

DONI E SAPORI
NATALE **2020**



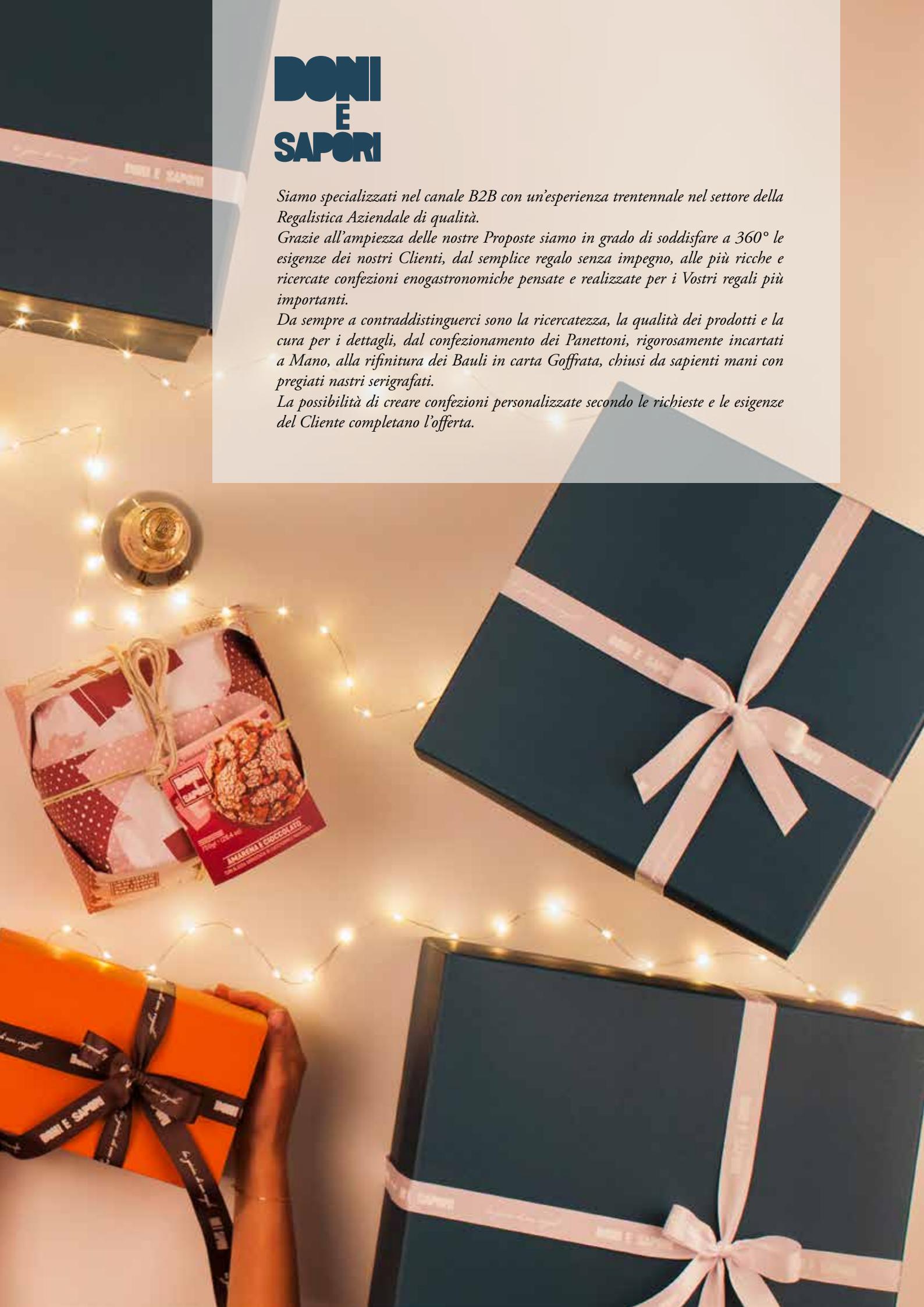
DONI E SAPORI

Siamo specializzati nel canale B2B con un'esperienza trentennale nel settore della Regalistica Aziendale di qualità.

Grazie all'ampiezza delle nostre Proposte siamo in grado di soddisfare a 360° le esigenze dei nostri Clienti, dal semplice regalo senza impegno, alle più ricche e ricercate confezioni enogastronomiche pensate e realizzate per i Vostri regali più importanti.

Da sempre a contraddistinguerci sono la ricercatezza, la qualità dei prodotti e la cura per i dettagli, dal confezionamento dei Panettoni, rigorosamente incartati a Mano, alla rifinitura dei Bauli in carta Goffrata, chiusi da sapienti mani con pregiati nastri serigrafati.

La possibilità di creare confezioni personalizzate secondo le richieste e le esigenze del Cliente completano l'offerta.





Tradiz.



PANETTONE ASTUCCIATO

peso 750g | cod. PT70A | € 7,40 + iva

Impasto delicato e soffice, ottenuto con puro lievito madre, mediante una lievitazione lenta e naturale di oltre 2 giorni. Esaltato da morbidi canditi d'arancia, cedro e succosa uva sultanina.

FORNITO CON SHOPPER



Una ricetta tradizionale che custodisce tutto il gusto del Natale, oltre due giorni di lievitazione naturale con puro lievito madre.

L'utilizzo di tale lievito comporta una lavorazione che richiede grande abilità e soprattutto grandi attenzioni, ogni giorno, partendo dalla madre, con successivi rinfreschi, si arriva al lievito usato per la produzione del panettone. In seguito il lievito viene impastato con uova, burro, zucchero e farina, la pasta così ottenuta è fatta lievitare, dopodichè vengono aggiunte di nuovo uova, farina, dolcissima uvetta sultanina e profumate scorze candite di arancia e cedro. Il panettone è quindi pronto per andare in forno, seguirà poi una lunga fase di raffreddamento naturale, per una durata di circa 10 ore. Dopo oltre 2 giorni dall'inizio della lavorazione il panettone

Doni e Sapori è pronto per essere confezionato. Il panettone Doni e sapori è prodotto con l'impiego di solo ingredienti genuini rigorosamente selezionati. Senza conservanti, coloranti e organismi geneticamente modificati.

ionali

Senza Mono e Digliceridi

DISPONIBILE DAL 9 DICEMBRE

PANETTONE DI PASTICCERIA

SENZA CONSERVANTI e SENZA MONO E DIGLICERIDI
peso 1000g | cod. PT20 | € 27,00 + iva

Un impasto soffice e delicato ottenuto da oltre 48 ore di lenta lievitazione naturale con lievito da madre bianca. Esaltato da morbidi pezzi d'arancia e cedro, canditi senza anidride solforosa (SO2) e succosi acini di uvetta Australiana. Tuorlo d'uovo Italiane, Burro fresco di panna centrifugata e Baccia naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar completano questo panettone fresco di pasticceria dal Gusto unico e inconfondibile.

FORNITO CON SHOPPER

PANDORO

peso 1000g | cod. PD10 | € 11,90 + iva

Un impasto irresistibile grazie alla lenta lievitazione naturale, che lo rende soffice e delicato. Raccoglie tutto il gusto della tradizione natalizia grazie a ricercate e selezionate materie prime.

FORNITO CON SHOPPER



Spec



PANETTONE MELA E CANNELLA

peso 750g | cod. PT73 | € 10,40 + iva

La dolcezza e la leggerezza delle mele candite, il profumo avvolgente e speziato della cannella. Un abbinamento sempre speciale che ricorda i tradizionali sapori genuini e le serate vicino al caminetto. Ricoperto con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da mandorle e granella di zucchero.

