greco Nero.

Abbinamenti: Perfetto per piatti di pesce e carni delicate, particolarmente indicato con il sushi, ma rende molto bene anche su formaggi e salumi non troppo grassi, piatti delicati a base di verdure e frittore.



Savuto

Classico D.O.C.

Vitigno: Magliocco Dolce e Greco Nero.

Abbinamenti: Ideale accompagnamento per arrostiti, grigliate di carne, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti.



Savuto

Superiore D.O.C.

Vitigno: Magliocco Dolce e Greco Nero.

Abbinamenti: Ideale accompagnamento per arrostiti, grigliate di carne, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti.



Harenae

Cirò Bianco I.G.T.

Vitigno: Greco, Moscato Bianco e Pecorello.

Abbinamenti: Antipasti, crudità di mare e piatti di pesce.



Armacera

Cirò Rosato D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo vinificate "in bianco".

Abbinamenti: Vino autentico si abbina al meglio a piatti di carne e di pesce.



Lvna Platino

Calabria Bianco I.G.T.

Vitigno: Chardonnay e Inzolia.

Abbinamenti: Un vino fresco ed elegante: ottimo se abbinato a piatti a base di pesce.



Gulia

Calabria Rosso I.G.T.

Vitigno: Calabrese 100%.

Abbinamenti: Il suo gusto morbido ed equilibrato esprime il meglio quando è abbinato a formaggi stagionati, carni alla brace, carni rosse in generale e piatti di selvaggina.



Casamatta Saracena

Cirò Rosso Classico Superiore D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Questo pregiato vino si abbina al meglio a piatti di carne e formaggi stagionati.



Petelia

Bianco I.G.T. Val di Neto

Vitigno: Greco Bianco e Mantonico.

Abbinamenti: Pesce di tutti i tipi e per tutte le occasioni, un vino di grande personalità.



Grayasusi

Rosato I.G.T. Val di Neto

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Pesce, carni bianche e formaggi semi stagionati.



Nanà

Rosso I.G.T. Val di Neto

Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.

Abbinamenti: Carni e formaggi.



Grisara

Bianco I.G.T. Val di Neto

Vitigno: Pecorello.

Abbinamenti: Formaggi erborinati, Frutti di mare, Pesce e Risotti.



Imyr

Bianco I.G.T. Val di Neto

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Accompagna pietanze che richiedono un bianco di buona stoffa e le carni bianche.



Mare
Bianco I.G.P.

Vitigno: Malvasia Bianca e Zibibbo.

Abbinamenti: Salumi, formaggi freschi, crudo di mare. Da provare anche con risotti e primi con salsa di pesce, meglio se crostacei. Secondi al forno di pesce, verdure in genere.



Celeste
Rosato I.G.P.

Vitigno: Calabrese.

Abbinamenti: Primi di terra. Secondi di carne bianca. Secondi di pesce.



Terra
Rosso I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Greco Nero.

Abbinamenti: A tutto pasto. Con primi piatti saporiti a base di pomodoro, zuppe di pesce, piatti a base di pesce e crostacei. Da provare con pizze classiche e gourmet.



Zibibbo
Calabria Bianco I.G.T.

Vitigno: Zibibbo.

Abbinamenti: Un vino da pasto per percorsi di pesce, crudo o cotto. Eccellente su piatti di buona aromaticità con leggera tendenza dolce e grassa.



Zibibbo Orange
Calabria Bianco I.G.T.

Vitigno: Zibibbo.

Abbinamenti: Un vino da pasto per percorsi importanti di pesce, crudo o cotto. Incredibilmente unico con aperitivi e apericena importanti e pesce crudo.



Mishalai
Vino Spumante

Vitigno: Malvasia e Zibibbo.

Abbinamenti: Ottimo vino per aperitivi, apericena ricchi e complessi, formaggi freschi, frittura, mortadella di maiale nero, antipasti di mare e primi di pesce.



San Francesco

Bianco D.O.C.

Vitigno: Greco Bianco.

Abbinamenti: Si accompagna con antipasti, zuppe di verdure, piatti a base di pesce, formaggi freschi.



San Francesco

Rosato D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Vino da tutto pasto.



San Francesco

Rosso D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.



Settemari

Bianco I.G.T.

Vitigno: Greco Bianco e Chardonnay.

Abbinamenti: Antipasti, si esalta con primi piatti di pesce, crostacei, frutti di mare e zuppa di pesce, formaggi.



Donna Rosa D.O.C.

Rosato I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Si accompagna con antipasti, zuppe di verdure, piatti a base di pesce, formaggi freschi.



Doppio Vento

Bianco Frizzante

Abbinamenti: Eccellente aperitivo, si sposa bene con antipasti, primi piatti, frutti di mare crudi e piatti a base di pesce, sushi.



Doppio Vento

Rosato Frizzante

Abbinamenti: Eccellente aperitivo, si sposa bene con antipasti, primi piatti, frutti di mare crudi e piatti a base di pesce, sushi.



Duca dell'Argillone

Riserva I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Piatti di cucina mediterranea, ideale per arrosti di carni rosse.



Ronco dei Quattroventi

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Si accompagna con carni rosse e formaggi stagionati.



Vignacorta

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Magliocco.

Abbinamenti: Si accompagna con primi piatti dal condimento saporito, carni rosse e formaggi stagionati.



Villaroja

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Si accompagna con primi piatti dal condimento saporito, carni rosse e formaggi stagionati.



Zero

Calabria Bianco I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo vinificato in Bianco.

Abbinamenti: Carni bianche, formaggi erborinati, frittura, zuppe di pesce, primi e secondi di pesce.



Zero

Calabria Rosato I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Antipasti, aperitivi, apericena, sia di mare che di terra, primi di mare, salumi, formaggi freschi, pesce alla griglia di ogni genere, frittura, pizze.



Zero

Calabria Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carne rossa, anche selvaggina, primi con ragù di carne, formaggi stagionati, salumi pregiati, zuppe, spezzatini.



Essenzo

Bianco I.G.T.

Vitigno: Pecorello e Greco Bianco.

Abbinamenti: Piatti dal giusto peso, carne bianca, erborinati, frittura, zuppe di pesce, primi e secondi di pesce grassi e complessi, non banali.



Essenzo

Rosso I.G.T.

Vitigno: Syrah e Gaglioppo.

Abbinamenti: Carne rossa, anche selvaggina, primi con ragù di carne, formaggi stagionati, salumi pregiati, zuppe, spezzatini, piatti ricchi di succulenza e buona grassezza.



Esetra

Bianco I.G.T.

Vitigno: Mantonico e Chardonnay.

Abbinamenti: Antipasti leggeri, carni bianche e pietanze di pesce.



Esetra

Rosso I.G.T.

Vitigno: Calabrese e Malvasia Nera.

Abbinamenti: Zuppe e risotti a base di verdure e piatti di carni al forno o in salsa.



Aramoni

Zibibbo Secco I.G.T.

Vitigno: Zibibbo in purezza.

Abbinamenti: Antipasti e frutti di mare e crostacei.



Limani

Rosso I.G.T.

Vitigno: Magliocco e Calabrese.

Abbinamenti: Arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.



Arintha

Bianco Calabria I.G.T.

Vitigno: Greco Bianco e Chardonnay.

Abbinamenti: Aperitivo su antipasti di mare, primi e secondi di pesce.



Donna Giuliana

Rosato I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Greco Nero.

Abbinamenti: Aperitivi, pesce, ottimo anche con primi semplici di pesce magari con due pomodorini pachino.



I Monaci

Rosso Calabria I.G.T.

Vitigno: Magliocco.

Abbinamenti: Adatto a piatti con carni rosse e selvaggina.



Don Onofrio

Terre di Cosenza D.O.P.

Vitigno: Magliocco e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Adatto ai piatti con carni rosse e selvaggina.



Cirò Bianco D.O.C.

Vitigno: Greco 100% a coltivazione biologica.

Abbinamenti: Consigliato su pesci salsati e frutti di mare, pastasciutte anche ben condite.



Cirò Rosato D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo 100% a coltivazione biologica.

Abbinamenti: Consigliato su antipasti a base di salumi.



Cirò Rosso D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo 100% a coltivazione biologica.

Abbinamenti: Consigliato su carni bianche e rosse, nonché primi piatti sostanziosi anche a base di tartufo.



Vescovado

Bianco I.G.T.

Vitigno: Guardavalle 100% a coltivazione biologica.

