



# “Quelli che il Vino,”

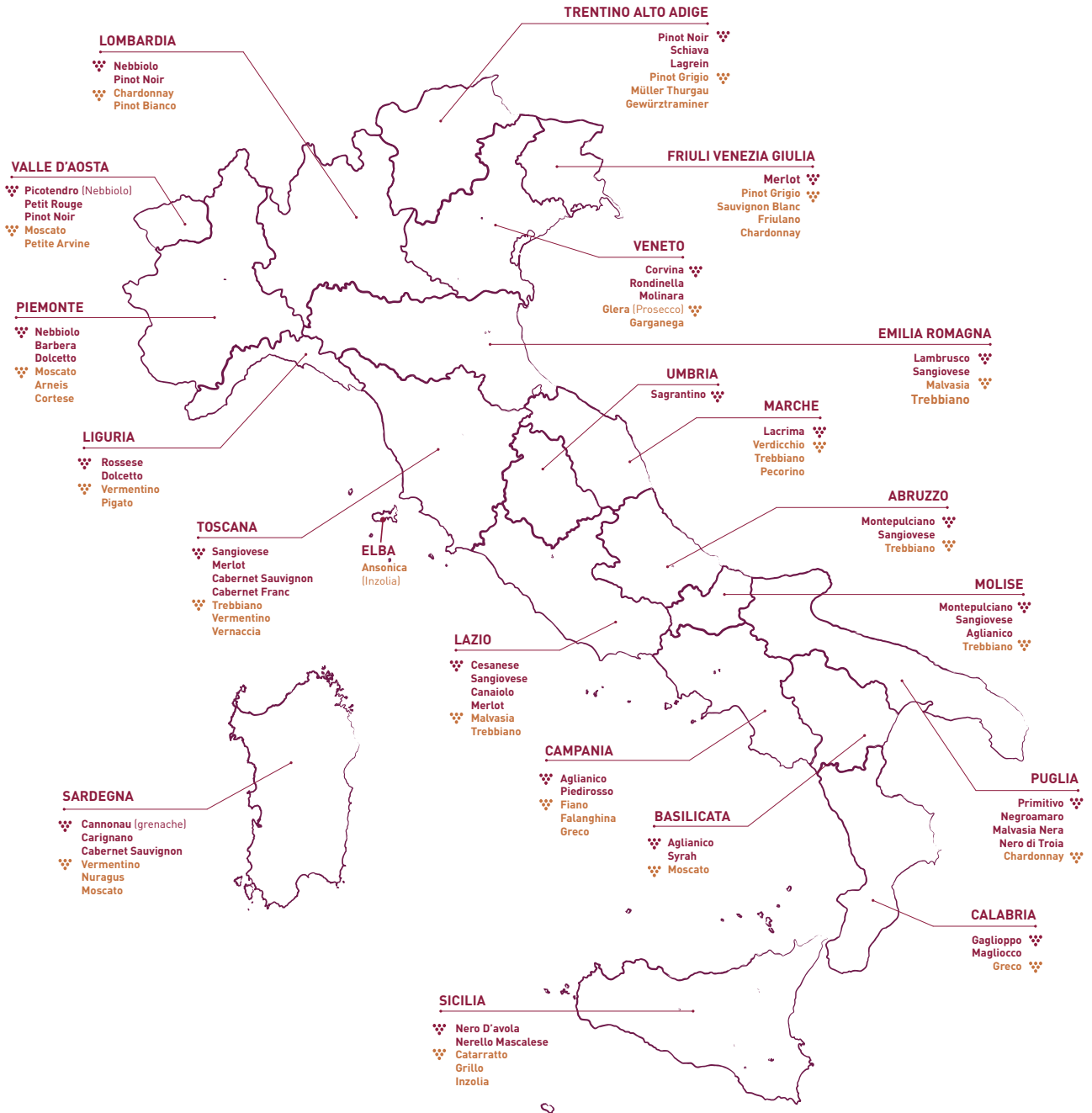
LA MEJOR SELECCIÓN DE VINOS ITALIANOS

[www.valcoiberia.com](http://www.valcoiberia.com)

CALDARO SCHIAVA  
 BLAUBURGUNDER  
 CABERNET COLLI DI BOLZANO  
 LAGREIN  
 MERANESE DI COLLINA  
 RECIOLO DELLA AMANDOLO  
 PINOT NERO  
 PINOT MULLER-THURGAU  
 VALPOLICELLA CABERNET  
 GRIGIO MARZEMINO  
 PINOT NERO  
 VITELLINA SFORZATO  
 TEROLDEGO ROTALIANO  
 VIN SANTO  
 SCHIOPPETTINO  
 PINOT VALTELLINA  
 SALVEMIN  
 CASTELLER  
 PROSECCO  
 PASSITO LATISANA  
 NERO SUPERIORE  
 LAGREIN ROSATO  
 REFOSCO DAL CIALLA ROSSO  
 SAN COLOMBANO  
 CHARDONNAY  
 PEDUNCOLO  
 TRINER CARSO  
 MANTOVANO  
 AL LAMBRO  
 GARGANEGA  
 TOSCANO  
 VALPOLICELLA  
 AMARONE DELLA  
 BOTTICINO  
 BARDOLINO  
 BARBERA DI VALPOLICELLA  
 FRANCIA CORTA  
 GARDA MERLOT SUPERIORE  
 GAMBELLARA  
 FARA BRAMATERRA  
 MALVASIA  
 VALTELLINA ROSSO  
 CONEGLIANO MERLOT  
 FREISA  
 BARBERA DEL OLTREPO  
 DI GIUDA  
 CELLATICA  
 VALDOBBIADENE  
 D'ASTI  
 MONFERRATO  
 PAVESE  
 BARBERA  
 LUGANA  
 FRIULARO  
 GROPPELLO  
 BARBERA  
 COLLINE TORTONESI  
 BONARDA  
 LAMBUSCO  
 SALAMINO  
 MALBO GENTILE  
 MERLOT  
 DOLCETTO  
 BRACHETTO D'ACQUI  
 PIEMONTE  
 SANGIOVESE DI ROMAGNA  
 BAROLO  
 BARBARESCO  
 MARZEMINO  
 NOVELLO  
 ALBANA DI ROMAGNA  
 BARBERA D'ASTI  
 ANCHETTA  
 GENOVESE  
 LAMBUSCO  
 CILIEGIOLO  
 CAGNINA  
 CABERNET  
 SCIACCO  
 LAMBUSCO  
 GRASPAROSSA  
 Montecarlo  
 CARMIGNANO  
 GUTTURNO  
 ROSSO DI  
 BRCA  
 BIANCO  
 MALVASIA  
 MONTEPULCIANO  
 PASSITO  
 Bianco di Pitigliano  
 VERNACCIA DI  
 SERRAPETRONA  
 MONTESCUDAIO  
 SAN GIMIGNANO  
 BRUNELLO DI  
 MERLOT  
 VERDICCHIO  
 MONTALCINO  
 TORGIANO DI MORRO  
 CHIANTINO  
 BILE DI ROSSO  
 ORVIEO  
 CONERO  
 MONTEPULCIANO  
 GRECCHETTO  
 ROSSO PICENO  
 VIN SANTO  
 MERLOT  
 MONTEFALCO  
 PASSERINA  
 MORELLINO  
 SAGRANTINO  
 MORO  
 MERLOT  
 DISCANSANO  
 TORGIANO  
 CASAURIA  
 ELBA  
 CORI  
 PINOT  
 VIOLONE  
 VESTINI  
 ROSATO  
 MARINO  
 NERO  
 ESTI  
 ESTI  
 ESTI  
 CERVETERI  
 CERASUOLO  
 DI MONTEFASCONI  
 PASSITO BIANCO  
 VELLETRI  
 PRASCATI  
 MONTEPULCIANO  
 BIFERNO  
 CESANESE  
 TINTILIA  
 MOSCATO  
 LEVERANO  
 BIANCO  
 CAPENA  
 AGLIANICO  
 CACC'E MMITTE  
 ALEATICO DI GRADOLI  
 DEL MOLISE  
 DI LUCERA  
 NARDÒ  
 ZAGAROLO  
 GALLUCCIO  
 TAURASI  
 CASTEL DEL MONTE  
 PIEDIROSSO  
 SALICE SALENTINO  
 AGLIANICO DEL TABURNO  
 AGLIANICO  
 LOCOROTONDO  
 FIANO DI AVELLINO  
 DEL VULTURE  
 PRIMITIVO DI  
 GRECO  
 CASTEL MORO  
 DI MATERA  
 MANDURIA  
 DI TUFO  
 SAN LORENZO  
 ROSSO DI MATERA  
 MARTINA FRANCA  
 BARBERA  
 PRIMITIVO DI MATERA  
 GRAVINA  
 CILENTO  
 GROTTINO DI  
 ROCCANOVA  
 AGLIANICO  
 ROSSO  
 ALEATICO  
 ALEZIO  
 POLLINO  
 SCAVIGNA  
 BIANCO  
 DONNICI  
 SANT ANNA  
 DI ISOLA  
 CAPO RIZZUTO  
 VERBICARO  
 MELISSA  
 SAVUTO  
 GRECO DI  
 BIANCO  
 CIRO  
 MALVASIA  
 DELLE EPPANI  
 ERICE ROSSO  
 NERELLO MASCALESE  
 RISERVA  
 ETNA BIANCO  
 PACHINO  
 MOSCATO DI NOTO  
 MARSALA SUPERIORE  
 CONTEA DI SCLAFANI  
 SYRAH  
 FARO  
 CONTESSA  
 ENTELLINA  
 BIANCO  
 ALICANTO  
 MAMERTINO  
 MONREALE  
 ROSATO  
 NERO D'AVOLA  
 SARACENGA DI  
 GRECO  
 CANTICO  
 SICILIA  
 ROSATO  
 CERASUOLO DI VITTORIA  
 MAMERTINO RISERVA  
 MOSCATO DI  
 PANTELLERIA



# MAPA VINOS ITALIANOS



 **Vinos Tintos**

 **Vinos Blancos**

 **19** DE LOS VINOS ITALIANOS  
ESTÁN ENTRE LOS **100** MEJORES  
VINOS DEL MUNDO

FUENTE: WINE SPECTATOR





# QUELLI CHE IL VINO SOMOS NOSOTROS

El proyecto ha nacido de nuestro amor por los vinos, y con el tiempo se ha convertido en un trabajo. El vino es una de las máximas expresiones de la cultura italiana, habla de nuestra tierra, de su esencia, de sus olores y sabores... una historia hecha de pasión y excelencia.

