

Valcoiberia

ITALIAN FOOD LOVERS

LA MEJOR SELECCIÓN
DE VINOS ITALIANOS

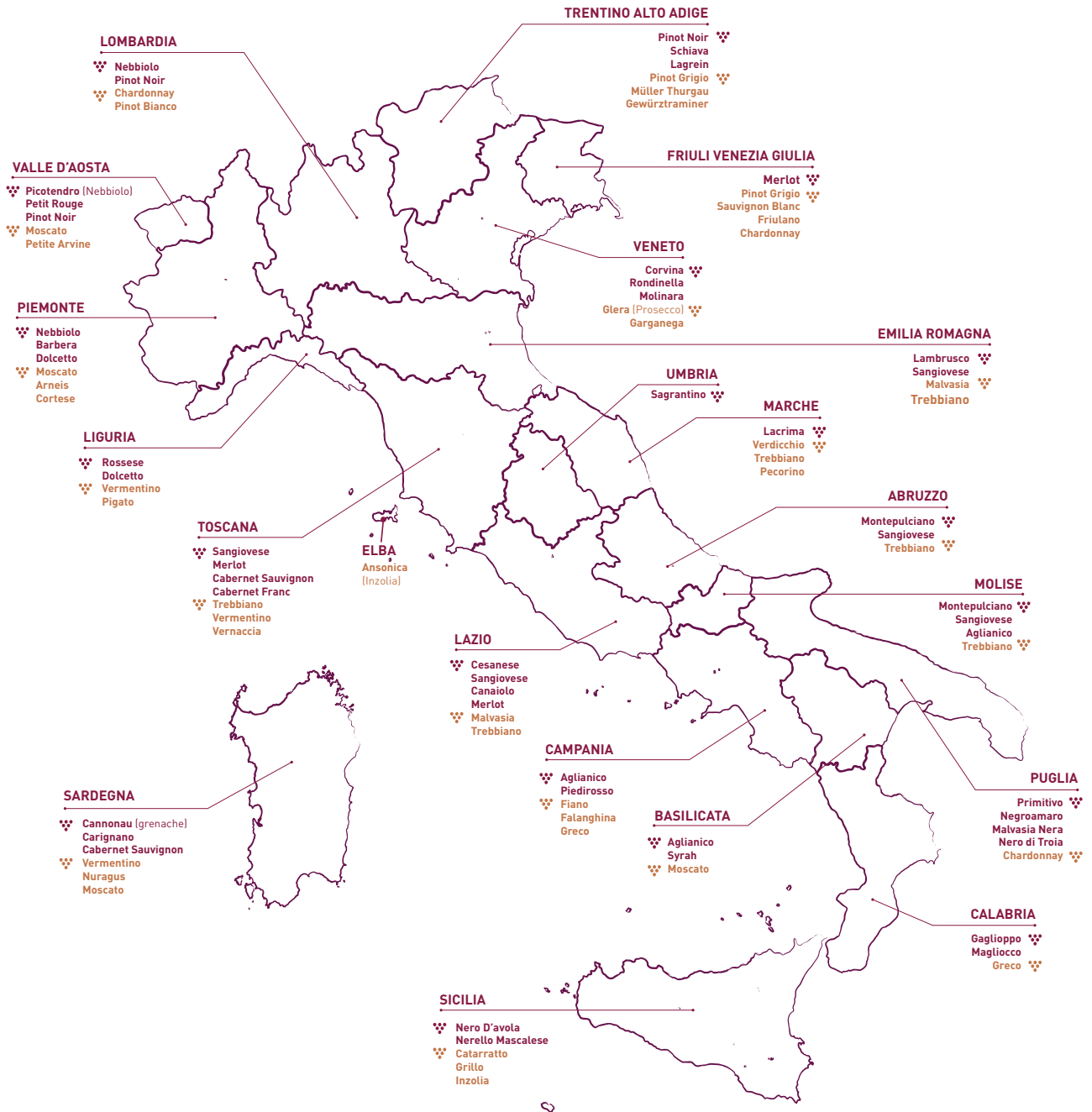
www.valcoiberia.com



“Quelli
che il vino,”



MAPA VINOS ITALIANOS



Vinos Tintos



Vinos Blancos



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

FUENTE: WINE SPECTATOR

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

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 y de cada sorbo.