Abbinamenti: Crostacei e frutti di mare, ottimo anche come aperitivo.



Scassabarile

Rosato Biologico I.G.T.

Vitigno: Marsigliana Nera.

Abbinamenti: Consigliato su antipasti a base di salumi e come aperitivo.



Speziale

Rosso Biologico I.G.T.

Vitigno: Marsigliana Nera.

Abbinamenti: Consigliato su pesci salsati, frutti di mare e carni bianche.



Vurgadà

Rosso Biologico I.G.T.

Vitigno: Nerello Cappuccio, Merlot e Gaglioppo.

Abbinamenti: Consigliato su carne grigliata, arrosti, caccagione e brasati.



Federico Scala
Rosso Riserva D.O.P.
Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Carne grigliata, arrosti e caccagione.



SP1
Rosè Brut Metodo Classico
Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Ottimo classico da bere a tutto pasto, come aperitivo e piatti di pesce.



SP1
Bianco Brut Metodo Classico
Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Ottimo classico da bere a tutto pasto, come aperitivo e piatti di pesce.



Co.ti.die
Bianco Calabria I.G.P.
Vitigno: Pecorello, Trebbiano e Malvasia.

Abbinamenti: Pesce, Crostacei e Formaggi.



Co.ti.die
Rosso Calabria I.G.P.
Vitigno: Magliocco, Merlot e Gaglioppo.

Abbinamenti: Pesce, Crostacei e Formaggi.



Neostòs
Bianco Calabria I.G.P.
Vitigno: Pecorello.

Abbinamenti: Pesce, Crostacei e Formaggi.



Neostòs
Rosso Calabria I.G.P.
Vitigno: Greco Nero, Guarnaccia Nera e Merlot.

Abbinamenti: Pasta, Carne, Selvaggina e Formaggi.



Bluette

Bianco I.G.T.

Vitigno: Chardonnay e Greco.

Abbinamenti: Ideale per gli involtini di pesce spada.



Greco

Bianco I.G.T.

Vitigno: Greco.

Abbinamenti: Antipasti di pesce e di verdure, primi piatti di carni bianche, sushi, ricotta fresca, caciocavallo silano, mozzarella di bufala.



Greco Nero

Rosato I.G.P.

Vitigno: Nero Greco.

Abbinamenti: Piatti di pesce, verdure, pesce crudo, antipasti, primi piatti e risotti secondi.



Gaglioppo

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo

Abbinamenti: Petto di vitello arrosto.



Arvino

Rosso Barricato I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Brasati di manzo.



Cauro

Calabria Rosso I.G.T.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Gaglioppo e Magliocco.

Abbinamenti: Primi e secondi di carne, formaggi di media stagionatura. Ottimo con spezzatino e brasati.



Serra Barbara

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Sangiovese.

Abbinamenti: Primi piatti di carne, secondi di carne e di pesce alla griglia.



Jachello

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo, Greco Nero e Sangiovese.

Abbinamenti: Primi con salse rosse a base di carne, secondi di carne di grande complessità e struttura, selvaggina. Eccellente vino da meditazione.



Decennio

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Primi con salse rosse a base di carne, secondi di carne di grande complessità e struttura, selvaggina. Eccellente vino da meditazione.



Terre di Trezzi

Bianco I.G.T.

Vitigno: Greco Bianco.

Abbinamenti: Si abbina egregiamente a primi piatti delicati, antipasti e piatti a base di pesce.



Colli di Ginestra

Rosato I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Si abbina egregiamente a primi piatti leggeri, antipasti e zuppe a base di pesce.



R01 Bianco

Spumante Extra Dry - I.G.T.

Vitigno: Traminer.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina bene a carni bianche, pesce azzurro e crostacei.



R01 Rosato

Spumante Brut - I.G.T.

Vitigno: Traminer.

Abbinamenti: Pietanze mediterranee di entrata, piatti di pesce, molluschi e crostacei.



OIS Pecorello

Bianco I.G.T.

Vitigno: Pecorello.

Abbinamenti: Aperitivi e antipasti di mare, portate di pesce. Ottimo anche con formaggi vaccini di media stagionatura.



Malvasia E Sauvignon

Bianco I.G.T.

Vitigno: Malvasia e Sauvignon Blanc.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di pesce, piatti delicati o aromatici.



Barak

Rosso I.G.T.

Vitigno: Magliocco.

Abbinamenti: Arrosti di carne, cacciagione e selvaggina, formaggi a pasta dura.



Pietra Di Tesoro

Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Greco Nero.

Abbinamenti: Primi piatti e secondi piatti della cucina mediterranea e salumi.



Cirò

Bianco D.O.C.

Vitigno: Greco Bianco.

Abbinamenti: Ottimo per il pesce è anche indicato per gli antipasti.



Cirò

Rosato D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Si accompagna bene con antipasti, minstre e pietanze non molto robuste.



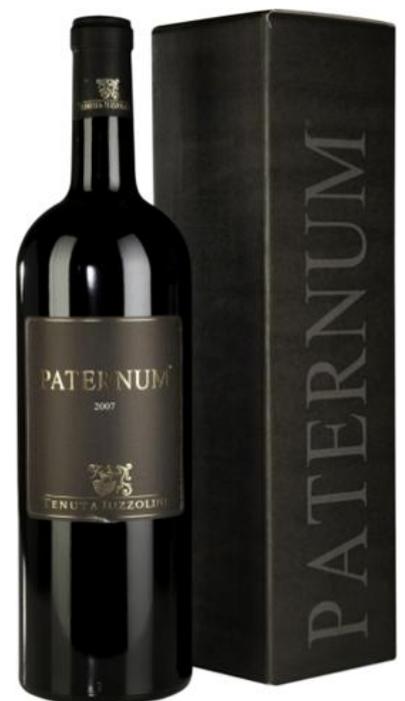
Cirò

Rosso D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Ideale per paste asciutte al sugo di carne, arrostiti, brasati e formaggi di lunga stagionatura.

**Cirò****Bianco D.O.C.****Vitigno:** Greco bianco.**Abbinamenti:** Antipasti e piatti a base di pesce.**Cirò****Rosato D.O.C.****Vitigno:** Gaglioppo.**Abbinamenti:** Piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi cremosi.**Cirò****Rosso Classico D.O.C.****Vitigno:** Gaglioppo.**Abbinamenti:** Eccellente con tutti i piatti, ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.**Madre Goccia****Bianco I.G.T.****Vitigno:** Greco bianco e Chardonnay.**Abbinamenti:** Primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.**Lumare****Rosato I.G.T.****Vitigno:** Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.**Abbinamenti:** Ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.**Belfresco****Rosso I.G.T.****Vitigno:** Gaglioppo.**Abbinamenti:** Ottimo servito freddo sul pesce, formaggi e frutta esotica.**Principe Spinelli****Rosso D.O.C.****Vitigno:** Gaglioppo.**Abbinamenti:** Carni rosse e formaggi stagionati.

**Prima Fila****Bianco I.G.T.****Vitigno:** Pecorello.**Abbinamenti:** Piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, ottimo come aperitivo.**Artino****Rosso I.G.T.****Vitigno:** Gaglioppo e Magliocco.**Abbinamenti:** Carni rosse e formaggi stagionati.**Don Fortunato****Brut****Vitigno:** Uve bianche coltivate in Calabria.**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, si abbina facilmente con crostacei, molluschi e formaggi freschi.**Muranera****Rosso I.G.T.****Vitigno:** Merlot, Cabernet, Sauvignon, Gaglioppo e Magliocco.**Abbinamenti:** A base di carne e formaggi maturi.**Donna Giovanna****Bianco I.G.T.****Vitigno:** Greco bianco.**Abbinamenti:** Eccellente aperitivo, primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.**Maradrea****Riserva - Rosso D.O.C.****Vitigno:** Gaglioppo.**Abbinamenti:** Arrostiti, selvaggina e grigliate.**Paternum****Rosso I.G.T.****Vitigno:** Magliocco.**Abbinamenti:** Si accompagna a piatti di carne arrostita, agnello, cinghiale e selvaggina. Predilige formaggi duri, saporiti e piccanti.



Cirò Bianco D.O.C.

Vitigno: Greco Bianco.

Vino molto fresco con buona acidità. È un bianco meridionale: ha una sua consistenza ben presente, ma gioca molto sulle delicate note di fiori bianchi e frutti gialli. È un classico vino fresco, fruttato e godibile, ma con una sua personalità e complessità, come nelle vivaci note di biancospino.