Os proponemos una amplia selección de vinos italianos, fruto de una atenta selección para satisfacer a nuestros clientes más exigentes.

Hemos cuidado el detalle al máximo para ofrecerles productos de excelencia. Hemos apostado por pequeñas empresas que trabajan con nuestro mismo entusiasmo, realidades locales que integran tradición e innovación.

Nuestro catálogo es un viaje a través de Italia y sus perfumes, sus viñedos y sus regiones, cada una diferente como sus vinos.

Esperemos que disfrutes de cada nota, de cada sorbo...

## BUENA DEGUSTACIÓN

Siguiendo la normativa comunitaria, los vinos italianos se clasifican según las siguientes designaciones oficiales:

**74 DOCG**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONTROLADA Y GARANTIZADA

**333 DOC**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

**118 IGT**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA TÍPICA



## PIEMONTE

San Rocco Seno d'Elvio  
Alba



**Bodega PIAZZO** se encuentra a San Rocco Seno d'Elvio, cerca de Alba, sumergida en los viñedos de "Le Langhe". De estas uvas nacen vinos tintos famosos como Barolo, Nebbiolo, Barbaresco, Barbera y Dolcetto, sin olvidar grandes blancos como el Roero Arneis.

### BAROLO DOCG

VINO TINTO **COD. 003PIAZZO**



**UVA:** Nebbiolo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.  
**AROMA:** Confitura, frutos secos y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.  
**EN BOCA:** Lleno, estructurado, cálido con larga persistencia aromática.  
**MARIDAJE:** Carne roja, quesos curados.

**NOTAS:** 24 meses de crianza en barrica.

### BARBARESCO DOCG

VINO TINTO **COD. 002PIAZZO**



**UVA:** Nebbiolo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.  
**AROMA:** Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.  
**EN BOCA:** Seco, cálido, equilibrado con larga persistencia aromática.  
**MARIDAJE:** Carne roja y quesos curados.

**NOTAS:** 24 meses de crianza en barrica. Wine Enthusiast 2016 91 puntos.

### LANGHE NEBBIOLO DOC

VINO TINTO **COD. 005PIAZZO**



**UVA:** Nebbiolo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Amplio, notas de frambuesas y fresas.  
**EN BOCA:** Lleno y complejo, notas especiadas.  
**MARIDAJE:** Carne roja, pasta con salsas rojas.

**NOTAS:** Wine Advocate 2016 90+ puntos.

### BARBERA D'ALBA DOC

VINO TINTO **COD. 001PIAZZO**



**UVA:** Barbera 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Mora, ciruela, pétalos de rosa y confitura, con ligeras notas especiadas.  
**EN BOCA:** Lleno, cálido, estructurado, con larga persistencia aromática.  
**MARIDAJE:** Acompaña platos importantes.  
Perfecto con pasta con salsa roja, carnes rojas y quesos curados.

**NOTAS:** Wine Advocate 2017 89 puntos.

### DOLCETTO D'ALBA DOC

VINO TINTO **COD. 007PIAZZO**



**UVA:** Dolcetto 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Afrutado con notas de ciruelas y cerezas.  
**EN BOCA:** Lleno, compacto, agradablemente tánico con un final de almendra amarga.  
**MARIDAJE:** Vino a "tutto pasto" perfecto con pizza y pastas con salsas rojas.

**NOTAS:** Wine Advocate 2017 88+ puntos.

### ROERO ARNEIS DOCG

VINO BLANCO **COD. 004PIAZZO**



**UVA:** Arneis 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.  
**AROMA:** Intenso con notas afrutadas de avellana, limón, salvia y manzana.  
**EN BOCA:** Seco, lleno y armonico.  
**MARIDAJE:** Pastel de verduras, spaghetti con almejas, pescados y marisco.



## PIEMONTE

Loazzolo  
Asti



Hoy en día **Borgo Maragliano** es una bodega familiar donde Carlo y Silvia, juntos a los hijos Giuseppe y Germana gestionan las 21 hectáreas del viñedo cuya producción se vinifica y embotella en la bodega de propiedad en Loazzolo.

### PIEMONTE DOC BRACHETTO

VINO TINTO **COD. 60856**



**UVA:** Brachetto 100%

**COLOR:** Rojo rubí púrpura.

**AROMA:** Notas de rosa y fresa, floral y con sensaciones de frutos del bosque.

**EN BOCA:** Aromático y equilibrado, sabor intenso con notas balsámicas.

Única la percepción de nuez moscada.

**MARIDAJE:** Perfecto con fruta fresca y postres.

### MOSCATO D'ASTI DOCG "LA CALIERA"

VINO BLANCO **COD. 6034**



**UVA:** Moscato bianco di Canelli 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo.

**AROMA:** Notas intensas de frutas escarchadas, flores de acacia. Única la percepción de violeta.

**EN BOCA:** Aterciopelado y con cuerpo.

**MARIDAJE:** Acompaña postres y fruta fresca. Perfecto con el "panettone".





## LOMBARDIA

Oltrepò Pavese  
Pavia



### SANGUE DI GIUDA DOC "LA CACCIATORA"

VINO TINTO **COD. 773**



**UVA:** Croatina, Barbera, Uva Rara  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Vinoso, intenso con notas afrutadas.  
**EN BOCA:** Dulce, lleno y afrutado, morbido, agradablemente persistente.  
**MARIDAJE:** Embutidos, pizza, platos de pasta con salsa roja. Perfecto para postres.



## LOMBARDIA

Monterossa (Franciacorta)  
Brescia



Hoy **Monte Rossa** gobierna 70 hectáreas de viñedos. Las diversas posiciones de los crus en diferentes suelos y exposiciones contribuyen a ampliar el patrimonio aromático de las uvas, para componer cubos ricos en estructura y complejidad. La producción de la bodega ronda las 500.000 botellas anuales.

### FRANCIACORTA DOCG PRIMA CUVÉE BRUT

VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. 00B6MT**



**UVA:** Chardonnay 85%, Pinot nero 10%, Pinot bianco 5%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Bouquet persistente, con notas florales y de bollería.  
**EN BOCA:** Lleno e intenso.  
**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo y para todo tipo de entrantes. Perfecto con arroces, pescado y verduras.

**NOTAS:** Crianza 24 meses - Método clásico.

### FRANCIACORTA DOCG SANSEVÉ SATÈN BRUT

VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. 00C6MT**



**UVA:** Chardonnay 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.  
**AROMA:** Notas de fruta madura tropical.  
**EN BOCA:** Gran estructura, final largo y persistente.  
**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo, arroces delicados y pescado.

**NOTAS:** Crianza 30 meses - Método clásico - Tipología Brut.

### FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO ROSÉ BRUT

VINO ROSADO ESPUMOSO **COD. 00R6MT**



**UVA:** Chardonnay 60%, Pinot nero 40%  
**COLOR:** Rosa tenue.  
**AROMA:** Bouquet complejo, vivaz, envolvente con notas de fruta del bosque.  
**EN BOCA:** Lleno, aterciopelado, mórbido con cuerpo.  
**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, quesos medio curados y marisco.

**NOTAS:** Crianza 30 meses - Método clásico - Tipología Brut.

### FRANCIACORTA DOCG CABOCHON BRUT

VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. 00G12MT**



**UVA:** Chardonnay 70% y Pinot nero 30%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.  
**AROMA:** Persistente con un bouquet complejo de costra de pan, bollería, melocotón.  
**EN BOCA:** Grande estructura e intensidad. Potente y de gran elegancia.  
**MARIDAJE:** Arroces, carnes blancas, perfecto con pescado elaborado.

**NOTAS:** Crianza 48 meses - Método clásico - Fermentación del mosto en barrica.



## TRENTINO ALTO ADIGE

Lago de Caldaro  
Bolzano



**Kallerei Kallern-Caldaro** es una cooperativa vinícola con 400 asociados y 300 hectáreas de viñedos. La bodega es embajadora de los vinos del Lago de Caldaro, una región única. La misión es preservar las tradiciones y la cultura agrícola de esta tierra y de su gente.

### ALTO ADIGE DOC LAGREIN

VINO TINTO **COD. 004CAL**



**UVA:** Lagrein 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Afrutado con notas de ciruela y mora, perfume de chocolate y café.  
**EN BOCA:** Buen cuerpo con tanino poderoso y final persistente.  
**MARIDAJE:** Caza, carne roja y quesos curados.

**NOTAS:** 6 meses de crianza en barril.

### ALTO ADIGE DOC PINOT NERO

VINO TINTO **COD. 009CAL**



**UVA:** Pinot Nero 100%  
**COLOR:** Rojo Rubí intenso.  
**AROMA:** Afrutado con aromas de ciruela y frambuesa, notas especiadas de canela.  
**EN BOCA:** Aterciopelado con final persistente.  
**MARIDAJE:** Platos de carne, caza y quesos curados.

**NOTAS:** 4 meses de crianza en barril. James Suckling 2017 91 puntos.

### ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON

VINO BLANCO **COD. 002CAL**



**UVA:** Sauvignon 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo intenso.  
**AROMA:** Aromático con notas de pétalos de rosa, lichi y piña.  
**EN BOCA:** Lleno y cremoso al paladar, con final aromático y persistente.  
**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, marida bien con espárragos y verduras a la plancha, con pescado y queso de cabra.

### ALTO ADIGE DOC MÜLLER THURGAU

VINO BLANCO **COD. 003CAL**



**UVA:** Müller Thurgau 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Aromático con notas de melocotón.  
**EN BOCA:** Sapidéz y buen equilibrio al paladar, final a fruta blanca.  
**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo, acompañante de entrantes, pescado cocido o a la parrilla.

### ALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO

VINO BLANCO **COD. 001CAL**



**UVA:** Pinot Bianco 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos.  
**AROMA:** Notas a manzana golden, pera y melocotón.  
**EN BOCA:** Muy equilibrado con final afrutado.  
**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, marida bien con entrantes, sopas y cremas. Perfecto con pescado.

**NOTAS:** Robert Parker 2017 90 puntos.

### ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER CAMPANER

VINO BLANCO **COD. 005CAL**



**UVA:** Gewürztraminer 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.  
**AROMA:** Notas intensas de rosa, lichi, miel, canela y fruta exótica.  
**EN BOCA:** Amplio al paladar, con fruta exótica y buena persistencia.  
**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, con pescado crudo, gambas, platos típicos de la cocina asiática y arroces.

**NOTAS:** Gambero Rosso 2013 2 Bicchieri.





## FRIULI VENEZIA G.

Pieris, San Canzian d'Isonzo  
Gorizia



### I Feudi di Romans

Fundada en 1974, esta bodega se encuentra en el norte-este de Italia, en el municipio de San Canzian d'Isonzo, en el corazón de Friuli Isonzo DOC, una posición de gran valor para el vino que se beneficia de la influencia del microclima mediterráneo.

## FRIULI ISONZO DOC REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

VINO TINTO **COD. FBREF**



**UVA:** Refosco 100%

**COLOR:** Rojo granate con reflejos violáceos.

**AROMA:** Intenso y agradable con un toque de mora y frutos del bosque.

**EN BOCA:** Sápido, ligeramente tánico con notas herbáceas.

**MARIDAJE:** Caza, embutidos y platos sabrosos.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.

## FRIULI ISONZO DOC CABERNET FRANC

VINO TINTO **COD. FBCAFR**



**UVA:** Cabernet Franc 100%

**COLOR:** Rojo rubí intenso.

**AROMA:** Bouquet lleno con intensas notas herbáceas.

**EN BOCA:** Tánico, buena sapidez y equilibrado.

**MARIDAJE:** Carnes rojas a la plancha, quesos curados y semi curados.

## FRIULI ISONZO DOC CABERNET SAUVIGNON BORGIO DEI VASSALLI

VINO TINTO **COD. BBCAB**



**UVA:** Cabernet Sauvignon 100%

**COLOR:** Rojo rubí intenso.

**AROMA:** Fuertes notas herbáceas.

**EN BOCA:** Seco, tánico y sabroso.

**MARIDAJE:** Perfecto con carnes rojas a la plancha.

## FRIULI ISONZO DOC MERLOT BORGIO DEI VASSALLI

VINO TINTO **COD. BBMERLOT**



**UVA:** Merlot 100%

**COLOR:** Rojo rubí.

**AROMA:** Notas de mora y frutos del bosque.

**EN BOCA:** Ligero, seco y armónico.

**MARIDAJE:** Carne roja y queso semicurado.

## FRIULI ISONZO DOC FRIULANO

VINO BLANCO **COD. FBFRIU**



**UVA:** Friulano 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**AROMA:** Suave y floreal.

**EN BOCA:** Fresco, con notas de almendras amarga y ligera acidez.

**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo.

## TREVENEZIE IGT TRAMINER AROMATICO

VINO BLANCO **COD. FBTRAM**



**UVA:** Traminer 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados y verdosos.

**AROMA:** Intenso y afrutado.

**EN BOCA:** Ligeramente seco, elegante con regusto floreal.

**MARIDAJE:** Primeros platos sabrosos, cremas de crustáceos, espárragos y risotto.

## SAUVIGNON BLANC DOC

VINO BLANCO **COD. FBSAUV**



**UVA:** Sauvignon 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**AROMA:** Notas de albaricoque, fruta exótica, pimiento amarillo y hoja del tomate.

**EN BOCA:** Intenso con buena persistencia.

**MARIDAJE:** Primeros platos especiados, sopas sabrosas, quesos azules y medio curados.

**VENEZIA GIULIA IGT RIBOLLA GIALLA** BORGIO DEI VASSALLIVINO BLANCO **COD. BBRIG**

**UVA:** Ribolla Gialla 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo claro.  
**AROMA:** Afrutado con notas de flores blancas.  
**EN BOCA:** Seco, fresco con buena acidez.  
**MARIDAJE:** Verduras y pescado crudo. Excelente como aperitivo.

**FRIULI ISONZO DOC CHARDONNAY** BORGIO DEI VASSALLIVINO BLANCO **COD. BBCHA**

**UVA:** Chardonnay 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados .  
**AROMA:** Notas de frutas blancas.  
**EN BOCA:** Notas de manzana equilibrado y seco.  
**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y platos a base de pescado.

**PINOT GRIGIO DOC** BORGIO DEI VASSALLIVINO BLANCO **COD. BBPIG**

**UVA:** Pinot Grigio 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Notas de flores de acacia.  
**EN BOCA:** Agradable amargura, seco y amable.  
**MARIDAJE:** Primeros platos y quesos frescos.

**EMILIA ROMAGNA**Villò  
PIACENZA

Romagnoli representa perfectamente el territorio de "Colli Piacentini". "El secreto del vino está en su descansar en la viña. La uva se convierte sola en vino", y lo que encuentras en la copa de un vino Romagnoli es toda la autenticidad de su tierra y su gente.

**GUTTURNIO DOC FRIZZANTE "SASSO NERO"**VINO TINTO ESPUMOSO **COD. R2857**

**UVA:** Barbera 60%, Croatina (Bonarda) 40%  
**COLOR:** Rojo rubí brillante.  
**AROMA:** Afrutado con notas de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Envoltivo y complejo, fresco.  
**MARIDAJE:** Embutidos, cocidos, carne roja y quesos medio curados.

**BONARDA DOC FRIZZANTE AMABILE "SASSO NERO"**VINO TINTO ESPUMOSO **COD. R4161**

**UVA:** Bonarda 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Elegantes notas de frutos rojos y especias ligeras.  
**EN BOCA:** Equilibrado, con taninos envoltivos y buena acidez.  
**MARIDAJE:** Pizza, pastas con salsas rojas, legumbres y quesos medio curados.

**ORTRUGO DOC FRIZZANTE "SASSO NERO"**VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. R1511**

**UVA:** Ortrugo 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Notas de flores blancas y melocotón en almíbar.  
**EN BOCA:** Fresco y afrutado, goloso.  
**MARIDAJE:** Embutidos, frituras, platos con verduras y pescado.

**EMILIA ROMAGNA**Gattatico  
**REGGIO EMILIA**

En cada botella, **Donelli** conserva la historia de un territorio, de una familia y de su pasión y, en cada copa, se percibe el impagable placer de saborear el fruto de su centenaria tradición.

**LAMBRUSCO REGGIANO DOC ROSSO AMABILE****VINO TINTO ESPUMOSO** COD. DON21804

**UVA:** Lambrusco Marani 60% , Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Salami-no 30%, Ancellotta 10%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con perlage fine y persistente.  
**AROMA:** Floral con notas de fresa.  
**EN BOCA:** Ligeramente amable y fresco. Delicadamente tánico con notas de frutos rojos.  
**MARIDAJE:** Perfecto con embutidos, "cotechino" y "Parmigiano Reggiano".

**EMILIA ROMAGNA**Nonantola  
**MODENA**

Vinos auténticos que han sabido pasar, inmutados, a través de los siglos, como el **Lambrusco Sorbara** o el Grasparsosa di Castelvetro y que se beben en las verdaderas "osterie" di Modena.

**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC Espumoso Ancestral****VINO TINTO ESPUMOSO** COD. DON0804

**UVA:** Lambrusco di Sorbara 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.  
**AROMA:** Fino y elegante.  
**EN BOCA:** Lleno y persistente.  
**MARIDAJE:** Ideal con los platos típicos de la cocina emiliana como "tortellini in brodo" y "passatelli".

**NOTAS:** Elaborado con el antiguo método de refermentación ancestral que hace que el vino se presente turbio por la presencia de la levadura.

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC****VINO TINTO ESPUMOSO** COD. 21804

**UVA:** Lambrusco Grasparsosa di Castelvetro 90%, Malbo Gentile 10%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos granate. Espuma persistente con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Amplio con notas de frutos rojos y especias.  
**EN BOCA:** Seco, afrutado y agradablemente tánico.  
**MARIDAJE:** Ideal con los platos de la cocina emiliana como lasaña, pasta rellena y embutidos.

**EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO****VINO TINTO ESPUMOSO** COD. 737

**UVA:** Lambrusco 100%  
**COLOR:** Rojo rubí brillante.  
**AROMA:** Notas de cereza y fruta roja.  
**EN BOCA:** Elegante, agradablemente amable con notas de fruta roja.  
**MARIDAJE:** Versátil, perfecto como aperitivo y con pizza.

**EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO****VINO ROSADO ESPUMOSO** COD. 738

**UVA:** Lambrusco 100%  
**COLOR:** Rosado brillante.  
**AROMA:** Amplio con notas rosas y fresas.  
**EN BOCA:** Fresco y amable.  
**MARIDAJE:** Ideal para acompañar tablas de quesos y embutidos, primeros platos, carnes rojas y blancas.



Poderi dal  
**Nespoli**  
1929

## EMILIA ROMAGNA

Nespoli  
FORLÌ-CESENA



**Poderi dal Nespoli** se encuentra en el Valle del bidente, en las colinas de Forlì a unos 177 metros sobre el nivel del mar, una zona que conecta los Apeninos a la frontera con Toscana a la Riviera Romagnola. Punto histórico de paso, hoy ofrece lugares de interés natural como el Parque de los Bosques Casentinos y excelentes características de suelo y clima para la producción de vinos de alta calidad.

### SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC FICO GRANDE

VINO TINTO COD. 6626



**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo brillante con reflejos violetas.  
**AROMA:** Frutos rojos con notas de cereza y violeta.  
**EN BOCA:** Fresco afrutado con taninos delicados.  
**MARIDAJE:** Vino versátil perfecto con conejo y quesos semicurados.

### SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC SUPERIORE PRUGNETO

VINO TINTO COD. 5271



**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo rubí brillante.  
**AROMA:** Intenso perfume de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Fresco con taninos suaves y toques de violeta, cereza y ciruela y un toque picante.  
**MARIDAJE:** Primeros platos, caza y quesos curados.

### ROMAGNA DOC TREBBIANO LE COSTE

VINO BLANCO COD. 6623



**UVA:** Trebbiano 100%  
**COLOR:** Amarillo claro con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Notas afrutadas de cítricos, como limón y cedro.  
**EN BOCA:** Equilibrado fresco con notas de manzana verde.  
**MARIDAJE:** Entrantes ligeras, verduras, pescados y sopas.

### ALBANA SECCO DOCG CAMPODORA

VINO BLANCO COD. 6493



**UVA:** Albana 100%  
**COLOR:** Amarillo intenso con reflejos dorados.  
**AROMA:** Notas de flores de acacia, frutas blancas.  
**EN BOCA:** Rico y envolvente equilibrio entre frescura y acidez.  
**MARIDAJE:** Sopas de pescado, risotti, fritura y carne blanca.

### ROMAGNA DOC PAGADEBIT

VINO BLANCO COD. 6252



**UVA:** Bombino bianco 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo intenso.  
**AROMA:** Floreal con notas de melocotón blanco.  
**EN BOCA:** Fresco con final envolvente y finamente herbáceo.  
**MARIDAJE:** Aperitivos vegetales, verduras a la plancha, tortillas y risotto con espárragos.



**VENETO**

TREVISO



La tradición de **Ville d'Arfanta** se pierde en los siglos, como la origen de su nombre que se remonta a los "Ierofanti", antiguos sacerdotes que custodian los secretos del mundo. Los maestros bodegueros de hoy trabajan con la misma pasión que sus antepasados, cuidando cada gota del precioso líquido con habilidad artesanal.

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT MILLESIMATO** VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. 70010**
**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con perlage fine y persistente.**AROMA:** Elegante con notas florales de rosa y jazmín.

Las notas afrutadas recuerdan manzana Golden, piña y plátano.

**EN BOCA:** Buena sapidez, persistencia y frescura.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo o con entrantes de pescados delicados.**VENETO**

Conegliano

TREVISO



Vivaces, frescas y con una gran personalidad, las burbujas **Terra Serena** saben hoy interpretar las tendencias emergentes en el mundo que tienen el Prosecco como protagonista.

**BIANCO SPUMANTE "GRAN CUVÉE" EXTRA DRY** VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. 010SER**
**UVA:** Glera 70%, Trebbiano 15%, Garganega 15%**COLOR:** Amarillo pajizo claro.**AROMA:** Afrutado.**EN BOCA:** Bien equilibrado y fresco.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo.
**PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG** VINO BLANCO ESPUMOSO **COD. 20010**
**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con perlage fine y persistente.**AROMA:** Bouquet complejo con notas de rosa, jazmín, flores de acacia y manzana.**EN BOCA:** Buena frescura, sapidez y persistencia.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.
**SPUMANTE NATURALE DEMI SEC "SERENA ICE"** VINO BLANCO ESPUMOSO **COD.10010ICE**
**UVA:** Glera 90%, Moscato 10%**COLOR:** Amarillo pajizo claro.**AROMA:** Notas de melocotón y albaricoque.**EN BOCA:** Fresco, dulce y bien equilibrado.**MARIDAJE:** Perfecto con postres y frutas.

**VENETO**Cecilia Beretta  
VERONA

El nombre Pasqua significa vinos, viñedos, profunda relación con la tierra. Fundada en 1925 en Verona, Pasqua Vigneti e Cantine nació del amor de la familia por Valpolicella. Tres generaciones de personas con un corazón veronés y un alma internacional, compartiendo la misma gran pasión: la viticultura y la producción de vinos únicos, primero en el Véneto y luego también en las regiones italianas del DOC más conocido.

**VENETO IGT COMEME (1,5 LT)****VINO TINTO** COD. 1935CB

**UVE:** Corvina 40%, Merlot 60%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Ciruela y grosella con notas especiadas y final ligeramente balsámico.  
**EN BOCA:** Intenso con buena persistencia.  
**MARIDAJE:** Primeros platos sabrosos, carne roja y quesos curados.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barril.**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO****VINO TINTO** COD. 1379CB

**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Intensas notas de frutos del bosque y cereza.  
**EN BOCA:** Vino de medio cuerpo, afrutado, muy goloso.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne y quesos curados.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barril.**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "MAI DIRE MAI"****VINO TINTO** COD. 7080CB

**UVA:** Corvina 50%, Rondinella 10%, Corvinone 30%, Oseleta 10%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Aromas de tabaco, cedro, sotobosque y notas balsámicas.  
**EN BOCA:** Complejo, elegante e intenso con notas de clavo y café.  
Fuerte, con gran acidez, final largo y persisten  
**MARIDAJE:** Platos elaborados, caza y segundos sabrosos.

**NOTAS:** 18 meses de crianza en barril. Wine Enthusiast 2011, 92 puntos.**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC "MAI DIRE MAI"****VINO TINTO** COD. 2423CB

**UVA:** 65% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Oseleta  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** De sotobosque, madera de cedro y notas de cacao.  
**EN BOCA:** Rico, envoltivo complejo y con notas de clavos.  
**MARIDAJE:** Carne, primeros platos con salsas y caza.

**NOTAS:** Notas de sotobosque, madera de cedro y de cacao.**VENETO IGT SORAIE****VINO TINTO** COD. 2540CB

**UVA:** Merlot 40%, Corvina 30%, Cabernet 20%, Croatina 10%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Notas de ciruela y mora.  
**EN BOCA:** Fresco afrutado.  
**MARIDAJE:** Risotto, carne roja y queso curado.

**TRE VENEZIE IGT MERLOT****VINO TINTO** COD. 2412CB

**UVA:** Merlot 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Típico con notas de grosellas.  
**EN BOCA:** Redondo y mórvido.  
**MARIDAJE:** Es un vino versátil que se marida con diferentes platos, primeros platos sabrosos y segundos platos de ternera, pato, conejo, cordero y cerdo.

**BARDOLINO CLASSICO DOC COSTIERA****VINO TINTO** COD. 2310CB

**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 20%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Típico afrutado.  
**EN BOCA:** Equilibrado, buena persistencia y sapidez.  
**MARIDAJE:** Primeros platos, perfecto con el conejo y segundos de pescados sabrosos.

**ZIN PRIMITIVO DI PUGLIA (PASQUA)****VINO TINTO** COD. 1385CB

**UVA:** Primitivo 100%  
**COLOR:** Rojo oscuro.  
**AROMA:** De ciruela, frutos rojos y regaliz con notas de vainilla.  
**EN BOCA:** Equilibrado y elegante.  
**MARIDAJE:** Caza, carne roja y platos sabrosos.

**NOTAS:** 6 meses de crianza en barril.**SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY****VINO ESPUMOSO ROSÉ** COD. 1259CB

**UVA:** Glera 80%, Raboso 10% y uvas autóctona  
**COLORE:** Rosa salmón claro.  
**AROMA:** Afrutado.  
**EN BOCA:** Fresco, delicado y elegante.  
**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo, "Risotto alle fragole", quesos frescos.

**TRE VENEZIE IGT FREEDA****VINO ROSADO** COD. 1378CB

**UVA:** Corvina 60% Sauvignon 30%, Carménère 10%  
**COLOR:** Rosado.  
**AROMA:** Afrutado y especiado.  
**EN BOCA:** Fresco mineral con final duradero y armonioso.  
**MARIDAJE:** Risotto, pescado a la plancha y ostras.

**BARDOLINO CHIARETTO DOC VIGNAMATTA****VINO ROSADO** COD. 2362CB

**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinare 20%  
**COLOR:** Rosado.  
**AROMA:** Delicadas señales de cereza y frutos rojos.  
**EN BOCA:** Fresco, ácido y bien equilibrado.  
**MARIDAJE:** Pescado, ensaladas y platos ligeros.

**SOAVE CLASSICO DOC BROGNOLIGO****VINO BLANCO** COD. 2302CB

**UVA:** Garganega 100%  
**COLOR:** Amarillo claro con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Notas de manzanilla y frutos tropicales.  
**EN BOCA:** Fresco, equilibrado con regusto de almendras.  
**MARIDAJE:** Entrantes de marisco, platos de pescado y platos ligeros.

**LUGANA DOC****VINO BLANCO** COD. 2425CB

**UVA:** Trebbiano di Lugana 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Afrutado con notas floreales.  
**EN BOCA:** Fresco, ácido y con buena sapidez.  
**MARIDAJE:** Pescado, ensaladas, segundos platos de carne blanca, verduras y platos ligeros.

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC GRIGIO LUNA****VINO BLANCO** COD. 2402CB

**UVA:** Pinot Grigio 100%  
**COLOR:** Amarillo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Floreal con notas de pera y melocotón.  
**EN BOCA:** Buena estructura, intenso y muy equilibrado.  
**MARIDAJE:** Platos ligeros a base de pescado, verduras y ensaladas.



IL COLOMBAIO  
DI SANTACHIARA

**TOSCANA**

San Gimignano  
SIENA



Una historia larga que refleja la vida y la pasión de la familia por sus viñas. Bodega situada en San Gimignano que cuenta actualmente 21 hectáreas.

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG SELVABIANCA ECOLOGICO**

VINO BLANCO **COD. 0458SC**



**UVA:** Vernaccia di San Gimignano 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo.

**AROMA:** Notas de manzana, lima y tomillo.

**EN BOCA:** Fresco, con final persistente.

**MARIDAJE:** Pasta fresca con ragú blanco, fritura mixta de tierra o mar, pollo asado con patatas.

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA L'ALBERETA ECOLOGICO**

VINO BLANCO **COD. 0450SC**



**UVA:** Vernaccia di San Gimignano 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo.

**AROMA:** Notas balsámicas y de melocotón.

**EN BOCA:** Ácido, equilibrado y bien estructurado.

**MARIDAJE:** Tagliolini al azafrán, pescado, conejo a la Vernaccia.

**NOTAS:** 3 Bicchieri Gambero Rosso.



Paisaje vitícola del Chianti - Patrimonio UNESCO



**DIEVOLE**  
DAL 1090**TOSCANA**Montalcino  
SIENA

Empresa vitivinícola italiana que produce en Toscana en la zona del Chianti Classico, que con auténtica pasión hunde sus raíces en una historia milenaria.