FORNITO CON SHOPPER

PANETTONE AMARENA E CIOCCOLATO

peso 750g | cod. PT72 | € 10,40 + iva

Impasto arricchito da amarene candite e gocce di cioccolato extra fondente. Guarnito con glassa alla Nocciola Piemonte IGP, arricchita da mandorle intere tostate e granella di zucchero.

FORNITO CON SHOPPER





zialità

PANETTONE PESCA, AMARETTO E CIOCCOLATO

peso 750g | cod. PT74 | € 10,40 + iva

Ispirato alle pesche ripiene, dessert classico della tradizione piemontese. Nell'impasto pesche candite e gocce intere di cioccolato extra fondente con glassa alla Nocciola Piemonte IGP ricoperta da una prelibata granella di amaretti friabili.

FORNITO CON SHOPPER



PANDORATO

peso 750g | cod. PT71 | € 10,40 + iva

Reso ancor più soffice e delicato grazie ad una maggior percentuale di burro e uova fresche con note agrumate di arancia. Da ricoprire di zucchero a velo.

FORNITO CON SHOPPER



Spec

PANETTONE AL MOSCATO D'ASTI

peso 1000g | cod. PT13 | € 13,30 + iva

*Panettone con uvetta rinvenuta nel vino
Moscato d'Asti DOCG. Ricoperto di glassa alla
Nocciola Piemonte IGP, granella di zucchero e
mandorle intere tostate. Senza canditi.*

FORNITO CON SHOPPER

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO

peso 1000g | cod. PT12 | € 13,30 + iva

*Una variante ancora più prelibata con gocce
di cioccolato extra fondente e pere candite
nell'impasto. Ricoperto con glassa alla Nocciola
Piemonte IGP.*

FORNITO CON SHOPPER

ialità



PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

peso 1000g | cod. PT11 | € 13,30 + iva

Panettone con gocce di cioccolato extra fondente nell'impasto, ricoperto di glassa alla Nocciole Piemonte IGP. Senza canditi e uvetta.

FORNITO CON SHOPPER



PANETTONE ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO

peso 1000g | cod. PT14 | € 13,30 + iva

Un connubio di sapori esaltati da un impasto morbido, dove la dolcezza vanigliata del cioccolato bianco si fonde con la freschezza delle albicocche candite. A coprire la glassa alla Nocciole Piemonte IGP impreziosita da mandorle e granella di zucchero.

FORNITO CON SHOPPER





COD M1.2 | € 11,90 + iva | VALIGETTA ROSSA

Pandoro 750g - Doni e Sapori
Spumante Extra Dry Cuvee Montecchi - Torre dei Vescovi
dimensioni cm 28x21x36 | peso 2,8 kg



COD M1 | € 11,90 + iva | VALIGETTA ROSSA

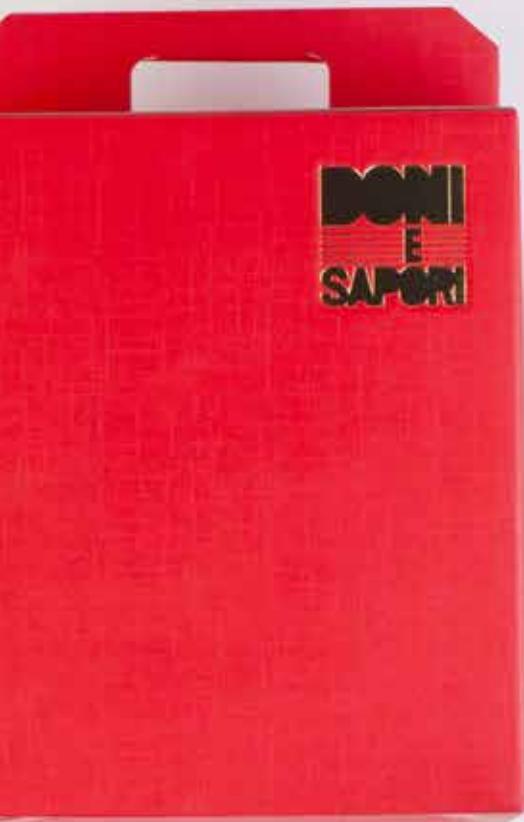
Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Spumante Extra Dry Cuvee Montecchi - Torre dei Vescovi
dimensioni cm 28x21x36 | peso 2,8 kg

COD M3 | € 19,90 + iva | VALIGETTA ROSSA

Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Spumante Extra Dry Cuvee Montecchi - Torre dei Vescovi
Caramelle artigianali con Caffè 45g - La Cafetera
dimensioni cm 28x21x36 | peso 3,3 kg

Torrone Morbido Ricoperto 90g - Condorelli
Praline di Cioccolato con Nocciola 135g - Novi
Pasticcini Ciliegia e Cioccolato 100g - Virginia





COD M2 | € 15,50 + iva | VALIGETTA ROSSA

Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Spumante Extra Dry Cuvée Montecchi - Torre dei Vescovi
Cioccolato Extra Fondente 70% 75g - Novi
Torroncini Morbidi Ricoperti 90g - Condorelli
dimensioni cm 28x21x36 | peso 3 kg

COD M4 | € 25,60 + iva | VALIGETTA VERDE

Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Spumante Extra Dry Cuvée Montecchi - Torre dei Vescovi
Cioccolato al latte 100g - Lindt
Praline di Cioccolato con Nocciola 135g - Novi
dimensioni cm 30x23x36 | peso 3,8 kg

Dragées di Frutta secca Misti Lucidi 130g - Buratti
Torrone Morbido Ricoperto 90g - Condorelli
Pasticcini Canestrelli 100g - Virginia
Caffè aromatizzato alla nocciola 125g - Musetti



COD A3 | € 26,50 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

*Pandorato senza uvetta ne canditi 750g - Doni e Sapori
Spumante Blanc de Blanc Extra Dry - Castelnuovo del Garda
Brutti e Buoni 100g - Veniani
Cremini "FIAT" 101g - Majani
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,5 kg*



COD A1 | € 17,90 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

*Panettone Amarena e Cioccolato 750g
Doni e Sapori
Prosecco Extra Dry D.O.C.
Castelnuovo del Garda
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,2 kg*



COD A2 | € 21,60 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

Panettone Mela e Cannella 750g - **Doni e Sapori Spumante Blanc de Blanc Extra Dry** - **Castelnuovo del Garda Pasticcini ripieni di fichi secchi, uva sultanina, cioccolato, caffè, marmellata di albicocche 320g** - **Tumminello** dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,6 kg