Cirò Rosato D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Un vino che spicca per personalità, freschezza ma anche per la sua complessità e la nota tannica che dà spessore. È un vino che accompagna tutta la nostra cucina che è abbastanza decisa e ha un'acidità che lo sostiene molto. È un vino da tutto pasto».



Cirò Rosso D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Un vino molto tipico, da uve Gaglioppo al 100%.

Questo vino offre i profumi tipici del Cirò: frutti rossi, note di viola tipiche del Gaglioppo, spezie, sottobosco mediterraneo e una bella acidità.



Calaonda

Rosso Calabria I.G.T.

Vitigno: Magliocco e Merlot.

Ricco, Fruttato e Avvolgente.

Un rosso che unisce il carattere del territorio all'appeal dei vitigni internazionali. Una baraonda, alla maniera calabrese.



Libella

Vino Bianco Frizzante

Vitigno: Greco Bianco.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, antipasti a base di pesce e di verdure, piatti a base di uova, zuppe di pesce, crostacei arrosto o salsati e pesce alla griglia.



Libella

Vino Rosato Frizzante

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Pollo alla griglia, pesce, frutti di mare, focaccia con verdure e pomodorini.



Critone

Val Di Neto - Bianco I.G.T.

Vitigno: Chardonnay e Sauvignon.

Abbinamenti: Cucina a base di pesce, dagli antipasti, ai primi con abbinamento di pesce alle verdure, ai secondi piatti.



Terre Lontane

Val Di Neto - Rosato I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Franc.

Abbinamenti: Affettati misti a base di salumi, antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce oltre che zuppe di pesce.



Duca Sanfelice

Cirò Rosso Classico D.O.C.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, cacciagione, selvaggina, terrine di formaggi di gusto pieno anche forti.



Efeso

Val di Neto - Bianco I.G.T.

Vitigno: Mantónico.

Abbinamenti: Secondi di pesce.



Magno Megonio

Val di Neto - Rosso I.G.T.

Vitigno: Magliocco.

Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione, selvaggina, piatti dal gusto intenso, a formaggi ben stagionati.



Almaneti

Spumante Brut Bianco

Metodo Classico

Vitigno: Chardonnay.



Rosaneti

Spumante Brut Rosé

Metodo Classico

Vitigno: Gaglioppo.



Gravello

Val di Neto - Rosso I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Primi a base carne, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati.



G B

Rosso Calabria I.G.T.

Vitigno: Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio e Greco Nero.

Rosso intenso profondo con note aranciate, il vino appare denso al contatto con le pareti del calice, mostra profumi vinosi netti di frutti di bosco in particolare di ribes e lampone con note legnose aromatiche di rosa e castagno. In bocca è ampio con sapore di prugna rossa matura e nocchie tostate in sintonia con l'olfatto.



1480 L'INIZIO

Rosso Calabria I.G.T.

Vitigno: Aglianico e Magliocco.

Vino rosso con colore rosso intenso e profondo. Ampie note aromatiche di frutti rossi con profumi varietali di mora selvatica e mandorla tostata e giuggiole appassite. In bocca è elegante con note di more selvatiche su sentori di vaniglia finemente affumicata con buona persistenza olfattiva e gustativa.



Lepanio

Calabria Bianco IGT

Vitigno: Greco Bianco e Traminer.

Abbinamenti: Si adatta bene ai piatti a base di pesce. Antipasti, primi, secondi e frittare.



Narobio

Calabria Rosso IGT

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Accompagna bene i piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati.



Theorema

Calabria Rosato Bio I.G.P.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si fa apprezzare anche con primi piatti leggeri.



JXP

Calabria Bianco Bio I.G.P.

Vitigno: Pecorello.

Abbinamenti: Aperitivi al calice, crostacei e pesce in generale. Formaggi dal gusto delicato.



Madama Giovanna

Calabria Bianco Bio I.G.P.

Vitigno: Greco, Trebbiano e Montonico.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare un aperitivo, si sposa in maniera eccellente con i piatti a base di pesce e frutti di mare.



Bollicine

Vino Spumante Extra Dry Rosato

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Accompagna egregiamente aperitivi, piatti delicati a base di verdure e frutti di mare. Si sposa bene anche con la pasticceria secca.



Luna Piena

Calabria Rosato Bio I.G.P.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Piatti a base di pesce o carni bianche.



Don Fabrizio

Calabria Rosso Bio I.G.P.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Ottimo con i salumi, i caprini calabrese e grigliate di carne.



Donnanò

Calabria Rosso Bio I.G.P.

Vitigno: Greco, Pecorello e Zibibbo.

Abbinamenti: Un vino da gourmet dolce e salato.



Crete Del Falco

Calabria Rosso Bio I.G.P.

Vitigno: Gaglioppo, Merlot, Cabernet e Caberbet Franc.

Abbinamenti: Perfetto con piatti di carne elaborati, selvaggina e formaggi stagionati.



Pircoca

Terre di Cosenza Bio D.O.C.

Vitigno: Guarnaccia Bianca, Riesling, Traminer e Moscato.

Abbinamenti: Pesce, verdure grigliate e formaggi freschi.



Graneta

Terre di Cosenza Bio D.O.C.

Vitigno: Magliocco dolce.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, arrosti e formaggi.



Donna Filomena

Terre di Cosenza Bio D.O.C.

Vitigno: Guarnaccia Bianca e Malvasia.

Abbinamenti: Aperitivo e con portate di pesce crudo.



Baronè

Bianco I.G.P.

Vitigno: Pecorello.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, eccellente con piatti a base di pesce, frittore e grigliate.



Gaudio

Rosato I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Merlot.

Abbinamenti: Salumi tipici Calabresi, carni bianche, formaggi freschi e pietanze a base di funghi Silani. Può essere servito anche come aperitivo.

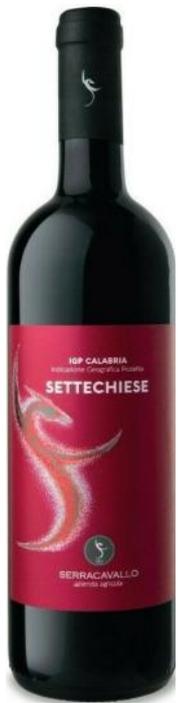


Gaudio

Rosso I.G.P.

Vitigno: Magliocco e Merlot.

Abbinamenti: Salumi tipici Calabresi, primi piatti al sugo, eccellente con gli arrosti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi.



Sette Chiese

Terre di Cosenza D.O.P.

Vitigno: Magliocco e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Da abbinare a un bel percorso di salumi e formaggi semi stagionati.



Quattro Lustri

Terre di Cosenza D.O.P.

Colline dei Crati

Vitigno: Magliocco Dolce.

Abbinamenti: Tagliatelle di farina di castagne, zuppa di fave, filetto di suino nero.



Terraccia

Terre di Cosenza D.O.P.

Colline dei Crati Riserva

Vitigno: Magliocco dolce e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Carni rosse, formaggi stagionati e fichi dattati.



Vigna Savuco

Riserva D.O.P.

Vitigno: Magliocco.

Abbinamenti: Primi con salse rosse a base di carne, secondi di carne, carni al forno, selvaggina, zuppe, spezzatini, formaggi stravecchi.



Palizzi

Rosso I.G.T.

Vitigno: Nerello Calabrese e Merlot.

Abbinamenti: Carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi.



Pellaro

Rosso I.G.T.

Vitigno: Calabrese, Castiglione e Alicante.

Abbinamenti: Carni arrosto, selvaggina.



Magliocco

Rosso I.G.T.

Vitigno: Magliocco.

Abbinamenti: Cacciagione in genere, paste meglio se condite con sughi di carne.



Timpa Del Principe

Bianco I.G.P.

Vitigno: Greco Bianco e Montonico.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o con antipasti delicati e piatti a base di pesce.



Aglianico

Rosso I.G.T.

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Cacciagione in genere, paste meglio se condite con sughi di carne.



Jacca Ventu

Melissa D.O.P.

Vitigno: Gaglioppo.

Abbinamenti: Primi e secondi di carne selvaggina. Perfetto in abbinamento con salumi e formaggi stagionati.



Zingamaro

Val di Neto Rosso I.G.P.

Vitigno: Greco Nero.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

CRISERA



Armacia

Rosso Costa Viola I.G.T.