**ROSSO DI MONTALCINO DOC PODERE BRIZIO****VINO TINTO** COD. 2152DI**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso, notas de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Fresco y elegante.  
**MARIDAJE:** Cordero, antipasto italiano, quesos curados.**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica. Wine Spectator 90 puntos.**BOLGHERI DOC****VINO TINTO** COD. 4151DI**UVA:** Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Perfumes de frutos rojos con aromas de hoja de tomate, pimienta y nota balsámica.  
**EN BOCA:** Intenso, fresco y elegante.  
**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, embutidos, queso curado.**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica. James Suckling 93 puntos - Wine Spectator 90 puntos.**CHIANTI CLASSICO DOCG****VINO TINTO** COD. 2100DI**UVA:** Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Floral con notas de frutos rojos y de violeta.  
**EN BOCA:** De cuerpo con final largo y persistente.  
**MARIDAJE:** Perfecto con embutidos, quesos, caza y sopas sabrosas.  
**NOTAS:** Crianza de 13 meses en barrica.**CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA NOVECENTO****VINO TINTO** COD. 1196DI**UVA:** Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Perfumes intensos de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Intenso equilibrado con final persistente.  
**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, antipasto italiano.**NOTAS:** Crianza de 17 meses en barrica. 90 punti Decanter - 91 punti James Suckling - 93 punti Wine Advocate - 92 Punti Wine Spectator.**CHIANTI DOCG SUPERIORE LE DUE ARBIE****VINO TINTO** COD. 0104DI**UVA:** Sangiovese 80%, Merlot 20%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso típico.  
**EN BOCA:** Equilibrado fresco.  
**MARIDAJE:** Caza, primeros platos a base de carne.**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica.**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG****VINO TINTO** COD. 1124DI**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso típico.  
**EN BOCA:** Equilibrado.  
**MARIDAJE:** Caza, quesos curados, carne "fiorentina", pasta "bolognese".**NOTAS:** Crianza de 36 meses en barrica. 91 punti Doctor Wine 92 punti Wine Advocate 93 Puntos Wine Spectator 94 puntos.**VERMENTINO COSTA TOSCANA IGT****VINO BLANCO** COD. 4169DI**UVA:** Vermentino 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Notas de agrumes y flores blancas.  
**EN BOCA:** Fresco y mineral.  
**MARIDAJE:** Pescado, crustáceos y primeros platos a base de verdura.

**TOSCANA**Scansano  
**GROSSETO**

Bodega nacida en Scansano, en la provincia de Grosseto en 1972 que ahora cuenta con 160 miembros. En el corazón de la producción de esta empresa se encuentra el Morellino di Scansano, el vino más típico de la Maremma Toscana. Gracias a las 600 hectáreas, esta bodega puede ofrecer múltiples matices de Morellino, demostrando su versatilidad.

**MORELLINO DI SCANSANO DOCG VIGNA BENEFIZIO****VINO TINTO** COD. 0101VMS

**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Notas de rosa y de frutos del bosque.  
**EN BOCA:** Buena estructura redondo y seco.  
**MARIDAJE:** Embutidos, quesos curados y carne.

**NOTAS:** Crianza de 6 meses en barrica**TOSCANA IGT SANGIOVESE SCANTIANUM****VINO TINTO** COD. 0103VMS

**UVA:** Sangiovese 85%, Alicante 5%, Cilieggiolo 5%, Merlot 5%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Notas de rosa y señales de frutos del bosque.  
**EN BOCA:** Buena estructura redondo y seco.  
**MARIDAJE:** Embutidos, quesos curados y carne.

**TOSCANA IGT VERMENTINO SCANTIANUM****VINO BLANCO** COD. 0104VMS

**UVA:** Vermentino 97%, Sauvignon 3%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Afrutado, floral y con notas minerales.  
**EN BOCA:** Fresco, notas de cítricos y buena estructura.  
**MARIDAJE:** Pescado y carne blanca.

**MARCHE**ASCOLI  
PICENO

En **Velenosi** se juntan tradición artesanal y procesos avanzados, desarrollando con creatividad la vinificación y dando vida a una bodega que sigue creciendo, y que hoy lleva en todo el mundo aromas y colores del territorio de las marcas a través de sus vinos con un carácter inimitable.

**ROSSO PICENO DOC****VINO TINTO** COD. RP1475

**UVA:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30%  
**COLOR:** Rojo rubí brillante.  
**AROMA:** Fresco, floral con notas de frutos rojos, fresa y ciruela.  
**EN BOCA:** Seco y mórvido, con buen cuerpo.  
**MARIDAJE:** Pasta con salsa roja, pizza, carne roja no muy elaborada.

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "QUERCANTICA"****VINO TINTO** COD. LA1475B

**UVA:** Lacrima di Morro d'Alba 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Característica notas intensas de violeta.  
**EN BOCA:** Mórvido, ligeramente tánico y con buen cuerpo.  
**MARIDAJE:** Ideal con platos a base de salsa roja. Curioso y perfecto el maridaje con ostras.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC "QUERCANTICA"****VINO BLANCO** COD. VE1475

**UVA:** Verdicchio 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Agradablemente afrutado con notas de hierbas aromáticas.  
**EN BOCA:** Equilibrado y persistente con buena sapidez.  
**MARIDAJE:** Pasta con mariscos, pescado, y verduras a la plancha.



## CAMPANIA

San Michele di Serino  
AVELLINO



Ubicada en el corazón de los Apeninos del sur, en Irpinia. Empresa vitivinícola de los hermanos Sabino y Simone Basso y su cuñado Paolo Sibillo. Fundada en 1996 y renovada en 2009, la bodega es completamente integrada en el paisaje, la empresa cuenta con más de 22 hectáreas de viñedos, que se cuidan meticulosamente según métodos biológicos certificados.

### TAURASI DOCG

VINO TINTO **COD. 675VR**



**UVA:** Aglianico 100%  
**COLOR:** Rojo rubi.  
**AROMA:** Elegante y mórvido con notas de frutos del bosque.  
**EN BOCA:** Envoltivo y fresco.  
**MARIDAJE:** Perfecto con entrantes, segundos platos de carne blanca y roja.

**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica.

### CAMPANIA IGT AGLIANICO

VINO TINTO **COD. 1575VR**



**UVA:** Aglianico 100%  
**COLOR:** Rojo rubi intenso.  
**AROMA:** Notas de cacao, tabaco y fruta fresca.  
**EN BOCA:** Fresco y persistente.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne roja y blanca.

### GRECO DI TUFO DOCG

VINO BLANCO **COD. 275VR**



**UVA:** Greco di Tufo 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Notas afrutada de melocotón y miel.  
**EN BOCA:** Fresco y de buena persistencia.  
**MARIDAJE:** Sopa de lentejas y gambas, pulpo frito, pescado a la parrilla.

### FALANGHINA BENEVENTANO IGT

VINO BLANCO **COD. 175VR**



**UVA:** Falanghina 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Intenso, afrutado y mineral.  
**EN BOCA:** Fresco y seco.  
**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y con pescado.

**ABRUZZO**Rocca San Giovanni  
CHIETI

Esta bodega tiene una historia larga y apasionante que se transmite de generaciones desde 1958.  
Se encuentra sobre las colinas a los pies del Majella e iluminada por el resplandor de la Costa de los Desbordas.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC****VINO TINTO** COD. MT0675**UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Rojo rubí.**AROMA:** Notas de manzana roja, ciruela y violeta.**EN BOCA:** Buena estructura y persistencia.**MARIDAJE:** Carne, quesos curados y medio curados.**CERASUOLO D'ABRUZZO DOC****VINO ROSADO** COD. CE0675**UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Rosa tenue.**AROMA:** Notas de frutos del bosque.**EN BOCA:** Seco y agradable.**MARIDAJE:** Vino versátil, perfecto con sopas y primeros platos a base de pescado.**TREBBIANO D'ABRUZZO DOC****VINO BLANCO** COD. TR0675**UVA:** Trebbiano 100%**COLOR:** Amarillo con reflejos verdosos.**AROMA:** Delicado con notas de flores blancas y limón.**EN BOCA:** Al paladar es mórbido envolvente y persistente con una ligera sapidez.**MARIDAJE:** Aperitivos, platos de pescado, sopas, y carnes blancas.

*I*  
ILLUMINATI

## ABRUZZO

Controguerra  
TERAMO



Desde hace más de 120 años la tradición de los vinos **Illuminati** continúa en el tiempo. Y en el tiempo crece la capacidad de innovación y búsqueda, sin perder la característica fundamental de los productos artesanales: un vino genuino, transparente, que refleja el territorio.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "ILICO"

VINO TINTO **COD. ILLMONT12**



**UVA:** Montepulciano d'Abruzzo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Fruta roja, agradable, persistente.  
**EN BOCA:** Lleno, redondo, armónico. Persistente con final de regaliz.  
**MARIDAJE:** Carne roja, caza.

**NOTAS:** 10 meses de crianza en barrica de roble de Eslavonia de 25 hl. 3 Bicchieri Gambero Rosso.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "RIPAROSSO"

VINO TINTO **COD. ILLMONT13**



**UVA:** Montepulciano d'Abruzzo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Agradable y persistente con notas de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Lleno, redondo, armónico. Persistente con final de regaliz.  
**MARIDAJE:** Carne roja, asados, caza, aves y quesos medio curados. Perfecto con cordero.

**NOTAS:** 6 meses de envejecimiento en barril de 25hl. James Suckling 93 Puntos.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG RISERVA "ZANNA"

**COD. ZANNA10**



**UVA:** Montepulciano 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso tendente al granate con el envejecimiento.  
**AROMA:** Elegantes notas de frutos rojos y moras negras.  
**EN BOCA:** Potente, aterciopelado con taninos móbidos.  
**MARIDAJE:** Carne asada, caza y quesos curados.