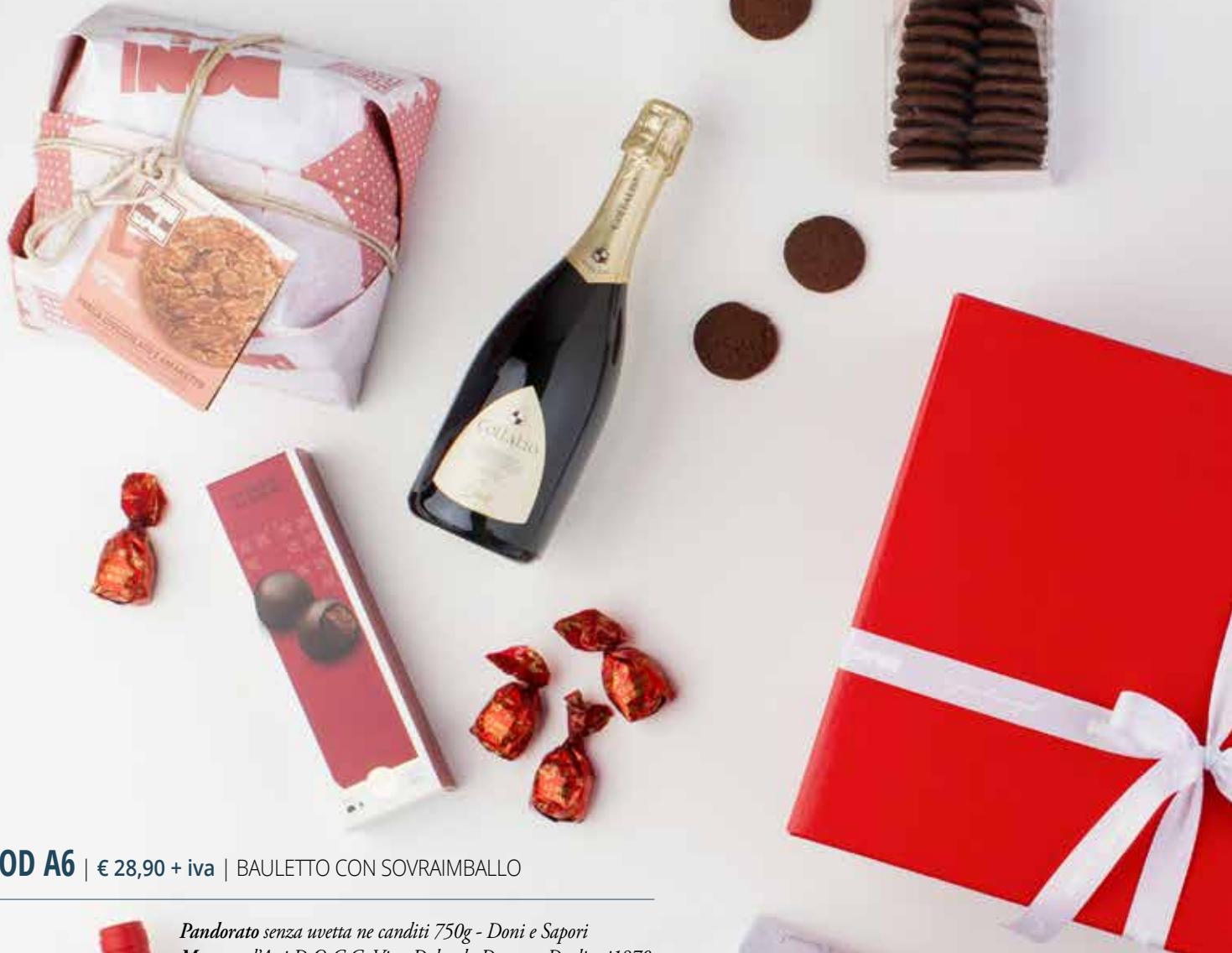
COD A4 | € 29,90 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

Panettone Pesca Cioccolato e Amaretto 750g - **Doni e Sapori Spumante Bardolino Chiaretto D.O.C.** - **Castelnuovo del Garda Torrone ricoperto Friabile con Nocciole Piemonte I.G.P. 150g** - **Barbero Praline ripiene di finissimo cioccolato 120g** - **Mandrine Melis Amaretti alla Mandorla 190g** - **Marabissi** dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,7 kg



COD A5 | € 28,90 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

*Panettone Pesca Cioccolato e Amaretto 750g - Doni e Sapori
Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry Millesimato - Collalto
Cioccolatini Cuneesi al Rhum 180g - Mandrile Melis
Biscotti al Cioccolato e Sale Marino 200g - Marabissi
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,5 kg*



COD A6 | € 28,90 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

*Pandorato senza uvetta ne canditi 750g - Doni e Sapori
Moscato d'Asti D.O.C.G. Vino Dolce da Dessert - Dogliotti 1870*



*Tartufi Dolci a base di Nocciole e Cioccolato 140g
Mandrile Melis
Crema Spalmabile Finissima alla Nocciola 150g - Babbi
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,2 kg*

COD A7 | 48,50 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

*Panettone Amarena e Cioccolato 750g - Doni e Sapori
Franciacorta Brut Alma Grande Cuvée D.O.C.G. - Bellavista
Cioccolatini Lindor 250g - Lindt
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,7 kg*



COD A8 | € 32,50 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

*Panettone Mela e Cannella 750g - Doni e Sapori
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Montedelma
Cioccolato Maxy Boule Lindor 150g - Lindt
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,6 kg*



COD S1 | € 32,80 + iva | BORSA CORDONI

*Panettone Tradizionale 750g - Doni e Saporì
Spumante Blanc de Blanc Extra Dry - Castelnuovo del Garda
Cioccolatini Lindor 112g - Lindt
Baci di Dama 180g - Angeleri
Pasta di Canossa 500g - Pasta Cuniola
Sugo di Cernia 220g - Campisi
Salame Strolghino 200g - Salumificio Rossi
Bracciali 240g - Danieli
dimensioni cm 30x24x35
peso 4,3 kg*



COD S2 | € 36,90 + iva | BORSA CORDONI

Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Spumante Blanc de Blanc Extra Dry - Castelnuovo del Garda
Bardolino D.O.C. - Castelnuovo del Garda

Pasticceria Assortita 150g - Virginia

Praline ripiene di finissimo cioccolato 120g - Mandrile Melis

Caramelle artigianali con Caffè 45g - La Cafetera

Salame classico Alto Adige 180g - Pfitscher

Riso Carnaroli 100% 1 kg - Battivacco

Grana Padano 150g - Virgilio

Olio EVO 250 ml - Le Ferre

dimensioni cm 30x24x35 | peso 6,2 kg



COD S3 | € 42,80 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry - La Marca
Cremini "FIAT" 101g - Majani
Canestrelli 165g - Angelieri
Torroncini Morbidi Ricoperti 90g - Condorelli
Cotechino 500g - Doni e Sapori
Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio
Pasta di Canossa 500g - Pasta Cuniola
Salsa di Ciliegino Pachino I.G.P. 330g - Campisi
Grana Padano 150g - Virgilio
dimensioni cm 41x29x26 | peso 6,4 kg



COD S4 | € 49,60 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori
Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry - La Marca

Bardolino D.O.C. - Castelnuovo del Garda

Mandorlato di cognola veneta 90g - Nodari

Biscotti di Frolla Ricca 200g - Marabissi

Cioccolatini Lindor 250g - Lindt

Cotechino 500g - Doni e Sapori

Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio

Salame classico Alto Adige 180g - Pfitscher

Farina di Mais Bramata per Polenta 500g - Molino Filippini

Pasta di Semola di Grano Duro 500g - Morelli

Condimento all'Arrabbiata 100g - L'orto dei Pastai

dimensioni

cm 37x37x29

peso 7,8 kg



COD S5 | € 65,70 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO

Panettone Tradizionale 1000g - Doni e Sapori

Spumante Ribolla Brut - Forchir

Soave D.O.C. - Castelnuovo del Garda

Vin Santo 325 ml - Frescobaldi

Cantucci alla Mandorla 200g - Marabissi

Praline ripiene di finissimo cioccolato 120g - Mandrile Melis

Torrone Morbido Ricoperto 90g - Condorelli

Ciliegini Secchi sott'Olio 200g - Doni e Sapori

Salame Strolghino 200g - Salumificio Rossi

Pasta con Porcini e Germe di Grano 250g - Morelli

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 250 ml - Il Borgo del Balsamico

Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio

Olio EVO 250 ml - Le Ferre

dimensioni cm 37x37x29 | peso 8,0 kg





*Panettone con Gocce di Cioccolato 1000g - Doni e Sapori
Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry Millesimato - Collalto
Valpolicella D.O.C. - Castelnuovo del Garda
Bisciola 3 pezzi 300g - Dolciaria Valtellinese
Torrone ricoperto Friabile con Nocciole Piemonte I.G.P. 150g - Barbero
Caramelle artigianali con Caffè 45g - La Cafetera
Cioccolatini Lindor 250g - Lindt
Amaretti Soffici 150g - Virginia
Brutti e Buoni 100g - Veniani
Riso Carnaroli 100% 1 kg - Battivacco
Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio
Speck Selection 400g - Pfitscher
Cipolle all'aceto balsamico di modena I.G.P. 300g - Doni e Sapori
Farina di Mais Bramata per Polenta 500g - Molino Filippini
Taralli Cacio e Pepe 240g - Danieli
Olio EVO 250 ml - Le Ferre
dimensioni cm 37x37x29 | peso 9,5 kg*





Panettone Albicocca e Cioccolato Bianco 1000g - Doni e Sapori
Franciacorta Brut D.O.C.G. - Montedelma
Pinot Nero delle Venezie I.G.T. Torre dei Vescovi - Colli Vicentini
Cremini "FIAT" 101g - Majani
Biscotti al Burro "Bastuncin" 200g - Doni e Sapori
Mandorlato Superiore Extra Friabile 66% 120g - San Marco
Caramelle artigianali con Caffè 45g - La Cafetera
Amaretti alla Mandorla 190g - Marabissi
Pasticcini ripieni di fichi secchi, uva sultanina, cioccolato, caffè e marmellata di albicocche 320g - Tumminello
dimensioni cm 37x37x29 | peso 9,4 kg

Porcini Secchi "Qualità Speciali" 50g - Albalanga
Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio
Riso Carnaroli 100% 1 kg - Battivacco
Cotechino 500g - Doni e Sapori
Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio
Salame Strolghino 200g - Salumificio Rossi
Fettuccine all'Uovo 250g - Campofilone
Sugo di Cernia 220g - Campisi
Olio EVO 250 ml - Le Ferre





Panettone Mela e Cannella 750g - Doni e Saporì

Pandoro 750g - Doni e Sapori

Spumante Blanc de Blancs "Maximum" Metodo Classico Trento D.O.C. - Ferrari

Chianti D.O.C.G. Sant'Ilario - Castello di Albola

Vin Santo 325 ml - Frescobaldi

Cantucci alla Mandorla 200g - Marabissi

Praline di Cioccolato con crema al Pistacchio 300g - Mandrile Melis

Mandorlato Morbido con Nocciole, Pistacchi e Frutta Candita 150g - Nodari

Panforte di Siena "Margherita" 100g - Marabissi

Panforte di Siena Margherita
Canestrelli 180g Angelini

Canestrelli 180g - Angeleri
dimensioni cm 49x34x36 | peso 11.8 kg

Birra Blond Ale "Costanza" 750 ml - Flea

Pancetta Affumicata Alto Adige 280g - Pfitscher

Salame classico Alto Adige 180g - Pfitscher

Peperoni Pelati e Grigliati 300g - Doni e Sapori

Peperoni Rotti e Grissini 500g - Denti e Sapori
Grissini al Grano Saraceno Integrale 140g - Dolcariaria Valtellinese

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 250

Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio

Pici Toscani 500g - Antico Pastificio Umbro





Panettone al Moscato 1000g - Doni e Saporì

Pandoro 750g - Doni e Saporì

Franciacorta Saten D.O.C.G. - Ferghettina

Valpolicella Ripasso D.O.C. - Castelnuovo del Garda

Moscato d'Asti D.O.C.G. Vino Dolce da Dessert - Dogliotti1870

Pasticcini "Zuccotti" ripieni di Zuccata, Mandorle e Cannella 320g - Tumminello

Torroncini di Mandorlato Morbido Ricoperti 150g - Nodari

Crema Spalmabile Finissima alla Noccioola 150g - Babbi

Biscotti al Burro con farina di Riso 250g Ciaramel

Panforte di Siena "Margherita" 100g - Marabissi

Croccantini alla Noccioola 140g - Doni e Saporì

Giandujotti Cioccolatini 150g - Venchi

dimensioni cm 49x34x36 | peso 13,3 kg

Fettuccine all'Uovo con Salvia 250g - Campofilone

Parmigiano Reggiano D.O.P. Collina oltre 30 MESI 500g ca. - Cantarelli

Farina di Mais Bramata per Polenta 500g - Molino Filippini

Porcini Secchi "Qualità Speciali" 50g - Albalanga

Cotechino 500g - Doni e Saporì

Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio

Giardiniera con Semi di Lino 290g - Doni e Saporì

Speck Selection 400g - Pfitscher

Olio EVO 250 ml - Le Ferre





*Panettone Pere e Cioccolato 1000g - Doni e Saporì
Franciacorta Brut Alma Grande Cuvée D.O.C.G. - Bellavista
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. - Castelnuovo del Garda
Lugana D.O.C. - Castelnuovo del Garda
Bombardino Liquore al Rum 350 ml - Schenatti
Vin Santo 325 ml - Frescobaldi
Cantucci alla Mandorla 200g - Marabissi
Cioccolatini Assortiti 220g - Lindt
Torrone ricoperto Friabile con Nocciole Piemonte i.G.P. 150g - Barbero
Paste di Meliga Rustiche 200g - Doni e Saporì
Baci di Dama 180g - Angeleri*

*Olio EVO 500 ml - Le Ferre
Riso Carnaroli 100% 1 kg - Battivacco
Parmigiano Reggiano D.O.P. Collina oltre 30 MESI 500g ca. - Cantarelli
Culaccina 1/2 Fiocchetto 1 kg ca. - Salumificio Rossi
Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 250 ml - Il Borgo del Balsamico
Peperoni Pelati e Grigliati 300g - Doni e Sapori
Cotechino 500g - Doni e Sapori
Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio
Pasta di Canossa 500g - Pasta Cuniola
Sugo di Ciliegino con Menta e Basilico 220g - Campisi*





Panettone Pere e Cioccolato 1000g - Doni e Sapori
 Champagne Brut "La Cuvée" - Laurent-Perrier
 Amarone della Valpolicella D.O.C.G. - Castelnuovo del Garda
 Valpolicella Ripasso D.O.C. - Castelnuovo del Garda
 Liquore Fragolina di Bosco 350 ml - Schenatti
 Pasticcini "Zuccotti" ripieni di Zuccata, Mandorle e Cannella 230g - Tumminello
 Tartufi Dolci a base di Nocciole e Cioccolato 140g - Mandrile Melis
 Panforte di Siena "Margherita" 100g - Marabissi
 Biscotti di Frolla Ricca in Latta 200g - Marabissi
 Mandorlato Superiore Extra Friabile 66% 120g - San Marco
 Cioccolatini Assortiti 250g - Venchi
 Birra Blond Ale "Costanza" 750 ml - Flea

Parmigiano Reggiano D.O.P. Collina oltre 30 MESI 1000g ca. - Cantarelli
 Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 250 ml - Il Borgo del Balsamico
 Grissini al Grano Saraceno Integrale 140g - Dolciaria Valtellinese
 Culaccina 1/2 Fiocchetto 1 kg ca. - Salumificio Rossi
 Salame classico Alto Adige 180g - Pfitscher
 Porcini sott'Olio 300g - Doni e Sapori
 Tonno a Filetti in Olio d'Oliva 600g - Campisi
 Fettuccine all'Uovo 250g - Campofilone
 Olio EVO 500 ml - Le Ferre