Vitigno: Prunesta, Malvasia Nera, Nerello e Gaglioppo.

Abbinamenti: Si accompagna ad ogni pasto anche a base di pesce.



Nerone di Calabria

Cuveè-Barrique

Vitigno: Sangiovese, e Nerello Calabrese.

Abbinamenti: Carni rosse, grigliate, sughi, salumi e formaggi stagionati.

COSIMO MURACE



Cantina Cosimo Murace

Bivongi Rosso D.O.C.

VINO BIOLOGICO

Vitigno: Calabrese, Greco Nero e Gaglioppo.

Abbinamenti: Manzo, Pasta e Agnello.

CALABRIA

I GRECO



Masino

Nero di Calabria I.G.T.

Vitigno: Nero di Calabria.

Abbinamenti: Dà meglio di sé con carni in salsa agrodolce.

FUEDO GAGLIARDI



Castrum Vetus

Locride Rosso I.G.P.

Vitigno: Calabrese, Greco Nero, Magliocco canino, Cabernet Sauvignon.

Coltivate con metodo biologico. Un vino a tutto pasto che si sposa perfettamente con carni rosse, selvaggina, stoccafisso e formaggi stagionati.



Barbazzale

Etna Bianco D.O.C.

Vitigno: Cattarratto e Viognier.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, primi di pesce.



Barbazzale

Etna Rosso D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Abbinamenti: Antipasti di terra, primi di terra.



Etnabianco

D.O.C.

Vitigno: Carricante.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, primi di pesce.



Diciassettesalme

Etna Rosso D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Abbinamenti: Antipasti di terra, primi di terra.



Nume

I.G.T.

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Abbinamenti: Secondi di carne rossa.



Sole di Sesta

I.G.T.

Vitigno: Syrah.

Abbinamenti: Agnello al forno, spezzatino di carne, salsicce al sugo.

D
U
C
A
D
I
S
A
L
A
P
A
R
U
T
A



Passo delle Mule

Sicilia D.O.C.

Vitigno: Nero D'Avola.

Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse e formaggi di media stagionatura.

L
E
C
A
S
E
M
A
T
T
E



Faro

Rosso D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero D'Avola.

Abbinamenti: Carni rosse, carni rosse alla brace, formaggi stagionati e pollame.

S
I
C
I
L
I
A

C
O
L
O
M
B
A
B
I
A
N
C
A



Grillo

Bio D.O.C.

Vitigno: Grillo.

Abbinamenti: Si accompagna ad antipasti, crostacei alla griglia o fritti, carni bianche, cucina asiatica.



Rosè

Bio I.G.T.

Vitigno: Nero D'Avola.

Abbinamenti: Antipasti, crostacei alla griglia o fritti, carni bianche, ideale anche con la pizza.



Nero D'Avola

Bio D.O.C.

Vitigno: Nero D'Avola.

Abbinamenti: Ottimo con carni alla brace e formaggi stagionati.



Le Sabbie dell'Etna
Etna Bianco D.O.C.

Vitigno: Carricante e Catarratto.

Abbinamenti: Ottimo con piatti di mare leggeri, si abbina perfettamente anche a piatti più intensi come il cacciucco e le cozze gratinate.



Le Sabbie dell'Etna
Etna Rosso D.O.C.

Vitigno: Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese.

Abbinamenti: Ottimo con la carne, ideale per accompagnare la selvaggina e i formaggi di media stagionatura.



Cavanera

Etna Rosso D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Abbinamenti: Selvaggina da piuma, è ottimo insieme con le quaglie allo spiedo.



Chiamonte
Nero D'Avola D.O.C.

Vitigno: Nero D'Avola.

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, secondi di carne e formaggi stagionati. Sta bene anche con gustosi risotti alle verdure.



Santagostino
Baglio Soria D.O.C.

Vitigno: Catarratto e Chardonnay.

Abbinamenti: Funghi, ostriche, pesce e primi piatti.



Santagostino
Baglio Soria I.G.T.

Vitigno: Nero D'Avola e Syrah.

Abbinamenti: Secondi piatti a base di carne.



Harmonium
D.O.C.

Vitigno: Nero D'Avola.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare le seconde portate a base di carne, è ottimo con l'agnello ai funghi.

F I R R I A T O



Charme

Rosato I.G.T.

Vitigno: Blend di vitigni autoctoni.

Abbinamenti: Un vino ottimo per accompagnare i piatti della cucina di mare, dai primi alle zuppe, dai crostacei alle grigliate.



Charme

Bianco Frizzante I.G.T.

Vitigno: Blend di vitigni autoctoni.

Abbinamenti: Si abbina in maniera ideale a piatti leggeri a base di pesce.

P A L A R I



Palari

Faro D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera.

Abbinamenti: Carne arrosto, cacciagione e selvaggina e formaggi stagionati.

S I C I L I A



Allucia'

Grillo Sicilia D.O.C.

Vitigno: Grillo.

Abbinamenti: È perfetto da abbinare a un crudité di pesce, o a carni bianche.



Disiato

Frappato Sicilia D.O.C.

Vitigno: Frappato.

Abbinamenti: Primi e secondi a base di carne, salumi e formaggi stagionati



Maribu

Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.

Vitigno: Nero D'avola e Frappato.

Abbinamenti: Primi e secondi a base di carne, salumi e formaggi stagionati



Maria Costanza

Bianco D.O.P.

Vitigno: Inzolia e Chardonnay.

Abbinamenti: Antipasti di pesce. Carni bianche. Formaggi freschi. Pesce-crostacei al vapore. Finger Food. Uova e torte salate.



Maria Costanza

Rosso D.O.P.

Vitigno: Nero D'Avola

Abbinamenti: Primi piatti saporiti, carni rosse alla griglia, tagli di suino iberico, selvaggina, formaggi stagionati.



Bianco di Nera'

Frizzante Bianco Biologico

Vitigno: Nero Cappuccio, Inzolia e Chardonnay.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.



Rosso di Nera'

Frizzante Rosso Biologico

Vitigno: Nero D'Avola

Abbinamenti: Primi piatti leggeri ed estivi. Carni delicate ed insaccati, zuppa di pesce con pomodoro.



Milazzo

Metodo Classico Brut

Vitigno: Inzolia & Chardonnay.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo, ideale su antipasti, crudo di pesce, ostriche, minestre leggere e piatti a base di pesce e carni bianche.



Etna Bianco

D.O.C.

Vitigno: Carricante.

Abbinamenti: Si abbina a piatti di pesce e frutti di mare. Ottimo alla mescita.



Etna Rosso

D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di terra, carni rosse e formaggi stagionati. Un vino versatile che può essere abbinato anche a pietanze a base di pesce o carni bianche.



Pietra Marina'

Etna Bianco Superiore D.O.C.

Vitigno: Carricante.

Abbinamenti: Pesce e frutti di mare, Crostacei, Secondi di pesce, Sushi e pietanze anche elaborate.



Serra della Contessa

Etna Rosso Riserva D.O.C.

Vitigno: Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio.

Abbinamenti: Un vino elegante e longevo, ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

PASQUA



Amarone della Valpolicella

Classico D.O.C.G.

Vitigno: Rondinella, Corvina e Negrara.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse e piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.



Mai Dire Mai

**Amarone della Valpolicella
D.O.C.G.**

Vitigno: Rondinella, Corvina, Corvinone e Oseleta.

Abbinamenti: Ottimo con carni rosse e piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.

CASTELNUOVO



Valpolicella

D.O.C.

Vitigno: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Abbinamenti: Primi piatti, carni bianche e formaggi freschi.

VENE TO

CECILIA BERETTA



Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C.

Vitigno: Rondinella, Molinara e Corvina.

Abbinamenti: Questo vino rosso espressivo si sposa perfettamente con piatti come lo stufato di zucca o la pasta con gnocchi di salsiccia.



Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Vitigno: Rondinella, Croatina, Corvinone, e Corvina.

Abbinamenti: Cioccolato, formaggi stagionati, secondi di carne rossa e selvaggina.

S PER I



Valpolicella Ripasso Classico Superiore D.O.C.

Vitigno: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Abbinamenti: Si abbina ad affettati e salumi, carni bianche, carni rosse, formaggi, riso e risotti.



Amarone Della Valpolicella Rosso Classico D.O.C.G.

Vitigno: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Abbinamenti: Con secondi piatti robusti di carni rosse, cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.

