

**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 CLASSICO

peso 1000g | cod. PT10 | € 11,90 + 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**

## 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.*





zionali

## 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'uova Italiane, Burro fresco di panna centrifugata e Bacca 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





Qualità

## 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



Qualità

## 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 Nocciola 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 Nocciola 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 Cuvée 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 Cuvée 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 Cuvée 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 - Castelnuevo 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.*  
*Castelnuevo 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



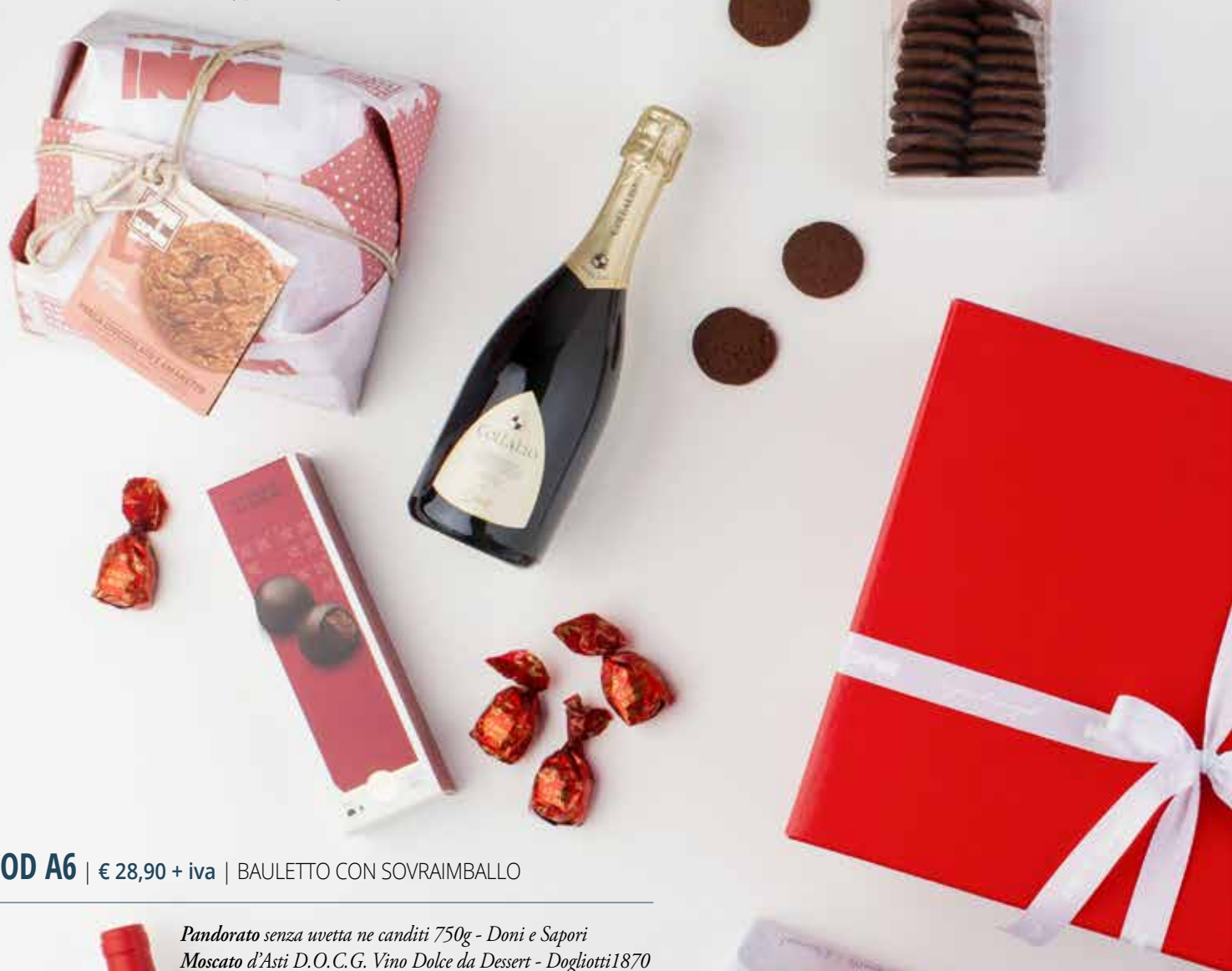
**COD A4** | € 29,90 + iva | BAULETTO CON SOVRAIMBALLO