COD K1 | € 18,50 + iva | COFANETTO

Recioto Di Gambellara Passito D.O.C.G. 500 ml - Monopolio
Pasticcini Assortiti Siciliani 400g - Tumminello
dimensioni cm 34x17x12 | peso 1,6 kg



COD G2 | € 34,90 + iva | COFANETTO

Valpolicella D.O.C. - Castelnuovo del Garda
Soave D.O.C. - Castelnuovo del Garda
Salame Strolghino 200g - Salumificio Rossi
Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio
Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 250 ml - Il Borgo del Balsamico
dimensioni cm 34x25x19 | peso 5,3 kg

Cotechino 500g - Doni e Sapori
Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio
Pasta di Canossa 500g - Pasta Cuniola
Sugo di Ciliegino con Menta e Basilico 220g -
Campisi

COD K2 | € 21,80 + iva | COFANETTO

*Vin Santo 325 ml - Frescobaldi
Cantucci alla Mandorla 200g - Marabissi
Crema Spalmabile Finissima alla Noccia 150g - Babbi
Biscotti di Frolla Ricca in Latta 200g - Marabissi
dimensioni cm 34x17x12 | peso 1,7 kg*



COD G1 | € 19,90 + iva | COFANETTO

*Bardolino D.O.C. - Castelnuovo del Garda
Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio
Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 250 ml - Il Borgo del Balsamico
Ragù di Chianina I.G.P. 180g - Toscana in Tavola
Pasta di Semola di Grano Duro 500g - Morelli
dimensioni cm 34x17x12 | peso 3,0 kg*

Rum e Cioccolato



COD D1 | € 42,40 + iva

Rum Don Papa 7 y.o. 70 cl. - Don Papa Cuneesi al Rhum 180g - Mandrile Melis

Don Papa Rum è prodotto, invecchiato e imbottigliato nell'isola di Negros, la più importante area di produzione di canna da zucchero di tutte le Filippine. Questa splendida isola, caratterizzata da aspre catene montuose, grandi spiagge bianche e impenetrabili giungle lussureggianti, grazie al suo terreno vulcanico produce uno zucchero di canna fra i più pieni e i più dolci del mondo. Invecchiato 7 anni in botti di rovere americano Ex Bourbon. Colore Ambrato, leggero e fruttato al naso, il suo bouquet dischiude intense note di vaniglia, di miele e di frutta candita. Il suo gusto è Morbido e Delicato, straordinariamente Rotondo.

Set sei calici

DEGUSTAZIONE INCONTRO
COD D6 | € 35,00 + iva | 70 cl



Il mix sapientemente creato fra le grappe di Brachetto e Dolcetto elevate in barriques dà origine a "Intesa".

Distillato complesso e persistente che ben rappresenta una delle più peculiari unioni fra alcuni simboli vitivinicoli del "Piemonte nello Spirito".

In questa confezione accompagnano la pregiata grappa sei calici da degustazione e una confezione tutta da ammirare...
...e riutilizzare.

Distillati e Liquori



COD D2 | € 9,50 + iva | BOMBARDINO | 350 ml

Bombardino in Rum, con latte fresco di Valtellina, uova e Rum.

COD D4 | € 13,80 + iva | GRAPPA | 350 ml

Grappa di Nebbiolo delle Alpi, ricavata dalla distillazione di nobili Vinacce Valtellina D.O.C.G.

COD D3 | € 10,30 + iva | FRAGOLINA | 350 ml

Liquore Fragolina di Bosco, da selezionate Fragoline di bosco, gusto dolce e soffrappino.

COD D5 | € 15,00 + iva | GIN | 350 ml

Gin delle Alpi, distillato dell'infusione di alcool purissimo, ginepro e botaniche tipiche delle Alpi Valtellinesi.

Set quattro calici

DEGUSTAZIONE GAIA

COD D7 | € 48,50 + iva | 70 cl

Riserva Gaia Mazzetti crea un connubio assai aromatico favorito dal distillato di Moscato e da una piccola parte di distillato di Cortese. Estrema aromaticità, unita a un bouquet che ricordano i prati estivi in fiore.

Il Piemonte è la culla di vitigni dalle grandi differenze, esaltate e valorizzate da lunghi invecchiamenti.

In questa confezione accompagnano la pregiata grappa quattro calici da degustazione e una confezione tutta da ammirare...

...e riutilizzare.





CREMINI "FIAT" MAJANI

peso 101g | cod. C1 | € 6,30 + iva

Il primo e originale cremino a 4 strati, una vellutata alternanza di pasta di nocciole e mandorle, dalla sublime cremosità.



CUNEESI AL RHUM MM

peso 190g | cod. C3 | € 4,20 + iva

Il tradizionale cioccolatino piemontese, un'esperienza gustativa unica e ricca di contrasti. La nota amara del cacao fondente al 56% si mescola al calore e alla dolcezza sprigionata dal Rhum, in una crema vellutata dal sentore di vaniglia.



TARTUFI BIANCHI MM

peso 140g | cod. C2 | € 4,20 + iva

Uno straordinario impasto, morbido e profumato, ricco di nocciole trilobata delle Langhe che dona croccantezza e un sapore unico a questi straordinari tartufi dolci, spolverati di cacao amaro.

PRALINE AL PISTACCHIO MM

peso 300g | cod. C4 | € 6,50 + iva

La frutta più genuina per la pralina con vero pistacchio mediterraneo e cioccolato bianco, in una delicata crema ricoperta da un croccante strato fondente.



PRALINE MM

peso 500g | cod. C5 | € 12,50 + iva

peso 1000g | cod. C6 | € 23,50 + iva

Praline di cioccolato al latte racchiudono deliziosi ripieni. Assortimento di creme custodite in un goloso guscio al latte o fondente.

PRALINE MM

peso 250g | cod. C7 | € 14,40 + iva

peso 500g | cod. C8 | € 23,50 +

iva

Cioccolatini assortiti fondenti e al latte in una sofisticata confezione regalo: Creminini, Giandujotti, Chocaviar e molti altri famosi cioccolatini Venchi da gustare.

Cioccolato



CHOCAVIAR VENCHI

peso 130g | cod. C10 | € 9,90 + iva

Cioccolatini Chocaviar nelle tre diverse versioni: crème cacao, crème brûlé e 75%

GIANDUJOTTI VENCHI

peso 150g | cod. C9 | € 8,80 + iva

Cioccolatini Gianduotti in una mini bag assortita: Gianduotti antica ricetta, Gianduotto fondente e Gianduotto cacao extra fondente.



Beeeeer

FLEA 33

4 x 33 cl | cod. B3 | € 11,60 + iva

Una confezione semplice e senza impegno.

Una selezione di 4 birre tra le più classiche, per un regalo sicuramente apprezzato.

La confezione è composta da 1 bionda, 1 IPA, 1 weiss, 1 rossa.