PIEMONTE

Canale
CUNEO



La nueva bodega de **Cascina Chicco** es un lugar único y acogedor, donde la tecnología y la tradición viven al lado en un espectacular entorno subterráneo con ladrillos de terracota y cristales de tiza que afloran. Un homenaje a la extraordinaria tierra de los Roero y sus vinos.

BAROLO RISERVA DOCG "GINESTRA"

VINO TINTO **COD. BAROCHGIN**



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: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.

MARIDAJE: Carne roja y quesos curados.

BAROLO DOCG "ROCCHES DI CASTELLETTO"

VINO TINTO **COD. BAROCH**



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: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.

MARIDAJE: Primeros y segundos de carne.

BARBARESCO DOCG "NOCE GRANDE"

VINO TINTO **COD. BARBCH**



UVA: Nebbiolo 100%

COLOR: Rojo rubí con reflejos granate.

AROMA: Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.

EN BOCA: Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.

MARIDAJE: Carne a la brasa y quesos curados.



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 "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO"

VINO TINTO **COD. 010PIAZZO**



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: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.

MARIDAJE: Carne roja y quesos curados.

NOTAS: 24 meses de crianza en bodega.

BARBARESCO DOCG "FRATIN"

VINO TINTO **COD. 009PIAZZO**



UVA: Nebbiolo 100%

COLOR: Rojo rubí con reflejos granate.

AROMA: Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.

EN BOCA: Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.

MARIDAJE: Primeros y segundos platos.

NOTAS: 9 meses de crianza en bodega.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "MUGIOT"

VINO TINTO **COD. 008PIAZZO**



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: Perfecto con pasta con salsa roja, carnes rojas y quesos curados.

NOTAS: 12 meses de crianza en bodega.

BAROLO DOCG "VALENTE"

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: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.

MARIDAJE: Carne roja y quesos curados.

NOTAS: 18 meses de crianza en bodega.

BARBARESCO DOCG "ARGÈ"

VINO TINTO **COD. 002PIAZZO**



UVA: Nebbiolo 100%

COLOR: Rojo rubí con reflejos granate.

AROMA: Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.

EN BOCA: Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.

MARIDAJE: Primeros y segundos platos.

NOTAS: 9 meses de crianza en bodega.

LANGHE NEBBIOLO DOC "AIMAN"

VINO TINTO **COD. 005PIAZZO**



UVA: Nebbiolo 100%

COLOR: Rojo rubí con reflejos granate.

AROMA: Amplio, notas de frambuesas y fresas.

EN BOCA: Lleno y complejo con tanino suave.

MARIDAJE: Carne roja, pasta con salsas rojas.

NOTAS: 8 meses de crianza en bodega.

BARBERA D'ALBA DOC "FIL RUS"**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.**DOLCETTO D'ALBA DOC "BURAN"****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.**ROERO ARNEIS DOCG "CORTINE"****VINO BLANCO** COD. 004PIAZZO**UVA:** Arneis 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Floral, mineral con notas de avellanas, limón y manzana.**EN BOCA:** Delicado, mineral y armónico.**MARIDAJE:** Perfecto con platos ligeros, entrantes y pescado.**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.

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 frutas del bosque.

EN BOCA: Lleno, aterciopelado, mórvido 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. 00612MT**



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: Gran 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



Kellerei Kaltern-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 PINOT NERO

VINO TINTO **COD. 007CAL**



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 barrica.

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:** 4 meses de crianza en barrica de 75hl.**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.**PASQUA****VENETO**Pasqua Wines
VERONA

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.

BIANCO VENETO IGT "HEY FRENCH"**VINO BLANCO** COD. 203610001**UVA:** Garganega, Pinot Blanco y Sauvignon.**COLOR:** Amarillo.**AROMA:** Notas florales e intensa mineralidad.**EN BOCA:** Cítricos, delicadas notas de pimienta blanca y frutas tropicales.**MARIDAJE:** Pescado, ensaladas y platos ligeros.

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT "ZIN"**VINO TINTO** COD. 1385CB

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

CHARDONNAY DI PUGLIA IGT "IDEALYSTA"**VINO BLANCO** COD. 1383CB

UVA: Chardonnay 60%, Fiano 40%
COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
AROMA: Notas cítricas, melocotón y flores blancas.
EN BOCA: Fresco, con notas minerales.
MARIDAJE: Platos a base de pollo y platos a base de pescado.