**NOTAS:** Dos años de crianza en madera - Tre Bicchieri Gambero Rosso.

### CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "CAMPIROSA"

VINO ROSADO **COD. ILLCERAS**



**UVA:** Montepulciano 100%  
**COLOR:** Rosado brillante intenso.  
**AROMA:** Floral, característico y persistente.  
**EN BOCA:** Seco, fresco, con buena persistencia gustativa.  
**MARIDAJE:** Entrantes, embutidos ligeros, quesos poco curados, pescado y carne blanca.

### PECORINO CONTROGUERRA DOC

VINO BLANCO **COD. ILLCONTRBPEC**



**UVA:** Pecorino 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Intenso perfume de fruta madura y flores blancas, almendra, hierba, cítrico.  
**EN BOCA:** Potente, larga persistencia, equilibrado. Frescura y sapidez en un final largo.  
**MARIDAJE:** Platos a base de pescados, entrantes, bacalao, gambas, flores de calabaza y anchoas.

**NOTAS:** El 10% del mosto fermenta en barrica durante 4 meses.

### PASSERINA CONTROGUERRA DOC

VINO BLANCO **COD. ILLCONTRBPASS**



**UVA:** Passerina 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Floral, fino, intenso, sensaciones delicadas de manzana y melocotón.  
**EN BOCA:** Buena estructura, lleno, armónico.  
**MARIDAJE:** Platos a base de pescado, ensalada de mar, carne blanca, bacalao, pescado frito.



Varragione  
VIGNEVINI

## PUGLIA

Leporano  
TARANTO



En esta histórica bodega sita a Leporano, en provincia de Taranto, en el interior del territorio conocido con el nombre de Salento, experiencia y tradición han encontrado en el tiempo una perfecta sinergia.

### PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "PAPALE ORO"

VINO TINTO **COD. 6304**



**UVA:** Primitivo di Manduria 100%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Confitura y frutos del bosque.  
**EN BOCA:** Redondo, mórvido, elegante con gran estructura.  
**MARIDAJE:** Asados, caza, estofados, quesos curados.

**NOTAS:** 10 meses de crianza en barrica.

### PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "PAPALE"

VINO TINTO **COD. 6307**



**UVA:** Primitivo di Manduria 100%  
**COLOR:** Rojo intenso con reflejos morados.  
**AROMA:** Intenso, típico con notas de ciruela, cacao y regaliz.  
**EN BOCA:** Mórvido con buena persistencia.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.

### NEGROAMARO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

VINO TINTO **COD. 6301**



**UVA:** Negroamaro 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos purpúreos.  
**AROMA:** Frutos del bosque.  
**EN BOCA:** Persistente, aterciopelado y mórvido.  
**MARIDAJE:** Pasta con salsas rojas, carne roja a la parrilla, quesos medio curados.

**NOTAS:** 6 meses de crianza en barrica

### SALICE SALENTINO DOP

VINO TINTO **COD. 6310**



**UVA:** Negroamaro e Malvasia  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Afrutado con notas de cacao, vainilla y café.  
**EN BOCA:** Equilibrado, elegante con regusto especiado.  
**MARIDAJE:** Ideal con crustáceos y carnes rojas.

### PRIMITIVO DI PUGLIA IGP "MOI"

VINO TINTO **COD. 6303**



**UVA:** Primitivo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Notas de frutos rojos, confitura de ciruela, regaliz y frutos secos.  
**EN BOCA:** Cuerpo, mórvido, bien estructurado y equilibrado.  
**MARIDAJE:** Vino a "tutto pasto", ideal con platos a base de carne.

**ROSATO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"****VINO ROSADO** COD. ROS/13

**UVA:** Negroamaro 100%  
**COLOR:** Rosado pálido  
**AROMA:** Fruta fresca y flores blancas.  
**EN BOCA:** Fresco y afrutado.  
**MARIDAJE:** Entrantes y platos ligeros. Ideal con quesos.

**NOTAS:** Ligeramente "mosso".**MALVASIA DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"****VINO BLANCO** COD. 6300

**UVA:** Malvasia bianca 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Notas de fruta tropical mezclado con miel y vainilla.  
**EN BOCA:** Frescura y equilibrio.  
**MARIDAJE:** Pescado crudo, marisco y primeros platos ligeros.

**MOI CHARDONNAY DI PUGLIA IGP****VINO BLANCO** COD. MAR/12

**UVA:** Chardonnay 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Bouquet elegante y floral.  
**EN BOCA:** Fresco y con notas cítricas.  
**MARIDAJE:** Ideal en aperitivo y con pescado.

**CHARDONNAY SAUVIGNON IGP "MARFI"****VINO BLANCO** COD. 6309

**UVA:** Chardonnay y Sauvignon  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Elegante, buena complejidad aromática.  
**EN BOCA:** Notas de fruta exótica.  
**MARIDAJE:** Entrantes, sopas y platos a base de pescado.

  
**IPPOLITO 1845**
**CALABRIA**Cirò Marina  
CROTONA

**Ippolito 1845** cuenta con 14 etiquetas en 4 continentes. La valorización de las cepas autóctonas, la tutela del territorio, el respeto de la naturaleza y de sus diferencias constituyen la parte fundamental de una historia de amor nacida hace 160 años y destinada a permanecer en el tiempo.

**LIBER PATER CIRÒ ROSSO DOC****VINO TINTO** COD. 0073

**UVA:** Gaglioppo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Notas intensas de frutos rojos, violeta y especias.  
**EN BOCA:** Buena estructura y taninos perfectamente equilibrados.  
**MARIDAJE:** Carne roja, asados y quesos curados.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.**CIRÒ BIANCO DOC MARE CHIARO****VINO BLANCO** COD. 0024

**UVA:** Greco Bianco 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Intenso y persistente con notas de fruta exótica.  
**EN BOCA:** Fresco, mediterráneo con notas finales agradablemente minerales.  
**MARIDAJE:** Ideal con pescado a la parrilla y carne blanca.

1898  
**NICOSIA**  
Vigneti e cantine in Sicilia

**SICILIA**Trecastagni  
**CATANIA**

Una bodega antigua con la mirada hacia el futuro. Una gran pasión transmitida de padre en hijo durante cinco generaciones, hecha de amor por la tradición campesina y una constante atención hacia la renovación.

**ETNA ROSSO DOC VULKÀ****VINO TINTO** COD. 41147**UVA:** Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%**COLOR:** Rojo rubí vivaz.**AROMA:** Amplio bouquet aromático con notas florales, afrutadas y especiadas.**EN BOCA:** Mineral y equilibrado, con buena estructura y final largo y afrutado.**MARIDAJE:** Primeros platos de pasta, asados y quesos semi curados.**ETNA BIANCO DOC VULKÀ****VINO BLANCO** COD. 61321**UVA:** Carricante 60%, Catarratto 40%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Complejo y elegante con matices de manzana, pomelo y miel.**EN BOCA:** Frescura y mineralidad con un fondo de anís.**MARIDAJE:** Perfecto con arroces con marisco, pescado a la parrilla y frito.



## DONNAFUGATA

### SICILIA

Marsal  
TRAPANI



En pocas palabras la esencia de **Donnafugata**: "Queremos proponer al mundo vinos que se caracterizan por su agrado y complejidad, vinos capaces de convencer y hacer feliz a quien lo beba. Queremos representar la excelencia del Made in Italy, el diálogo entre el arte, el vino y la sostenibilidad".

### SICILIA ROSSO DOC "SEDARA"

VINO TINTO COD. 03013DON.F



**UVA:** Nero d'Avola con pequeños porcentajes de Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**COLOR:** Rojo rubí intenso.

**AROMA:** Bouquet con intensas notas de frutos rojos, sobre todo cerezas, y notas florales de rosa.

**EN BOCA:** Notas especiadas con fresca acidez.

**MARIDAJE:** Primeros platos con salsas a base de carne, pasta al horno y carne roja.

**NOTAS:** 9 meses de crianza en cemento.

### TERRE SICILIANE IGT "MILLE E UNA NOTTE"

VINO TINTO COD. DON.F30011B



**UVA:** Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah.

**COLOR:** Rojo rubí intenso.

**AROMA:** Bouquet amplio y envolvente con notas de mora, ciruela, balsámicas y especiadas.

**EN BOCA:** Intenso con taninos de gran finura y final persistente.

**MARIDAJE:** Estofados, caza, asados, quesos curados.

**NOTAS:** 14 meses de crianza en barrica. 94 Puntos Parker.

### SICILIA BIANCO DOC "ANTHILIA"

VINO BLANCO COD. 02014DON.F



**UVA:** Catarratto y otras uvas blancas autóctonas.

**COLOR:** Amarillo pajizo intenso con reflejos dorados.

**AROMA:** Afrutado con notas de manzana y melocotón.

**EN BOCA:** Fresco y equilibrado, con una agradable sapidez.

**MARIDAJE:** Ideal con pescado ligeramente ahumado, crustáceos y sardinas. Perfecto con ensalada de atún, rollitos de berenjenas y mejillones rellenos.

**NOTAS:** Oscar Berebene Gambero Rosso.

### TERRE SICILIANE IGT "LIGHEA"

VINO BLANCO COD. 06014DON.F



**UVA:** Zibibbo 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**AROMA:** Aromático con notas de flor de naranja, rosas y notas afrutadas de lima y pomelo.

**EN BOCA:** Sapidez y persistencia aromática.

**MARIDAJE:** Perfecto con spaghetti con almejas y bottarga, pescado frito y tempura.

### PASSITO DI PANTELLERIA DOP "BEN RYÈ"

VINO BIANCO PASSIFICATO COD. 07113DON.F



**UVA:** Zibibbo 100%

**COLOR:** Ámbar intenso.

**AROMA:** Bouquet amplio y envolvente, con notas minerales, albaricoque y piel de naranja.

**EN BOCA:** Elegante y complejo con una grandísima persistencia.

**MARIDAJE:** Se marida con quesos curados, con pastelería seca y fresca y con chocolate.

**NOTAS:** 95 Puntos Parker, 3 Bicchieri Gambero Rosso, 4 Viti Vitae, 5 Grappoli Bibenda. Entre los 50 mejores vinos del mundo.