BLONDE ALE

Birra dal colore giallo chiaro, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto fresco, leggermente fruttata, poco amara, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

IPA

Birra dal colore ramato, doppio malto, prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara, con note aromatiche e retrogusto erbaceo dato dall'utilizzo di luppoli selezionati e "dry hopping", schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

WEISS

Birra dal colore dorato chiaro, puro malto prodotta con malto d'orzo e di frumento, dal retrogusto fresco, pulito e rotondo, poco luppolata con aroma di luppolo assente, caratterizzata da un leggero taglio acidulo appena persistente, schiuma compatta, cremosa, aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

IMPERIAL RED ALE

Birra dal colore ambrato scuro tendente al rosso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal gusto intenso, secca, leggermente amara e con retrogusto caramello e nocciola dato dall'utilizzo di molti speciali, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

FLEA 75

4 x 75 cl | cod. B4 | € 26,00 + iva

Una confezione semplice e senza impegno. Una selezione di 4 birre tra le più classiche, per un regalo sicuramente apprezzato. La confezione è composta da 1 bionda, 1 IPA, 1 weiss, 1 rossa.



GJULIA 33

6 x 33 cl | cod. B6 | € 30,00 + iva

Una confezione in legno che risulta subito più importante.
Un regalo che trova i suoi punti di forza nella sostanza e nell'impatto visivo.
La confezione è composta da 6 birre, 2 bionde, 2 ambrate, 1 weizen, 1 nera.



NORD - Bionda

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia.

Dal corpo leggero e aroma dai toni caldi.

SUD - Nera

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Colore scuro, con un corpo strutturato e vellutato.

Aroma inebriante di caffè e liquirizia.

OVEST - Ambrata

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Il leggero

sedimento è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. All'olfatto note caramellate incontrano i profumi del sottobosco. Al palato note di caramella mou si fondono con un retrogusto amarognolo.

EST - Weizen

Birra prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.

Il leggero sedimento presente è il risultato del naturale e tradizionale processo di rifermentazione in bottiglia. Gusto complesso ed elegante, retrogusto di banana, tipico.

GJULIA 75

4 x 75 cl | cod. B5 | € 40,00 + iva

Una confezione in legno che risulta subito più importante.
Un regalo che trova suoi punti di forza nella sostanza e nell'impatto visivo. La confezione è composta da 4 birre, 1 bionda, 1 ambrata, 1 weizen, 1 nera.





MERAVIGLIOSO | MAGNUM

150 cl. | cod. BVX | € 650,00 + iva

MERAVIGLIOSO ANNATE 1984 1988 1991 1995 2001 2002
Meraviglioso è il "millesimo dei millesimi". In una sola cuvée la quintessenza di Bellavista, il "meglio del meglio" di Bellavista. L'olfatto si apre alla complessità avvolgente e ricca della frutta appena matura, ma dolce, degli agrumi e del sole mediterraneo. Intenso con note sottili di alloro e leggero di spezie. Austero, con tessitura raffinata, consistente, flessuosa e di rara eleganza. Grande purezza di struttura ed energia. Purezza che sostiene la vitale freschezza, fondamentale per il suo futuro. Dodici anni a riposo nel silenzio della cantina. Irriplicabile!



BRUT MILLESIMATO

75 cl. | cod. BV5 | € 32,00 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO
Note dolci di frutta a pasta bianca matura. Senti di mandorle bianche e di pasticceria, di agrume candito e di fiori freschi di biancospino e sambuco. Attacco elegante ma possente. Trama complessa, articolata. Persistenza lunghissima.



ALMA GRAN CUVÉE

75 cl. | cod. BV1 | € 25,50 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE
Il carattere vibrante e contemporaneo rappresenta la sua inconfondibile identità. Sostenuto da una freschezza che ne mantiene a lungo la classicità.



RISERVA SATÈN

75 cl. | cod. BV4 | € 40,00 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA RISERVA DOCG SATÈN
La spuma abbondante, il pérlage finissimo e il colore paglierino dorato annunciano profumi ammalianti e soavi di fiori rosa, agrumi maturi e noisette. La bocca ne segue la scia, è morbida e cremosa, perfettamente in equilibrio tra tocchi maturi e sensazioni fresche.



ALMA NON DOSATO

75 cl. | cod. BV8 | € 27,50 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA ALMA NON DOSATO
Una nuova generazione con un gusto attuale, che predilige l'assenza di dosaggio, un profilo sensoriale più fresco, croccante, verticale. Ottenuto dall'intero patrimonio vitato da cui attinge la stessa alma, affina per 30 mesi a partire dalla vendemmia.



RISERVA MORETTI

75 cl. | cod. BVR | € 78,50 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA RISERVA MORETTI
Meraviglioso nell'invito. Netto in tutte le sfumature di frutta, pasta bianca e frutta tropicale. Delicato di miele millefiori e suadente nelle note agrumate candite. Netta corrispondenza tra gusto e olfatto, in splendido equilibrio tra freschezza, energia e complessità. Capacità di vivere a lungo. Già presente la percezione di rara armonia.



RISERVA ROSÉ

75 cl. | cod. BV3 | € 42,00 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA RISERVA DOCG ROSÉ
Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.



RISERVA NECTAR

75 cl. | cod. BV7 | € 37,50 + iva

BELLAVISTA - FRANCIACORTA RISERVA DOCG NECTAR
Ancestrale e contemporaneo, un approccio produttivo arcaico e d'avanguardia al tempo stesso. Profumi eleganti e dolci: miele, pasticceria, bacche di vaniglia, agrumi canditi e fiori. Sorso pieno e avvolgente, cremoso, morbido, equilibrato nella sua dolce freschezza.



BRUT E SATÈN | COPPIA

2 x 75 cl. | cod. MT2 | € 32,00 + iva

MONTEDELMA - FRANCIACORTA BRUT DOCG

Giallo paglierino, Spuma soffice ed abbondante di grana sottile, brioso e persistente. Profumo Intenso e complesso di frutta matura e crosta di pane. Sapore morbido, pieno, persistente e ben equilibrato.

MONTEDELMA - FRANCIACORTA SATÈN DOCG

Spuma cremosa abbondante con perlage persistente. Profumo Fine delicato. Sapore Armonico e persistente. Ideale come aperitivo. Eccellente per un brindisi.



MONTEDELMA BRUT | MAGNUM

150 cl. | cod. MTM | € 34,00 + iva

MONTEDELMA - FRANCIACORTA BRUT DOCG

Di Colore Giallo paglierino, Spuma soffice ed abbondante, bollicine di grana sottile, briose e persistenti. Profumo Intenso e complesso di frutta matura e crosta di pane. Sapore morbido, pieno, persistente e ben equilibrato. Ideale come aperitivo, adatto a pasti "importanti" specie se a base di pesce e piatti delicati.



MONTEDELMA BRUT

75 cl. | cod. MT1 | €14,50 + iva

MONTEDELMA - FRANCIACORTA BRUT DOCG

Di Colore Giallo paglierino, Spuma soffice ed abbondante, bollicine di grana sottile, briose e persistenti. Profumo Intenso e complesso di frutta matura e crosta di pane. Sapore morbido, pieno, persistente e ben equilibrato. Ideale come aperitivo, adatto a pasti "importanti" specie se a base di pesce e piatti delicati.



MONTEDELMA SATÈN

75 cl. | cod. MT3 | €17,50 + iva

MONTEDELMA - FRANCIACORTA SATÈN DOCG

Di Colore Giallo paglierino, Spuma cremosa abbondante con perlage persistente. Profumo Fine delicato. Sapore Armonico e persistente. Ideale come aperitivo. Eccellente per un brindisi.



MILLEDÌ E ROSÉ | COPPIA

2 x 75 cl. | cod. FG4 | € 45,00 + iva

FERGHETTINA FRANCIACORTA MILLEDÌ BRUT DOCG
Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. In bocca si presenta con eleganti note agrumate e minerali. Di buona persistenza.