*Panettone Pesca Cioccolato e Amaretto 750g - Doni e Sapori*  
*Spumante Bardolino Chiaretto D.O.C. - Castelnuovo del Garda*  
*Torrone ricoperto Friabile con Nocciola Piemonte I.G.P. 150g - Barbero*  
*Praline ripiene di finissimo cioccolato 120g - Mandrile 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*  
*Ciocolatini 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 - Dogliotti1870*



*Tartufi Dolci a base di Nocciole e Cioccolato 140g*  
*Mandrile Melis*  
*Crema Spalmabile Finissima alla Nocciola 150g - Babbì*  
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*  
*Ciocolatini 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*  
*Ciocolato Maxy Boule Lindor 150g - Lindt*  
dimensioni cm 36x36x19 | peso 3,6 kg



*Panettone Tradizionale 750g - Doni e Sapori*  
*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





*Panettone Tradizionale 750g - Doni e Saporì*  
*Spumante Blanc de Blanc Extra Dry - Castellnuovo del Garda*  
*Bardolino D.O.C. - Castellnuovo 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 - Angeleri*  
*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 cologna veneta 90g - Nodari*

*Biscotti di Frolla Ricca 200g - Marabissi*

*Cioccolatini Lindor 250g - Lindt*

*Cotechino 500g - Doni e Saponi*

*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 Nocciola Piemonte I.G.P. 150g - Barbero*  
*Caramelle artigianali con Caffè 45g - La Cafetera*  
*Ciocolatini 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*  
*Cremeni "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*







€ 120,00 + iva | BAULE CON SOVRAIMBALLO

*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 Nocchie, Pistacchi e Frutta Candita 150g - Nodari*

*Panforte di Siena "Margherita" 100g - Marabissi*

*Canestrelli 180g - Angeleri*

dimensioni cm 49x34x36 | peso 11,8 kg

*Pancetta Affumicata Alto Adige 280g - Pfitscher*

*Salame classico Alto Adige 180g - Pfitscher*

*Peperoni Pelati e Grigliati 300g - Doni e Sapori*

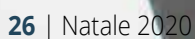
*Grissini al Grano Saraceno Integrale 140g - Dolciaria Valtellinese*

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

*Grana Padano 20 mesi 200g - Virgilio*

*Pici Toscani 500g - Antico Pastificio Umbro*

*Ragù di Chianina I.G.P. 180g - Toscana in Tavola*









*Panettone al Moscato 1000g - Doni e Sapori*

*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 - Dogliotti 1870*

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

*Torroncini di Mandorlato Morbido Ricoperti 150g - Nodari*

*Crema Spalmabile Finissima alla Nocciola 150g - Babbi*

*Biscotti al Burro con farina di Riso 250g Ciaramel*

*Panforte di Siena "Margherita" 100g - Marabissi*

*Croccantini alla Nocciola 140g - Doni e Sapori*

*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 Sapori*

*Lenticchie 300g - Melandri Gaudenzio*

*Giardiniera con Semi di Lino 290g - Doni e Sapori*

*Speck Selection 400g - Pfitscher*

*Olio EVO 250 ml - Le Ferre*









*Panettone Pere e Cioccolato 1000g - Doni e Sapori*  
*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 Nocciola Piemonte i.G.P. 150g - Barbero*  
*Paste di Meliga Rustiche 200g - Doni e Sapori*  
*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 Nocchie 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 Fiochetto 1 kg ca. - Salumificio Rossi  
Salame classico Alto Adige 180g - Pfitscher  
Porcini sott'Olio 300g - Doni e Saporì  
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 - Monopolo*  
*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 Saponi*  
*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 Nocciola 150g - Babi*  
*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 sopraffino.*