CLIVUS



TOMMASI



CESARI



VENEETO

**Amarone della Valpolicella
Classico D.O.C.G.**

Vitigno: Corvina, Molinara, Rondinella e Corvinone Veneto.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

**Amarone della Valpolicella
Classico D.O.C.G.**

Vitigno: Rondinella, Corvina e Corvinone.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, grigliate di carne e selvaggina.

**Amarone della Valpolicella
Classico D.O.C.G.**

Vitigno: Corvina e Rondinella .

Abbinamenti: Si abbina a piatti ricchi e sostanziosi come carni alla griglia, stufati e formaggi stagionati. È un vino che può essere gustato adesso o invecchiato per diversi anni a venire.

MASI



Campofiorin

Rosso del Veronese I.G.T.

Vitigno: Rondinella, Corvina e Molinara.

Abbinamenti: Paste con sughi ricchi di carne o funghi, carni rosse importanti, grigliate o arrosto, e cacciagione. Formaggi stagionati.



Costasera

**Amarone del Valpolicella Classico
D.O.C.G.**

Vitigno: Rondinella, Corvina e Molinara.

Abbinamenti: Ottimo a fine pasto o accompagnato con carni rosse, selvaggina, quaglie, piatti saporiti.



Campolongo di Torbe

**Amarone del Valpolicella Classico
D.O.C.G.**

Vitigno: Rondinella, Corvina e Molinara.

Abbinamenti: Ottimo a fine pasto o accompagnato con carni rosse, selvaggina, quaglie, piatti saporiti.



Müller Thurgau
Trentino D.O.C.

Vitigno: Müller Thurgau.

Abbinamenti: Antipasti, pasta e pesce.



Chardonnay
Trentino D.O.C.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Aperitivi, sushi, crudità di pesci, prima e secondi di pesci e formaggi freschi.



Pinot Grigio
Trentino D.O.C.

Vitigno: Pinot Grigio.

Abbinamenti: Aperitivi, sushi, prima e secondi di pesci e formaggi freschi.



Sauvignon
Trentino D.O.C.

Vitigno: Sauvignon.

Abbinamenti: Aperitivo. Si abbina molto bene con pesce e carni bianche.



Riesling
Trentino D.O.C.

Vitigno: Riesling Renano.

Abbinamenti: Aperitivi, sushi, crudità di pesci, prima e secondi di pesci e formaggi freschi.



Gewürztraminer
Trentino D.O.C.

Vitigno: Gewürztraminer.

Abbinamenti: Aperitivo, si abbina a piatti a base di uova anche impreziositi con una grattata di tartufo.



Lagrein
Trentino D.O.C.

Vitigno: Lagrein

Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse e selvaggina.



Pinot Nero
Trentino D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse e selvaggina.

M
E
R
A
N



Pinot Bianco

Festival D.O.C.

Vitigno: Pinot Bianco.

Abbinamenti: Ottimo con crudo di mare, pesce spada alla griglia e latticini freschi.



Muller Thurgau

Festival D.O.C.

Vitigno: Muller Thurgau.

Abbinamenti: Verdura, Primi piatti, Aperitivi, Carni bianche.



Gewürztraminer

Festival D.O.C.

Vitigno: Gewürztraminer.

Abbinamenti: Aperitivi, ricette asiatiche, crostacei.

T
R
E
N
T
I
N
O

A
L
T
O

A
D
I
G
E

M
E
R
A
N



Pinot Noir

Festival D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: Selvaggina, agnello da latte, coniglio, arrostiti, formaggi stagionati.



Goldmuskateller

Graf D.O.C.

Vitigno: Moscato Giallo.

Abbinamenti: Ideale con asparagi, verdure grigliate, pesce e formaggio di capra.

P
F
I
T
S
C
H
E
R



Matan

Pinot Nero Riserva D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: A tutto pasto. E' un vino rosso che accompagna perfettamente grandi preparazioni di carni rosse, anche arrostito, e formaggi di media stagionatura.

H
O
F
S
T
Ä
T
T
E
R



Lagrein

Alto Adige D.O.C.

Vitigno: Lagrein.

Abbinamenti: Selvaggina, carni rosse, volatili e formaggio stagionato.



Meczan Pinot Nero

Alto Adige D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: Pollame nobile, arrostiti, primi piatti con ragù di carne, la zuppa d'orzo.



Joseph Gewürztraminer

Alto Adige D.O.C.

Vitigno: Gewürztraminer.

Abbinamenti: Come aperitivo, crostacei, e formaggio.

T
R
E
N
T
I
N
O

A
L
T
O

A
D
I
G
E

H
O
F
S
T
Ä
T
T
E
R



Kolbenhof

Gewürztraminer D.O.C.

Vitigno: Gewürztraminer.

Abbinamenti: Antipasti di terra, Primi di terra.



Barthenau

Vigna S. Urbano D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: Da abbinare alle portate a base di carne rossa o selvaggina, è ottimo insieme alle pernici con risotto.

S
A
N

L
E
O
N
A
R
D
O



San Leonardo

Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a carni rosse, pollame nobile, arrostiti, brasati, stufati di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

ARNALDO
CAPRAI



Grecante

Colli Martani D.O.C.

Vitigno: Grechetto.

Abbinamenti: Eccellente come semplice aperitivo. Perfetto anche in abbinamento con piatti di pesce e di carne mediamente strutturati.



Montefalco Rosso

Vigna Flaminia-Maremmana D.O.C.

Vitigno: Sangiovese, Sagrantino e Canaiolo.

Abbinamenti: Zuppe saporite, primi con ragù di carne e grigliate.



Collepiano

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Vitigno: Sagrantino.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina e piatti a base di tartufo.



Montefalco Sagrantino

25 Anni - D.O.C.G.

Vitigno: Sagrantino.

Abbinamenti: Arrostiti e grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina.

U
M
B
R
I
A

S
C
A
C
C
I
A
D
I
A
V
O
L
I



Sagrantino di Montefalco

D.O.C.G.

Vitigno: Sagrantino.

Abbinamenti: Arrostiti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati.



Montefalco Rosso

D.O.C.

Vitigno: Sangiovese e Merlot.

Abbinamenti: Si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse.

U
M
B
R
I
A

D
I
M
A
J
O
N
O
R
A
N
T
E



Contado

Aglianico del Molise D.O.C.

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Si accompagna a cibi saporosi, primi piatti, selvaggina, carni e formaggi.

M
O
L
I
S
E



Barolo

Comune di Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Barolo.

Abbinamenti: Paste all'uovo, ravioli di carne, carni rosse, bolliti, selvaggina, tome di pecora e di capra e formaggi.



Michet

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Vitigno: Nebbiolo d'Alba.

Abbinamenti: Antipasti di carne, primi e secondi di carne bianca e rossa.



Madonna del Dono

Dolcetto d'Alba D.O.C.

Vitigno: Dolcetto d'Alba.

Abbinamenti: Antipasti di carne, primi di carne, secondi di carne bianca e carne rossa.



Rure

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Vitigno: Barbera d'Asti.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, salumi, secondi carne bianca e rossa.



Cannubi

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Barolo.

Abbinamenti: Carne arrosto-grigliate, carne rossa in umido e selvaggina.



Zagara

Moscato d'Asti D.O.C.G.

Vitigno: Moscato d'Asti.

Abbinamenti: Panettone. Pandoro. Torte di frutta e crema. Pasticceria secca o con la crema.



Gatiè

Brachetto d'Acqui D.O.C.G.

Vitigno: Brachetto d'Acqui.

Abbinamenti: Vino dolce ed aromatico ben si accompagna con i dolci a fine pasto specialmente con le paste secche.



Barolo Chinato

Barolo

Vitigno: Barolo.

Abbinamenti: Cioccolato, Dessert.

50cl



Dosso

Dolcetto d'Alba D.O.C.

Vitigno: Dolcetto.

Abbinamenti: Si abbinano ad antipasti, pasta, risotto, pollo, formaggio e salumi.



Cruva

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Superiore

Vitigno: Barbera.

Abbinamenti: Primi piatti di pasta, carni bianche, e rosse e formaggi di media stagionatura. Per gli estimatori è il vino da tutto pasto.



Tovasacco

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Si abbinano a pasta, zuppa, carni, piatti di stagione e formaggi di media stagionatura.



Montebertotto

Langhe Arneis D.O.C.

Vitigno: Arneis.