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG

Colore rosa antico. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampone. Ottima persistenza e struttura.



FERGHETTINA SATÈN | MAGNUM

150 cl. | cod. FGMS | € 48,00 + iva

FERGHETTINA FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG
Colore giallo brillante. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto.



FERGHETTINA MILLEDÌ

75 cl. | cod. FG3 | € 23,00 + iva

FERGHETTINA FRANCIACORTA MILLEDÌ BRUT DOCG
Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. In bocca si presenta con eleganti note agrumate e minerali. Di buona persistenza.



FERGHETTINA SATÈN

75 cl. | cod. FG5 | € 21,00 + iva

FERGHETTINA FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG
Colore giallo brillante. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

OLTRE IL BIOLOGICO

DA VITIGNI RESISTENTI:

Il Vino ETHOS di Forchir è prodotto senza trattamenti in vigna e senza solfiti aggiunti.

Questo è reso possibile grazie alle viti ottenute da cloni resistenti alle malattie sviluppati dai vivai Rauscedo, in collaborazione con l'Università di Agraria come: Fleurtai, Soreli, Kretos, Nepis, Rytos.

Bellissimi nomi frutto di anni di studio, ricerca e incroci tra la vite europea Tocai e Sauvignon e la vite americana che hanno dimostrato le migliori caratteristiche di resistenza alla malattie fungine della vite – e quindi che non necessitano di trattamenti. Il risultato è un vino dai profumi di frutti bianchi, buon corpo, saporito, buon equilibrio e gradazione contenuta.

Naturalmente si tratta di un vino sanissimo e puro che ci apre una finestra sul futuro poiché è progettato oltre il biologico.



ETHOS

2 x 75 cl. | cod. VN01 | € 19,80 + iva

FORCHIR - ETHOS

Vino dal bel colore paglierino con riflessi verdolini, profumi fruttati (mela, pera) ed un assaggio saporito e freschissimo.



PINOT NERO | RIBOLLA GIALLA

2 x 75 cl. | cod. VN02 | € 17,80 + iva

FORCHIR - PINOT NERO DOC

Pinot noir da innamorati della Borgogna, quindi tannini leggeri, corpo medio ma tanto sottobosco di more e lamponi.

FORCHIR - 100% RIBOLLA GIALLA

Vitigno autoctono caratterizzante del Friuli. È un vino con profumi di fiore d'acacia e zagara dal sapore asciutto e citrino.



MOSCATO ROSA | RIBOLLA GIALLA

2 x 75 cl. | cod. VN03 | € 17,80 + iva

FORCHIR - RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Perlage finissimo e persistente è vino dal colore giallo citrino e con profumi floreali. Sapore asciutto e fresco con finale complesso e persistente.

FORCHIR - MOSCATO ROSA SPUMANTE DOLCE

Fragole rose e lamponi, con dolcezza e suadente fragranza. Briosa essenza delle uve raccolte all'alba...



TRAVAGLINI

GATTINARA

OLTRE IL BELLO

Un grande vino non poteva certo finire in una normale bottiglia, così Giancarlo Travaglini già nel 1958 pensò ad un'opera d'arte: una bottiglia particolare con la quale si può servire il vino sulle tavole più prestigiose del mondo, permettendo durante la "decantazione" o "scaraffatura" di trattenere l'eventuale sedimento naturale che un grande Gattinara, riposando negli anni, può formare.

Inoltre, tale forma consente il servizio diretto dalla bottiglia al bicchiere, evitando le operazioni suddette. Il colore scuro della bottiglia non permette il passaggio dei raggi luminosi, che potrebbero ingenerare il classico difetto di "luce".

Una bottiglia elegante e perfettamente studiata per la conservazione e l'invecchiamento in cantina.



GATTINARA

2 x 75 cl. | cod. VN04 | € 41,80 + iva

TRAVAGLINI - GATTINARA DOCG

100% nebbiolo, affinato 4 anni, di cui 3 anni in Rovere di Slavonia. Granato intenso, all'olfatto evidenzia delicati sentori speziati, forte mineralità. Piacevole di solida struttura.

fratelli alessandria



BAROLO | NEBBIOLI

2 x 75 cl. | cod. VN05 | € 39,90 + iva

FRATELLI ALESSANDRIA - BAROLO DOCG

un Barolo "elegante e gentile" si contraddistingue per la finezza del bouquet e l'armonia gustativa.

FRATELLI ALESSANDRIA - NEBBIOLI DOC

Fratello minore del Barolo, importante, strutturato fine ed equilibrato. Molto eleganti e raffinati sono i suoi tipici profumi floreali di rosa passita e violetta.



BARBERA | DOLCETTO

2 x 75 cl. | cod. VN06 | € 17,60 + iva

FRATELLI ALESSANDRIA - BARBERA DOC

Dal terroir di Verduno i Fratelli Alessandria ne ricavano un vino relativamente equilibrato ed armonico, dai caratteristici sentori fruttati e vinosi.

FRATELLI ALESSANDRIA - DOLCETTO DOC

Un Dolcetto d'Alba classico. Cerca di esprimere al meglio i caratteristici profumi fruttati supportati da un corpo rotondo ed equilibrato.



MONTALCINO | CASTELGIOCONDO

2 x 75 cl. | cod. VN07 | € 49,50 + iva

FRESCOBALDI - CAMPO AI SASSI ROSSO DI MONTALCINO DOC
Presenta le caratteristiche tipiche del Sangiovese, coltivato in questa zona, in una versione giovanilmente disinsegnata.

FRESCOBALDI - CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
La grande varietà di esposizioni e di terreni, regalano a questo Brunello infinite sfumature. Una poliedricità di note che evolvono nel tempo.



NIPOZZANO RISERVA

2 x 75 cl. | cod. VN08 | € 26,90 + iva

FRESCOBALDI - CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG
Il Colore rosso rubino intenso ne denota un carattere deciso ed elegante. I frutti rossi e le note degli agrumi maturi, danno luogo ad un naso delicatamente fruttato, cui fanno seguito eleganti note di viola. Il tutto è completato da una leggera speziatura. Il palato si esprime con un intrigante complessità armonica.



NEGROAMARO

2 x 75 cl. | cod. VN09 | € 14,00 + iva

IL PUMO - NEGROAMARO SALENTO IGP

Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei; profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo; vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.



MORELLINO

2 x 75 cl. | cod. VN10 | € 19,40 + iva

TERENZI - MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Un morellino classico che colpisce per freschezza, bevibilità ed eleganza uniche che lo hanno reso nel tempo un grande classico.



AFFINATO A 40 METRI DI PROFONDITÀ NEL LAGO D'ISEO

Biodiversità, sfida e innovazione in sintesi le linee guida che ci hanno spinto a realizzare questo spumante. Radici vecchie e ceppi storici, siamo partiti da qui; piante fino al secolo, solo Uve Rosse da biotipi o varietà locali. Il risultato è un Metodo Tradizionale, Blanc de Noirs, niente Cuvée, solo vendemmia di un anno.

65 i mesi sui lieviti di cui 36 nelle profondità del lago d'Iseo. Una necessità dato che non disponevamo di una cantina adatta, un metodo rivelatosi "ecologico" per mantenere le bottiglie a temperatura e pressione costanti. L'equilibrio raggiunto ci ha permesso di realizzare un Pas Dosè, senza aggiunta di zuccheri; assolutamente senza compromessi.