**SICILIA**Marsala  
TRAPANI

Es una de las bodegas más grande de la región, se encuentra en la Sicilia Occidental, caracterizada por una gran variedad de microclimas. Aquí el efecto de luz intensa, el clima seco, los terrenos frescos, los vientos procedentes de sur, las fuertes oscilaciones climatológicas, crean las condiciones ideales por la producción de vinos de calidad.

**SICILIA DOC NERO D'AVOLA TARENI****VINO TINTO** COD. 4132P

**UVA:** Nero d'Avola 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Notas de rosa y de mora.  
**EN BOCA:** Intenso sabor de cereza con notas de vainilla.  
**MARIDAJE:** Queso curado, caza y asado.

**TERRE SICILIANE IGT FRAPPATO TARENI****VINO TINTO** COD. 3855P

**UVA:** Frappato 100%  
**COLOR:** Rojo granate brillante.  
**AROMA:** De ciruela y frutos rojos.  
**EN BOCA:** Equilibrado y con notas de cereza y granada.  
**MARIDAJE:** Estofados de carne, salsas y sopas de pescado, queso fresco o semicurado.

**TERRE SICILIANE IGT SYRAH TARENI****VINO TINTO** COD. 3862P

**UVA:** Syrah 100%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** De cereza negra, granate y mora.  
**EN BOCA:** Elegante y equilibrado con notas balsámicas.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne, sopas y quesos semi curados.

**ALCAMO DOC CATARRATTO TARENI****VINO BLANCO** COD. 6499P

**UVA:** Catarratto 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Delicadas notas de flores de naranjo, pera y avellana.  
**EN BOCA:** Seco y mórbido.  
**MARIDAJE:** Frito de pescado, platos a basa de moluscos y carnes blancas.

**SICILIA DOC GRILLO TARENI****VINO BLANCO** COD. 3596P

**UVA:** Grillo 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Floreales y notas de vainilla.  
**EN BOCA:** Elegante y fresco con notas de limón.  
**MARIDAJE:** Sopas de pescado y asados.

**TERRE SICILIANE IGT INZOLIA TARENI****VINO BLANCO** COD. 4538P

**UVA:** Inzolia 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo claro.  
**AROMA:** Delicado olor de azahar, notas de pera melón y melocotón amarillo.  
**EN BOCA:** Suave con notas de melón Cantalupo, cedro y limón.  
**MARIDAJE:** Soutè de mejillón y almejas, pescados del sabor delicado.

**MARSALA CREMOVO DOC****VINO FORTIFICADO** COD. 1511P

**UVA:** Grillo, Catarratto y Inzolia  
**COLOR:** Ámbar oscuro.  
**AROMA:** Vainilla y huevo.  
**EN BOCA:** Dulce y armónico.  
**MARIDAJE:** Perfecto para aromatizar postres.

**NOTAS:** Afinamiento 2 meses en inox

**MARSALA SEMI SECCO DOC**VINO FORTIFICADO **COD. 0616P****UVA:** Grillo, Catarratto y Inzolia**COLOR:** Ámbar oscuro.**AROMA:** Intenso, persistente con agradables notas de roble.**EN BOCA:** Fine y delicado.**MARIDAJE:** Para productos de pastelería, muy adecuado para cocinar.**NOTAS:** 12 meses en barril.**MARSALA SUPERIORE DOC**VINO FORTIFICADO **COD. 1336P****UVA:** Grillo, Catarratto y Inzolia**COLOR:** Ámbar claro.**AROMA:** Equilibrado, con notas de cáscara de mandarina y naranja.**EN BOCA:** Ligeramente seco con notas de avellana y piel de mandarina.**MARIDAJE:** Perfecto servido con postres.**NOTAS:** 24 meses en barril**SICILIA**Mazara del Vallo  
**TRAPANI**

Los vinos de Assuli son vinos de gran carácter y personalidad. Roberto Caruso, propietario de la bodega Assuli es un "Siciliano DOC" que ama su tierra y tiene una tradición que lo une por generaciones con la agricultura.

**SICILIA DOC NERO D'AVOLA LORLANDO**VINO TINTO **COD. 01ASSULI****UVE:** Nero d'Avola 100%**COLOR:** Rojo rubí.**AROMA:** Notas de frutos rojos.**EN BOCA:** Equilibrado con taninos suaves.**MARIDAJE:** Perfecto con quesos semicurados y asados con patatas.**NOTAS:** 3 Bicchieri Gambero Rosso.**SICILIA DOC SYRAH RUGGIERO**VINO TINTO **COD. 02ASSULI****UVA:** Syrah 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.**AROMA:** Especiados con notas de regaliz.**EN BOCA:** Fresco con buena sapidez.**MARIDAJE:** Platos a base de carne roja.**SICILIA DOC INSOLIA CARINDA**VINO BLANCO **COD. 04ASSULI****UVA:** Insolia 100%**COLOR:** Amarillo con reflejos verdosos.**AROMA:** Notas cítricas.**EN BOCA:** Fresco, sávido y mineral.**MARIDAJE:** Entrantes de marisco y platos a base pescado.**SICILIA DOC GRILLO FIORDILIGI**VINO BLANCO **COD. 03ASSULI****UVA:** Grillo 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Notas cítricas y de piña.**EN BOCA:** Fresco bien equilibrado.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y con platos de pescado.

cantine di  
**dolia  
nova**

## SARDEGNA

Dolianova  
CAGLIARI



Con 1.200 hectáreas de viñas propias, Dolianova es la bodega más grande de Sardeña, los números confirman la leadership de esta empresa, capaz de vender más de 4 millones de botellas cada año y de exportar los mismos productos en los 5 continentes. Dolianova produce excelencias premiadas más de 100 veces en los últimos 10 años. Los "3 bicchieri" asignados por el "Gambero Rosso" 2017 lo confirman.

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC ANZENAS FORMATO 0,375 y 0,75 ml

VINO TINTO **COD. CND.DN**



**UVA:** Cannonau 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%

**COLOR:** Rojo rubí intenso.

**AROMA:** Intenso y persistente con notas de frutos del bosque.

**EN BOCA:** De cuerpo amplio bastante tánico y armónico.

**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA BLASIO

VINO TINTO **COD. CNR.DN**



**UVA:** Cannonau 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%

**COLOR:** Rojo rubí intenso.

**AROMA:** Intenso y persistente con notas balsámicas y frutos rojos.

**EN BOCA:** Armonioso y equilibrado.

**MARIDAJE:** Carne roja, caza y quesos curados.

### MONICA DI SARDEGNA DOC ARENADA

VINO TINTO **COD. MND.DN**



**UVA:** Monica 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%

**COLOR:** Rojo rubí.

**AROMA:** Intenso y persistente con notas de cereza y frambuesa.

**EN BOCA:** Armonioso, equilibrado con notas herbáceas.

**MARIDAJE:** Risotto, carne blanca, quesos medios curados.

### KERZO ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT

VINO TINTO **COD. INRK.DN**



**UVA:** Uvas Rojas Autóctonas 100%

**COLOR:** Rojo rubí con reflejos viola.

**AROMA:** Intenso con notas de frutas del bosque.

**EN BOCA:** Estructurado, expresivo y armónico con un tanino suave.

**MARIDAJE:** Caza, quesos curados y "antipasto italiano".

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSADA

VINO ROSADO **COD. CNS.DN**



**UVA:** Cannonau 100%

**COLOR:** Rosa tenue.

**AROMA:** Delicado y elegante con notas de cereza y fresa.

**EN BOCA:** Fine al palado, buena estructura y persistencia.

**MARIDAJE:** Carne blanca a la plancha.

### KERZO BIANCO - ISOLA DEI NURAGHI IGT

VINO BLANCO **COD. INBK.DN**



**UVA:** Uvas Blancas Autóctonas 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo.

**AROMA:** Delicado y floral.

**EN BOCA:** Fresco, con notas de frutas blanca.

**MARIDAJE:** Pescado, primeros platos de sabor suave.

### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC PRENDAS FORMATO 0,375 ML Y 0,75

VINO BLANCO **COD. VRD.DN**



**UVA:** Vermentino 100%

**COLOR:** Dorado pálido con matices verduscos.

**AROMA:** Floral intenso, fresco y afrutado

**EN BOCA:** Intenso y persistente, ligeramente ácido.

**MARIDAJE:** Platos ligeros, pescado a la plancha y carne blanca.

### NURAGUS DI CAGLIARI DOC PERLAS

VINO BLANCO **COD.NRD.DN**



**UVA:** Nuragus 100%

**COLOR:** Amarillo pajizo claro.

**AROMA:** Fresco y afrutado.

**EN BOCA:** Delicado, ligeramente ácido.

**MARIDAJE:** Entrantes ligeras y platos a base de pescado.



## THERESIANER

Cerveza italiana, elaborada en la versión española de Baviera de las pils. Su nombre se debe a María Teresa, emperatriz de Alemania, reina de Hungría y Bohemia, hija del emperador Carlos VI y nacida en Viena en Mayo de 1717. Theresianer fue el nombre del nuevo distrito de Trieste, como Theresienstadt por los austriacos.

### Premium Pils 0,33 Lt.

COD. 765THERE



**TIPOLOGÍA:** Pilsner

**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza color amarillo pajizo, brillante, con un gusto agradablemente seco que se une, al final, a la frescura de las notas de malta y lúpulo.

**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, con tartas saladas, pasta y embutidos.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 5,0% Vol.

### Vienna 0,33 Lt.

COD. 750THERE



**TIPOLOGÍA:** Vienna.

**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza de color cobrizo, con carácter y un perfecto equilibrio entre malta y lúpulo. Fresca y delicada con notas afrutadas y aroma de caramelo.

**MARIDAJE:** Lasaña, paella y tabla de queso.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 5,3% Vol.

### Strong Ale 0,33 Lt.

COD. 755THERE



**TIPOLOGÍA:** Strong Ale.

**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza con sabor agradablemente dulce con notas de regaliz, frutos secos y café. Característico color oscuro.