**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 sprigionate 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 nocciola 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

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

# Ciocolato



## CHOCAVIAR VENCHI

peso 130g | cod. C10 | € 9,90 + iva

*Ciocolatini Chocaviar nelle tre diverse versioni: crème cacao, crème brûlée e 75%*



## GIANDUJOTTI VENCHI

peso 150g | cod. C9 | € 8,80 + iva

*Ciocolatini Gianduiotti in una mini bag assortita: Gianduiotti antica ricetta, Gianduiotto fondente e Gianduiotto cacao extra fondente.*



## 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 malti 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 i 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.*



**BELLAVISTA**

FRANCIACORTA

**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. Irreplicabile!

**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.

**BRUT MILLESIMATO**

75 cl. | cod. BV5 | € 32,00 + iva

*BELLAVISTA - FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO*  
 Note dolci di frutta a pasta bianca matura. Sentori 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.

**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.



MONTEDELMA  
in franciacorta



## 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 SATÈN 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 SATÈN 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: Fleurtaï, 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, sapido, buon equilibrio e gradazione contenuta.

Naturalmente si tratta di un vino sanissimo e puro che ci apre una finestra sul futuro poiché è proiettato 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 sapido 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 | NEBBIOLO

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 - NEBBIOLO 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 disimpegnata.

*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.



SAN MARZANO

## 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.



**T E R E N Z I**  
 VITICOLTORI IN SCANSANO

## 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 Dosé, senza aggiunta di zuccheri; assolutamente senza compromessi.



VINI ESTREMI DI MONTAGNA



Agricola Vallecarnonica



### NAUTILUS

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

#### METODO TRADIZIONALE BLANC DE NOIRS MILLESIMATO PAS DOSÉ

Un vino complesso da spiegare in poche righe. Nella confezione una pergamena ne dà 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



**TRIACCA**  
DALLA  
MIA  
VIGNA

### RIPASSO | AMARONE

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

#### CASTELNUOVO - VALPOLICELLA RIPASSO DOC

Rosso rubino maturo 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 etereo con profumi di amarene sotto spirito. Vellutato, robusto ed armonico.

### VALTELLINA

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

#### TRIACCA - SASSETTA 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 nocciola.

#### 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 cachemire. 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 palette aromatica e una persistenza raffinata. Floreale, intenso e ricercato: questo è lo stile inconfondibile dei vini della Maison Perrier-Jouët.





## Ruinart <sup>1729</sup>

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.



## CHAMPAGNE Laurent-Perrier

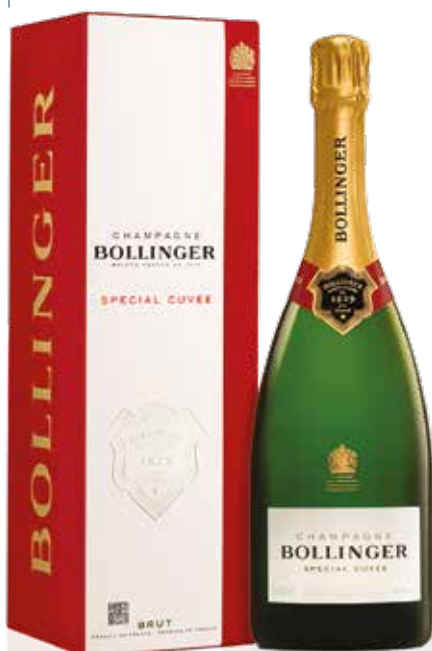
75 cl. | cod. CH4 | € 59,00 + iva

**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.



## CHAMPAGNE BOLLINGER

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.



## CHAMPAGNE BOLLINGER

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.



## CHAMPAGNE BOLLINGER

75 cl. | cod. CH14 | € 120,00 + iva

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