Abbinamenti: E' il vino perfetto per ogni occasione, soprattutto per l'aperitivo. Ottimo con piatti a base di pesce, verdure e crostacei, è da provare con la robiola alla griglia.



Piadvenza

Nebbiolo d'Alba D.O.C. "vigna"

Vitigno: Nebbiolo in purezza.

Abbinamenti: Ideale con carni rosse saporite, selvaggina e formaggi stagionati.



Barolo

Piantà D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Ideale per impreziosire una cena a base di carne.

CERETTO



Ceretto

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Piatti a base di carni rosse e di selvaggina con sughi ristretti e formaggi a pasta dura stagionati.

COGNONE
ELVIO



Ravera

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Carne arrosto -grigliata, carne rossa in umido e selvaggina.

PIEMONTE

PIO
CESARE



Pio Cesare

Barbaresco D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Perfetto con il brasato di camoscio e con bolliti misti, eccezionale con i tagliolini al tartufo bianco.



Pio Cesare

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Carne, Formaggi, Primi.

FONTANAFREDDA



Serralunga D'Alba

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Carne rossa, primi a base carne, formaggi stagionati, selvaggina.

PODERI ALDO CONTERNO



Poderi Aldo Conterno

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Agnello, Lepre, Coniglio al rosmarino e Formaggi erborinati.

PIEMONTE

RENZO SEGHESSIO



Renzo Segesio

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Ideale abbinato a carni rosse, selvaggina e arrosti.

ODDERO



Oddero

**Barolo Riserva
Vignarionda D.O.C.G.**

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Arrosti, Carne alla brace, Carni rosse, Formaggi stagionati, Selvaggina.



Nebbiolo d'Alba

D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Antipasti caldi, primi e piatti di carne non troppo ricchi.



Marchese di Gresy

Martinenga Barbaresco D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.



Prunotto

Barbaresco D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Piatti di carne e formaggi.



Prunotto

Barolo D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiolo.

Abbinamenti: Piatti di carne, selvaggina e a formaggi.



Avanzi

Lugana Sirmione D.O.C.

Vitigno: Turbiana 100%

Abbinamenti: Pasta con branzino, risotto con la tinca e risotti primaverili a base di verdure ed erbe spontanee. Magnifico con il prosciutto crudo, ma ideale anche come aperitivo per la piacevole freschezza.



Avanzi

Rosavero Chiaretto D.O.C.

Vitigno: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera.

Abbinamenti: Piatti estivi a base di pesce, carni bianche e pizza, salami.



Avanzi

Superiore Riviera del Garda Classico D.O.C.

Vitigno: Gropello, Barbera, Sangiovese, e Marzemino

Abbinamenti: Squisito con carni rosse, arrosti, stufati e formaggi stagionati.



Pietro Dal Cerò

Amarone del Valpolicella D.O.C.

Vitigno: Corvina, Corvinone, Croatina e Rondinella .

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a formaggi stagionati, a carni a lunga cottura, brasati e selvaggina.



5 Stelle

Sfursat di Valtellina D.O.C.G.

Vitigno: Chiavennasca-Nebbiola.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi molto stagionati.



Sangue di Giuda

dell' Oltrepò Pavese D.O.C.

Vitigno: Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero.

Abbinamenti: Formaggi secchi piccanti o dolci a base di marmellate.



Black Edition

Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

Vitigno: Nebbiola.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, secondi di carne rossa e selvaggina.



4 Valli

Bonarda Colli Piacentini

Frizzante D.O.C.

Vitigno: Bonarda.

Abbinamenti: Accompagna minestre, carni bianche e formaggi stagionati.



Achelo

Cortona Rosso D.O.C.

Vitigno: Syrah.

Abbinamenti: A tutto pasto, si esalta con ricchi primi e secondi, ricchi di profumi e spezie. Ottimo con un filetto di maiale al pepe nero.



Nobile di Montepulciano

D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese e Merlot.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a ricchi secondi di carne, anche di cacciagione.



Santa Cristina

Chianti Superiore D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese e altri vitigni.

Abbinamenti: Le carni rosse, in particolar modo la bistecca "alla fiorentina".



Il Bruciato

Bolgheri D.O.C.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

Abbinamenti: Cacciagione, carni rosse, arrosti, stufati ed a formaggi stagionati.



Pian delle Vigne

Rosso di Montalcino D.O.C.

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: Selvaggina e saporiti piatti di carne rossa.



Pian delle Vigne

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: Carni rosse, arrosti, selvaggina nobile e formaggi stagionati.



Pèppoli

Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese, Merlot e Syrah.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare piatti a base di carne e formaggi stagionati.



Villa Antinori

Toscana I.G.T.

Vitigno: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Abbinamenti: Ideale in abbinamento a piatti di cacciagione o a base di carni rosse.



Marchese Antinori

Chianti Classico Riserva

Tenuta Tignanello

Vitigno: Sangiovese, e Cabernet Franc.

Abbinamenti: Arrosti, selvaggina in umido, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati.



Marchese Antinori

Badia A Passignano

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a tutti i piatti tipici della cucina toscana, dalle zuppe ai ricchi primi.



Marchese Antinori

Tignanello

Toscana I.G.T.

Vitigno: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Abbinamenti: Arrosti, selvaggina in umido, carne rossa alla griglia, formaggi stagionati.



Marchese Antinori

Solaia

Toscana I.G.T.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc.

Abbinamenti: Carni rosse, cacciagione, arrosti, selvaggina in umido e formaggi a pasta dura.

VILLA
POGGIO
SALVI



**Villa Poggio Salvi
Caspagnolo
Chianti Colli Senesi D.O.C.G.**

Vitigno: Sangiovese e Merlot.

Abbinamenti: Primi piatti importanti, arrosti di carni bianche.



**Villa Poggio Salvi
Rosso Di Montalcino
D.O.C.**

Vitigno: Sangiovese grosso.

Abbinamenti: Primi piatti importanti, arrosti di carni bianche e rosse, formaggi semi-stagionati.



**Villa Poggio Salvi
Brunello Di Montalcino
D.O.C.G.**

Vitigno: Sangiovese grosso.

Abbinamenti: Carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati e tartufo, vino da meditazione.

T
O
S
C
A
N
A

C
A
C
C
I
A
A
L
P
I
A
N
O



**Caccia al Piano 1868
Ruit Hora
Bolgheri Rosso D.O.C.**

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Abbinamenti: Pasta al sugo di carne, selvaggina, carne arrosto-grigliata, carne rossa in umido e formaggi stagionati.

C
I
A
C
C
I
P
I
C
C
O
L
O
M
I
N
I



**Ciacci Piccolomini
Brunello di Montalcino
D.O.C.G. - Annata**

Vitigno: Sangiovese grosso.

Abbinamenti: Arrosti, stufati, selvaggina e formaggi stagionati.

T
E
N
U
T
A
G
R
E
P
P
O



**Biondi-Santi Tenuta
"Greppo"
Brunello Di Montalcino D.O.C.G.**

Vitigno: Sangiovese grosso.

Abbinamenti: Arrosti, selvaggina, formaggio grana o pecorino stagionato.

LE LUPINAIE



Le Lupinaie

Morellino di Scansano D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese Grosso.

Abbinamenti: Si accompagna con tutti i piatti di carne della grande cucina italiana.

MORISFARMS



Morisfarms

Morellino di Scansano D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese, Merlot e Syrah.

Abbinamenti: Antipasti vari, salumi tipici, perfetto anche con primi al ragù di carne.

TOSCANA

FATTORIA DEL CERRO



Rosso di Montepulciano

D.O.C.

Vitigno: Sangiovese e Syrah.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti conditi con sughi di carne, paste ripiene, secondi di carni rosse alla griglia.



Chianti Colli Senesi

D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese, Merlot e altri vitigni a bacca rossa.

Abbinamenti: Primi piatti conditi con sughi a base di carne e funghi, stufati di vitello e pollo arrosto.



Nobile di Montepulciano

D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese..

Abbinamenti: Primi piatti saporiti con sughi di carne e di funghi, grigliate e arrosti di carni bianche, formaggi a media stagionatura.

L
A
M
O
L
E

D
I

L
A
M
O
L
E



Lamole di Lamole

Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese e altri vitigni

Abbinamenti: Cucina di terra.

T
E
N
U
T
E

F
O
L
I
N
A
R
I



Folonari

Brunello Di Montalcino D.O.C.G.