VINI ESTREMI DI MONTAGNA



Agricole Valcamonica



NAUTILUS

2 x 75 cl. | cod. VN11 | € 26,00 + iva

METODO TRADIZIONALE BLANC DE NOIRS MILLESIMATO PAS DOSÈ

Un vino complesso da spiegare in poche righe. Nella confezione una pergamena ne da un resoconto dettagliato, con illustrazioni dell'inabissamento delle bottiglie. Ben strutturato, con un perlage esplosivo, ottimo per Aperitivi non banali, perfetto a tutto pasto in compagnia di piatti con adeguata struttura, basta saper ascoltare....



1958
CANTINA
CASTELNUOVO
DEL GARDA

RIPASSO | AMARONE

2 x 75 cl. | cod. VN12 | € 29,50 + iva

CASTELNUOVO - VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Rosso rubino di buona intensità. Bouquet ricco ed intenso con sentori di ciliegia al Sapore risulta robusto, armonico e vellutato.

CASTELNUOVO - AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Rosso granato, ottima intensità, corpo imponente e solido. Frutto rosso intenso ed eterico con profumi di amarene sotto spirito.

Vellutato, robusto ed armonico.



TRIACCA
DALLA
MIA
VIGNA

VALTELLINA

2 x 75 cl. | cod. VN13 | € 37,80 + iva

TRIACCA - SASSELLA DOCG

Ricco e corposo, sentori di lampone, piccoli frutti, violette e petali di rosa canina. Sapore secco, vellutato e robusto, con una strana sfumatura di nocciole.

TRIACCA - SFORZATO DOCG

Vino molto corposo, abbondante presenza di tannini morbidi e rotondi. Note di mandorle tostate, piacevole aroma di uva passa.



MOËT & CHANDON

75 cl. | cod. CH3 | € 53,00 + iva

MOËT & CHANDON - GRAND VINTAGE
Il primo contatto è soffice, morbido e fluido. Poi la texture si sviluppa, morbida come il cashmere. Questa morbidezza iniziale si purifica progressivamente, la trama acida si espande e persiste, offrendo una nota finale iodata, acidula e salivante, evidenziata da una sfumatura di pompelmo rosa.



Dom Pérignon

75 cl. | cod. CH6 | € 149,50 + iva

DOM PÉRIGNON - VINTAGE
Solo le migliori uve selezionate in una singola annata. Interpreta al meglio il carattere di ogni stagione. Rifiuta i compromessi, rinunciando alla creazione quando la vendemmia non è all'altezza. Dopo almeno otto anni, il vino raggiunge un equilibrio perfetto.



Ruinart

75 cl. | cod. CH7 | € 51,50 + iva

RUINART - "R" DE RUINART BRUT
Perlage fine e persistente. Note di frutti a polpa bianca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono una ulteriore complessità ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. Fresco ed elegante.



PERRIER-JOUËT

75 cl. | cod. CH9 | € 40,50 + iva

PERRIER-JOUËT - GRAND BRUT
Un vino armonioso ed elegante, con una delicata complessità. In bocca, ampiezza e vivacità trovano il giusto equilibrio, sublimandosi in un sapore di eleganza rotonda e vinosa. Uno champagne fresco e bilanciato, con una lunga persistenza.



PERRIER-JOUËT

75 cl. | cod. CH10 | € 59,50 + iva

PERRIER-JOUËT - BLANC DE BLANCS
La cuvée più vivace della maison. Al palato, il vino è fresco, pungente e vigoroso, con un finale dall'intensità minerale. Questo vino vivace ha immensa energia e vitalità.



PERRIER-JOUËT

75 cl. | cod. CH11 | € 126,00 + iva

PERRIER-JOUËT - BELLE EPOQUE
Uno stile raffinato e sottile, che associa fascino ed eleganza. Con le sue molteplici sfaccettature, ogni vino rivela un'ampia paletta aromatiche e una persistenza raffinata. Floreale, intenso e ricercato: questo è lo stile inconfondibile dei vini della Maison Perrier-Jouët.



Ruinart 1729

75 cl. | cod. CH5 | € 72,00 + iva

RUINART - BLANC DE BLANC BRUT
Perlage fine e persistente. Note di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali prima di un assaggio preciso, netto, elegantissimo. Di buon corpo, morbido e al tempo stesso supportato da un eccellente freschezza.



Laurent-Perrier

75 cl. | cod. CH4 | € 59,00 + iva

LAURENT PERRIER - CUVÉE ROSÉ
Cuvée Rosé nasce nel 1968 dall'audacia e dal savoir-faire unico della Maison Laurent-Perrier. Con la ricerca della perfezione in tutte le fasi della produzione, Cuvée Rosé è riconosciuta per la sua coerenza e alta qualità. È caratterizzato da aromi di frutti rossi freschi, grande intensità e tanta freschezza.



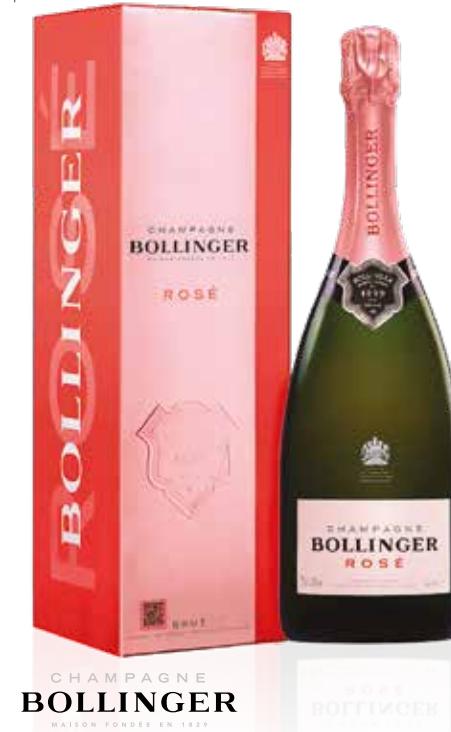
75 cl. | cod. CH1 | € 29,40 + iva | SINGOLO
2 x 75 cl. | cod. CH2 | € 58,80 + iva | COPPIA
1 x 150 cl. | cod. CH1M | € 76,00 + iva | MAGNUM

LAURENT PERRIER - LA CUVÉE BRUT
Beneficia dell'invecchiamento ideale in cantina. Il suo equilibrio e la freschezza sono esaltati da un dosaggio molto leggero.



75 cl. | cod. CH12 | € 41,60 + iva

BOLLINGER - SPECIAL CUVÉE
Uno dei più freschi tra i vini proposti dalla maison francese. Lo Champagne Brut "Special Cuvée" di Bollinger è il risultato del sapiente e delicato assemblaggio tra una piccola parte di vino d'annata e una maggioranza di vini di riserva. Delizioso.



75 cl. | cod. CH13 | € 60,00 + iva

BOLLINGER - ROSÉ
Il naso è deliziato dalla nobiltà di sentori che ricordano piccoli frutti rossi, ribes, ciliegia e fragolina di bosco. Sono presenti gradevoli sfumature speziate. Persistente e vivace. Perlage fine e particolarmente vellutato al palato.



75 cl. | cod. CH14 | € 120,00 + iva

BOLLINGER - LA GRANDE ANNÉE
Ammalia l'olfatto con aromi che testimoniano il passaggio in tonneaux: pane tostato e uva all'acquavite. Ha delle inedite note di spezie esotiche, rabarbaro e frutti a nocciola. Sentori di ciliegia nera, ribes e mandorle. Persistente e di notevole struttura, con il perlage che lascia il palato liscio e setoso.