**MARIDAJE:** Asados de cerdo, carne roja, quesos curados.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 8,5% Vol.



## MENABREA

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 1503



## ICHNUSA

NON FILTRATA

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 740NF



## PERONI

TRADIZIONALE

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 2203



## PERONI

NASTRO AZZURRO

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 2403



## MORETTI

BIRRA MORETTI

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 1803



SMERALDINA

## ACQUA NATURALE SMERALDINA

Smeraldina

0,50 Ml.

Cajas de 20 und.

COD. SMENAT00



SMERALDINA

## ACQUA GASSATA SMERALDINA

Smeraldina

0,50 ML.

Cajas de 20 und.

COD. SMEGS00

**BIRRA  
DELL'  
EREMO****BIRRA DELL'EREMO**

La cerveza artesanal italiana que se produce en Assisi. Cada botella, cada sorbo, cuenta historias pasadas de nobles, nombres gloriosos, especias y personajes inmortales. Birra dell'Eremo mantiene las recetas antiguas y las técnicas más vanguardistas: el secreto de su sabor está en perfecto equilibrio entre tradición e innovación.

**BIRRA FIERA 0,33 Lt.****COD. BBFI33****TIPOLOGÍA:** American India Pale Ale**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza de color amarillo oscuro. Notas cítricas de limón, pomelo y frutas rojas. En boca notas herbáceas, muy suave y equilibrado, en perfecta sincronía con el estilo.**GRADO ALCOHOLICO:** 6,5% Vol.**BIRRA FUOCO 0,33 Lt.****COD. BBFU33****TIPOLOGÍA:** Tripel**CARACTERÍSTICAS:** Color dorado intenso, en nariz emergen aromas de corteza de pan. En boca predomina la malta gracias a las suaves y envolventes notas caramelizadas.**GRADO ALCOHOLICO:** 8,5% Vol.**BIRRA SAGGIA 0,33 Lt.****COD. BBS33****TIPOLOGÍA:** Blanche**CARACTERÍSTICAS:** De color amarillo pajizo con espuma blanca, persistente. En nariz aparecen delicadas notas de fruta, cilantro, naranja y bergamota.**GRADO ALCOHOLICO:** 5% Vol.**BIRRA NOBILE 0,33 Lt.****COD. BBN33****TIPOLOGÍA:** Golden Ale**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza con espuma blanca, fina y persistente. En nariz prevalece un aroma de limón. El sabor es equilibrado, con notas malteadas.**GRADO ALCOHOLICO:** 5% Vol.**ZOE 0,33 Lt.****COD. BLZ33****TIPOLOGÍA:** Keller Pils**CARACTERÍSTICAS:** De color amarillo pajizo, espuma compacta, fina y blanca. En nariz notas herbáceas, en boca notas delicadas de cereales y miel con final amargo.**GRADO ALCOHOLICO:** 5,2% Vol.**BIRRIFICIO DEL FORTE**

Birrificio del Forte es una cervecería artesanal italiana independiente, que crea y reinterpreta cervezas, no microfiltradas y no pasteurizadas, con su propio estilo. Buscando, ante todo, equilibrio, elegancia y constancia cualitativa a través de la atención asidua al detalle.

**CENTO VOLTE FORTE 0,33 Lt.****COD BFCV****0,75 Lt.****COD. BFCV75****TIPOLOGÍA:** Blanche**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo pajizo, aroma fresco y cítrico con notas de bergamota, naranja amarga y cilantro.**GRADO ALCOHOLICO:** 4% Vol.

**MERIDIANO 0** 0,33 Lt.

COD. BFMZ

0,75 Lt. COD. BFMZ75

**TIPOLOGÍA:** Pale Ale**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza oscura, afrutada típica de las levaduras al estilo inglés con notas de caramelo, y frutos secos.**GRADO ALCOHOLICO:** 5% Vol.**REGINA DEL MARE** 0,33 Lt.

COD BFRM

0,75 Lt. COD. BFRM75

**TIPOLOGÍA:** Dark Strong Ale**CARACTERÍSTICAS:** De color oscuro, intenso aroma a fruta confitada acompañada de una ligera nota especiada. El sabor libera una suave dulzura que recuerda a la fruta seca.**GRADO ALCOHOLICO:** 8% Vol.**LA MACINA** 0,33 Lt.

COD BFCV

0,75 Lt. COD. BFMZ75

**TIPOLOGÍA:** Belgian Strong Golden Ale**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo con reflejos dorados tiene intensos aromas de fruta madura.**GRADO ALCOHOLICO:** 7,5 % Vol.**GASSA D'AMANTE** 0,33 Lt.

COD BFGD

0,75 Lt. COD. BFGD75

**TIPOLOGÍA:** Golden Ale**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza sin gluten de color dorado claro, aromas de fruta amarilla y floral ligeramente especiada.

El sabor se caracteriza por una base delicadamente malteada con notas herbáceas frescas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 4,5% Vol.**DUE CILINDRI** 0,75 Lt.

COD. BF2C75

**TIPOLOGÍA:** Porter**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza oscura, ligeramente tostada, con notas de café, cacao y regaliz al final.**GRADO ALCOHOLICO:** 5% Vol.**COLLE SUD** 0,33 Lt.

COD BFCS

0,75 Lt. COD. BFCS75

**TIPOLOGÍA:** Session Ipa (con pimienta)**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo con reflejos dorados tiene intensos aromas de fruta madura.**GRADO ALCOHOLICO:** 7,5 % Vol.**IL TRALCIO** 0,75 Lt.

COD. BFIT75

**TIPOLOGÍA:** Italian Grape Ale (Cerveza espumosa producida con 30% Sangiovese y Chianti)**CARACTERÍSTICAS:** Un tejido entre el mosto de malta de cebada y el mosto de uva de vino.

Sensaciones florales frescas, tonos afrutado con ligera nota especiada. El sabor es suave, ligero y con un generoso contenido alcohólico perfectamente equilibrado por la combinación de acidez y efervescencia. El acabado es limpio, seco y discretamente persistente.

**GRADO ALCOHOLICO:** 11,8 % Vol.**BIRRASANTA** 0,50 Lt.

COD. BFBS50

**TIPOLOGÍA:** Barrel Aged**CARACTERÍSTICAS:** Se trata de una cerveza única elaborada fermentando en barriles de "Vinsanto"

De color marrón sin espuma. Aroma con tendencia a licor, notas de pastel al horno, amaretto, crema Mou, regaliz y tabaco. Ligeras toques de higos deshidratados, pasas y delicados toques de vinagre balsámico.

El sabor es suave y aterciopelado, con cuerpo, cálido y dulce encuentra su equilibrio con un final delicadamente ácido.

**GRADO ALCOHOLICO:** 15% Vol



# CAMPARI GROUP



## APEROL

CAMPARI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. 750**

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 5214**



## CAMPARI

CAMPARI

0,70 CL

Cajas de 6 und.

**COD. 2705**

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 3308**



## CINZANO ROSSO

CAMPARI

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 1872**



## CINZANO BIANCO

CAMPARI

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 1871**



## CINZANO RISERVA

1757

CAMPARI

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 422970**



## AVERNA

CAMPARI

0,70 CL

Cajas de 6 und.

**COD. 7501**



## CYNAR DRY ROSSO

CAMPARI

1 LT.

Cajas de 6 ur

**COD. 0947**



## FRANGELICO

CAMPARI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. 3098**



## Nuestra selección de licores



### LIMONCELLO

VALCOIBERIA

1,5 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 081**



### VERMOUTH ROSSO

0,75 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. VTNR075**



### GRAPPA DI MOSCATO GENTILE

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. GRAM070**



### LIQUORE DI LIQUIRIZIA

0,75 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. LIQM070**



### GRAPPA AMBRATA

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. GRAP070**



### LIQUORE AMARO LAGO MAGGIORE

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. LIQLG070**



### GRAPPA GIOVANE

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. GRBI07**



### GRAPPA DI PINOT TRIALAGHI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. GRP070**



### GRAPPA DI CHARDONNAY TRIALAGHI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. GRC070**

# Nuestra selección de licores



**AMARETTO  
1851  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. AMA70**



**APERITIVO  
HAPPY RED  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. APE70**



**GRAPPA  
BIANCA  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. GRAPB70**



**FERNET  
AMARO  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. FERN7040**



**LIMONCINO  
DEL CHIOSTRO  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. LIM70**

0,50 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. MAN50**



**MARASCHINO  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. MARA7025**



**NOCINO  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. NOC70**



**SAMBUCA  
1851  
LAZZARONI**

0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. SAMB70**



**P31  
GREEN APERITIF**  
0,70 CL.  
Cajas de 6 und.

**COD. P31**



**P31  
GREEN SPRITZ**

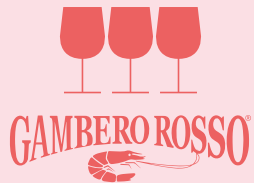
Varvaglione  
1921



OUR GOOD

IDEA

ROSA DI PRIMITIVO



[www.varvaglione.com](http://www.varvaglione.com)





“Quelli  
che il VINO,,”

# “NON METTERTI IN CAMMINO SE LA BOCCA NON SA DI VINO”

Cit. Beppe Bonetti

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Teléfono (+34) 680 680 667  
atencionalcliente@valcoiberia.com

## BARCELONA

Carrer Priora Xixilona, 89  
08530 La Garriga  
Teléfono (+34) 938 827 670  
info@valcoiberia.com

## MADRID

C/ Cabo de Finisterre, 9  
28500 Arganda del Rey  
Teléfono (+34) 918 706 997

## SEVILLA

Avda. Umbrete nº1  
Pol. Industrial p.i.b.o  
41110 Bollullos de la Mitación  
Teléfono (+34) 955 776 766

## MÁLAGA

C/Atenas, 63  
29006 Málaga  
Teléfono (+34) 952 063 644

[www.valcoiberia.com](http://www.valcoiberia.com)

**Valco Iberia**  
Italian food service