Tenuta La Fuga

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: Carne, selvaggina e formaggi stagionati.

T
O
S
C
A
N
A



Folonari

Cabreo Il Borgo I.G.T.

Tenute del Cabreo

Vitigno: Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

T
E
N
U
T
A

S
A
N
G
U
I
D
O



Le Difese

Toscana I.G.T.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

Abbinamenti: Arrostito di carne, Formaggi di media stagionatura, Spezzatino di carne e selvaggina e risotti.



Guidalberto

Toscana I.G.T.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot.

Abbinamenti: Pasta al sugo di carne, carne arrostito o grigliata, carne rossa in umido, selvaggina e formaggi stagionati.



Sassicaia

Bolgheri Sassicaia D.O.C.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Abbinamenti: Piatti strutturati come il salame, la salsiccia, la lepre, il polpettone o bistecca alla fiorentina, il lardo di Colonnata.

M
A
Z
Z
E
I



Castello Fonterutoli
Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese in Purezza.

Abbinamenti: Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi e formaggi stagionati.



Castello Fonterutoli
Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino e Merlot.

Abbinamenti: Perfetto in abbinamento a formaggi stagionati. Prima di terra e secondi di terra.



Siepi
Toscana I.G.T.

Vitigno: Sangiovese e Merlot.

Abbinamenti: Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati.

T
O
S
C
A
N
A

M
A
D
O
N
N
A
N
E
R
A



Madonna Nera

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: Carne, Selvaggina, Formaggi, Formaggio stagionato, Maiale.

L
E
O
N
A
R
D
O



Leonardo Da Vinci

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: Carne, selvaggina, formaggi.



Badia a Coltibuono

Chianti Classico D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo e Colorino.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, Primi di terra, Secondi di carne rossa. Perfetto con dei ravioli ripieni di carne.



Chianti

D.O.C.G.

Vitigno: Sangiovese e Merlot .

Abbinamenti: Uso quotidiano, primi e secondi piatti di carne.



Gualdo Del Re

Eliseo Rosso I.G.T.

Vitigno: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon

Abbinamenti: Secondi di carne bianca, Secondi di carne rossa & selvaggina Primi di carne e Antipasti di terra.



Bibi Graetz

Casamatta Rosso I.G.T.

Vitigno: Sangiovese.

Abbinamenti: Carne arrosto-grigliata, Carne rossa in umido e Selvaggina.

TOSCANA



MAZZEI SIEPI

VENETO



SPERI AMARONE SANT'URBANO

MAGNUM

SARDEGNA



ARGIOLAS TURRIGA 2020

LOMBARDIA



RAINOLDI SFURSAT DI VALTELLINA

M
A
S
C
I
A
R
E
L
L
I



Gianni Masciarelli

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo.

Abbinamenti: Salumi, gulash, e anatra alla cantonese.

M
A
R
I
N
A
C
V
E
T
I



Marina Cvetic

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Vitigno: Montepulciano.

Abbinamenti: Filetto di manzo con tartufo nero, carni alla brace.

A
B
R
U
Z
Z
O

L
A
V
A
L
E
N
T
I
N
A



LA VALENTINA

Pecorino I.G.T.

Vitigno: Pecorino.

Abbinamenti: Ideale in abbinamento alle preparazioni a base di pesce, perfetto per un aperitivo, un antipasto a base di pesce o di formaggi freschi.



LA VALENTINA

Cerasuolo D'Abruzzo D.O.C.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo.

Abbinamenti: A tutto pasto, 365 giorni l'anno, con qualsiasi cibo ...



LA VALENTINA

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Vitigno: Montepulciano D'Abruzzo.

Abbinamenti: Si accompagna a Timballo alla Teramana, agnello in umido, baccalà alla brace e pecorino di Farindola.

B
A
S
T
I
A
N
I
C
H



Vespa

Bianco I.G.T.

Vitigno: Chardonnay e Sauvignon.

Abbinamenti: Carne, Formaggi e Pesce.



Vigne Orsone - Refosco

Friuli Colli Orientali D.O.C.

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso.

Abbinamenti: Piatti rustici di carne e selvaggina.



Vigne Orsone - Schioppettino

Friuli Colli Orientali D.O.C.

Vitigno: Schioppettino.

Abbinamenti: Piatti rustici di carne e selvaggina.

F
R
I
U
L
I

P
I
E
R
A



Terre Magre

Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali D.O.C.

Vitigno: Ribolla Gialla.

Abbinamenti: Molto versatile, ottimo come aperitivo, si sposa bene con carni bianche, pesce, verdure e primi piatti.



Terre Magre

Cabernet Sauvignon Friuli D.O.C.

Vitigno: Cabernet Sauvignon.

Abbinamenti: Perfetto con carni rosse, pollame e cacciagione, si accompagna piacevolmente anche a salumi e formaggi stagionati.



Terre Magre

Pinot Nero Friuli D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: Eccellente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati non piccanti.



Chardonnay

Venezia Giulia I.G.T.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Pesci salsati della grande e della nuova cucina, crostacei e creme di verdure.



Sauvignon

Venezia Giulia I.G.T.

Vitigno: Sauvignon.

Abbinamenti: Crostacei, risotti di mare, pesci bianchi salsati. Eccezionale con l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici.



Vinnæ

Ribolla Gialla I.G.T.

Vitigno: Ribolla Gialla, Tocai Friulano e Riesling Renano.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce.



Vintage Tunina

Bianco I.G.T.

Vitigno: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit.

Abbinamenti: Primi tartufati, piatti di pesce al forno e salsato. Si sposa anche a carni bianche.

L
A
D
E
L
I
Z
I
A



La Delizia
Friuli D.O.C.

Vitigno: Merlot.

Abbinamenti: Primi piatti con sughi elaborati, carni rosse, bolliti, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semi stagionati.



La Delizia
Friuli D.O.C.

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso.

Abbinamenti: Carni grasse, come la selvaggina e il maiale al forno o arrosto. Ottimo anche con zuppe e formaggi di media stagionatura e saporiti.



Sass Ter
Friuli D.O.C.

Vitigno: Merlot.

Abbinamenti: Primi piatti con sughi elaborati, carni rosse, bolliti, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semi stagionati.



Sass Ter
Friuli D.O.C.

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Abbinamenti: Carni grasse, come la selvaggina e il maiale al forno o arrosto. Ottimo anche con zuppe e formaggi di media stagionatura e saporiti.

F
R
I
U
L
I

L
E
M
O
N
D
E



Ribolla Gialla
Spumante D.O.C.

Vitigno: Ribolla Gialla in purezza.

Abbinamenti: Perfetto con i crudi di mare, regge perfettamente le sfide dei piatti trattati con marinature importanti.

F
R
I
U
L
I

F
O
N
T
A
N
A
C
A
N
D
I
D
A



Fontana Candida
Kron I.G.T.

Vitigno: Merlot.

Abbinamenti: Ideale con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

L
A
Z
I
O



Talò

Tra Mari Rosé I.G.P.

Vitigno: Primitivo.

Abbinamenti: Antipasti all'italiana, zuppe di pesce, formaggi giovani o leggermente stagionati.



Talò

Verdeca I.G.P.

Vitigno: Verdeca.

Abbinamenti: Pesce, crudi di pesce, frutti di mare e crostacei.



Talò

Negroamaro Salento I.G.P.

Vitigno: Negroamaro

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni e formaggi.



Talò

Salice Salentino D.O.P.

Vitigno: Negroamaro e Malvasia Nera.

Abbinamenti: Salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi.



Talò

Primitivo di Manduria D.O.P.

Vitigno: Primitivo

Abbinamenti: Primi piatti, carni d'agnello, cacciagione, formaggi e pasta dura.



Sessantanni

Primitivo di Manduria D.O.P.

Vitigno: Primitivo

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

PASQUA



Desire Lush & Zin

Chard Fiano I.G.T.

Vitigno: Chardonnay e Fiano.

Abbinamenti: Ideale da abbinare a piatti di pesce e carni bianche, è la scelta perfetta per chi cerca qualità e innovazione.



Desire Lush & Zin

Rosé I.G.T.

Vitigno: Chardonnay, Negroamaro, Primitivo e Syrah.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti, pesce al forno e carni bianche, esaltandone i sapori con la sua vivace freschezza e il suo profilo aromatico raffinato.



Desire Lush & Zin

Primitivo I.G.T.

Vitigno: Primitivo.

Abbinamenti: Un vino perfetto per una serata con gli amici o come buon accompagnamento a pizza e hamburger.

PUGLIA

PAOLOLEO



Passo del Cardinale

Primitivo di Manduria D.O.P.

Vitigno: Primitivo.

Abbinamenti: .Perfetto per accompagnare primi piatti al ragù di carne, è ideale in abbinamento con le carni rosse e la cacciagione.

GIANFRANCOFINO



70cl

1.5 Lt

ES

Salento Primitivo I.G.T.

Vitigno: Primitivo.

Abbinamenti: Ottimo con le carni e con i formaggi ma anche con i primi piatti di pasta.



Fichimori

Salento I.G.T.

Vitigno: Negroamaro e Syrah.

Abbinamenti: Pizza, Formaggi, Pesci e primi piatti delicati.



Calafuria

Salento I.G.T.

Vitigno: Negroamaro.

Abbinamenti: Aperitivo, formaggi, pesci e primi piatti delicati.



Herba

Bianco Bio Fermo I.G.P.

Vitigno: Verdeca e Chardonnay

Abbinamenti: Pesce e Formaggi.



**Morabianca
Mastroberardino**

Irpinia Falanghina D.O.C.

Vitigno: Falanghina.

Abbinamenti: Finger food, insalate di mare, semplici portate di pesce e crostacei, grigliate di calamari e polipi.



Radici Mastroberardino

Fiano di Avellino D.O.C.G.

Vitigno: Fiano.

Abbinamenti: Antipasti, Primi piatti a base di pesce e crostacei, Secondi piatti a base di pesce, formaggi non stagionati e carni bianche.



NovaSerra Mastroberardino

Greco di Tufo D.O.C.G.

Vitigno: Greco.

Abbinamenti: Minestre di legumi, carni bianche, risotti ai funghi, tutti i piatti a base di pesce, fritture e formaggi non stagionati e molli.



Radici Mastroberardino

Taurasi D.O.C.G.

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Primi a base di Porcini e Tartufo nero, carni arrosto o alla griglia, selvaggina e formaggi piccanti.



Radici Mastroberardino

Taurasi D.O.C.G. Riserva

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, Ragùt e piatti con salse a base di carni e dalle lunghe cotture, carni rosse, cacciagione e arrosti e portate speziate.



Villa Matilde

Falerno del Massico D.O.C.

Vitigno: Aglianico e Piediroso.

Abbinamenti: Carne arrosto-grigliata, Formaggi stagionati e Selvaggina.



Verdicchio Di Matelica

Bianco D.O.P.

Vitigno: Verdicchio.

Abbinamenti: Formaggi di media stagionatura. Carni Bianche, primi piatti di pesce e risotti.



Marche Syrah

Rosso I.G.T.

Vitigno: Syrah.

Abbinamenti: Prodotti tipici marchigiani, salame, primi piatti al ragù e piatti a base di carni bianche.



Synthesi

Aglianico del Vulture D.O.C.

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Carni rosse in genere, selvaggina e formaggi stagionati .



Don Anselmo

Aglianico del Vulture D.O.C.

Vitigno: Aglianico.

Abbinamenti: Carni rosse in genere, in particolare carne di agnello, ma anche vino da conversazione .



Costamolino

Vermentino di Sardegna D.O.C.

Vitigno: Vermentino.

Abbinamenti: Primi delicati, piatti a base di pesce.



Costera

Cannonau di Sardegna D.O.C.

Vitigno: Cannonau, Carignano, Bovale.

Abbinamenti: Piatti di carne anche aromatizzate, selvaggina, formaggi piccanti.



Turriga

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Vitigno: Cannonau, Carignano, Malvasia Nera.

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento con la selvaggina e le carni rosse .

R
I
N
A
L
D
I
N
I



Lambrusco

Vino Frizzante Rosso I.G.P.

Vitigno: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino e Ancellotta.

Abbinamenti: Nella gastronomia trova accompagnamento nella cucina emiliana, e con i piatti dell'arte culinaria internazionale scopre un gioioso abbinamento.

C
E
C
I



Ceci

Otello Nero di Lambrusco I.G.T.

Vitigno: Lambrusco

Abbinamenti: Affettati e salumi, carni in umido, primi piatti e ragù di carne.

E
M
I
L
I
A

R
O
M
A
G
N
A

G
R
O
S
J
E
A
N



Torrette

Vallée D'Aoste DOC

Vitigno: Petit Rouge 95%, 5% mix altre varietà a bacca rossa.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a salumi, zuppe, carni in umido.

L
A
C
R
O
T
T
A

D
I

V
E
G
N
E
R
O
N



La Crotta di Vegneron

D.O.C.

Vitigno: Pinot Noir.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a salumi, zuppe, carni in umido.

V
A
L
L
E

D
,

A
O
S
T
A



Domaine Chanson

Chablis A.O.C.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Formaggi stagionati, Secondi di carne bianca e Secondi di pesce.



Domaine Chanson

Gevrey-Chambertin

Vitigno: Pinot Noir.

Abbinamenti: La caccia, il pollame e formaggi.



Domaine Chanson

Le Bourgogne

Vitigno: Pinot Noir.

Abbinamenti: Salumi e i secondi piatti del menu di terra. Buono con un'abbondante grigliata mista di carne.



Domaine des Vauroux

Chablis

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Ideale abbinato a ostriche, formaggi freschi e coniglio.



Domaine des Vieux Loup

Chablis

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Spaghetti alla bottarga, piatti di pesce in generale, carni bianche, formaggi.

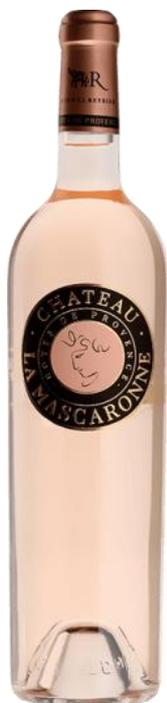


Hubert Brochard

Pouilly-Fumé A.O.C.

Vitigno: Sauvignon Blanc.

Abbinamenti: Ideale in abbinamento a frutti di mare e piatti della cucina giapponese e coreana, La sua acidità lo rende perfetto in abbinamento al prosciutto affumicato di Sancerre.



Chateau La Mascaronne

Rosé

Vitigno: Grenache, Cinsault, Syrah e Vermentino .

Abbinamenti: Si può bere come aperitivo, abbinato a piatti di pesce e carni bianche, così come lo si può gustare in riva al mare accompagnato da frutta fresca.



Chateau Haut-Boutisse

Bordeaux

Vitigno: Cabernet Franc e Merlot.

Abbinamenti: Salumi e i secondi piatti del menu di terra. Buono con un'abbondante grigliata mista di carne.



GRUSS

"Vielles Vignes" Alsace A.O.C.

Vitigno: Riesling.

Abbinamenti: Antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce-crostacei al vapore, finger food, uova e torte.



Domaine Zind-Humbrecht

Riesling Roche Calcaire

Vitigno: Riesling Renano.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina ad antipasti e primi a base di crostacei e frutti di mare.



Chateau Angludet Margaux

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot .

Abbinamenti: Ottimo con selvaggina, carni alla brace, arrosti.



Barton & Guestier Chateau & Magnol

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Abbinamenti: Carre di agnello.



Chateau Crabitey Graves Rosso

Vitigno: Cabernet Sauvignon-Merlot.

Abbinamenti: Ideale abbinato a carne alla brace, arrosti e selvaggina.



Chateau Crabitey Graves Bianco

Vitigno: Sauvignon-Semillon.

Abbinamenti: Ideale abbinato a carni bianche, pesce e piatti speziati.



Romanee-Conti Richebourg

Vitigno: Pinot Noir.

Abbinamenti: Carne rossa, anatra, oca e selvaggina.



Edmond de Rothschild

Rimapere

Vitigno: Sauvignon Blanc.

Abbinamenti: Il vino è perfetto come aperitivo ma si abbina molto bene anche a piatti vegetariani e pesce bianco.



Penfolds

Bin 8

Vitigno: Shiraz Cabernet.

Abbinamenti: Ideale per accompagnare una vasta gamma di piatti, dal barbecue a piatti più elaborati di carne rossa, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.



Penfolds

Koonunga Hill

Vitigno: Shiraz Cabernet.

Abbinamenti: Secondi di carne bianca, Secondi di carne rossa.