ROSATO DI PUGLIA IGT "IDEALYSTA"**VINO ROSADO** COD. 1384CB

UVA: Primitivo 50%, Negroamaro 20%, Syrah 20%, Chardonnay 10%
COLOR: Rosado intenso.
AROMA: Notas florales, muy persistente.
EN BOCA: Fresco y cremoso.
MARIDAJE: Pizzas gourmet, platos de pescado.

**VENETO**Cecilia Beretta
VERONA

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.

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 barrica.**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC****VINO TINTO** COD. 2423CB

UVA: 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Croatina
COLOR: Rojo granate muy intenso.
AROMA: Perfumes de ciruela, almendra, chocolate y ligeros toques de vainilla.
EN BOCA: Excelente estructura, armónico y persistente.
MARIDAJE: Ideal con carnes rojas o caza, Parmigiano Reggiano y quesos curados.

NOTAS: 18 meses de crianza en barrica.**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC "TERRE DI CARIANO"****VINO TINTO** COD. 2410CB

UVA: 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Intenso, con notas de cereza, vainilla y especias.
EN BOCA: Estructurado, redondo, envolvente al paladar.
MARIDAJE: Carnes rojas a la brasa, asados de ternera, polenta, setas y quesos sabrosos.

NOTAS: 8 meses de crianza en barrica.

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 y 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: Primeros platos sabrosos y segundos 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.

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.

CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO DOC**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.

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.



VENETO

San Pietro in cariano - VR

VALPOLICELLA



Zymè, fundada por Celestino Gaspari en 1999 en Valpolicella, Italia, es una bodega que combina tradiciones centenarias con innovación moderna, produciendo vinos elegantes y sostenibles.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

VINO TINTO **COD. AMA19075**



UVA: 40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta, 5% Croatina
COLOR: Rojo granate muy intenso.
AROMA: Perfumes de ciruela, almendra, chocolate y ligeros toques de vainilla.
EN BOCA: Excelente estructura, armónico y persistente.
MARIDAJE: Ideal con carne rojas o caza.

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOP

VINO TINTO **COD. SUP19075**



UVA: 40% Corvina, 70% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Intenso, con notas de cereza, vainilla y especias.
EN BOCA: Estructurado, redondo, envolvente al paladar.
MARIDAJE: Platos a base de carne y quesos curados.



VENETO

Monteforte d'Alpone

VERONA



Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone fue financiada en marzo de 1952 por un grupo de enólogos que decidieron cooperar para la conservación de un área específica. Cuentan con 600 bodegas asociadas y están ubicadas en el este de Veronese, bordeando la provincia de Vicenza. Echan sus raíces en los principales nombres históricos de la provincia de Verona, como Soave y Valpolicella.

CABERNET MERLOT "PRIMA PIETRA"

VINO TINTO **COD. CRCMF**



UVA: Merlot 100%
COLOR: Rojo rubí intenso.
AROMA: Típico con notas de grosellas.
EN BOCA: Redondo y mórvido.
MARIDAJE: Carne roja y queso semicurado.

SOAVE DOC "PRIMA PIETRA"

VINO BLANCO **COD. CBSMF**



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.



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

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 70010

**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con *perlage* fino 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.SERENA
1881

VENETO

Conegliano
TREVISOVivaces, frescas y con una gran personalidad, las burbujas **Serena 1881** 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.**AROMA:** Notas de fruta amarilla, melocotón y albaricoque.**EN BOCA:** Bien equilibrado y fresco.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 20010

**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con *perlage* fino 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.

PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 20010SER

**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** De flores blancas y manzana Golden.**EN BOCA:** Fresco, seco y armonioso.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.

PROSECCO TREVISO DOC BRUT NATURE

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 810SER

**UVA:** Glera 85% y Blend (Chardonnay, Pinot Blanco y Pinot Grigio) 15%**COLOR:** Amarillo pajizo brillante con algunos reflejos verdosos.**AROMA:** Tiene aromas de buena intensidad con notas florales de acacia y manzana amarilla.**EN BOCA:** Fresco, seco y armonioso.**MARIDAJE:** Adecuado como aperitivo, con entrantes en general y platos ligeros de verduras.

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

VINO ROSADO ESPUMOSO COD. 20019SER

**UVA:** Glera 88%, Pinot Nero 12%**COLOR:** Rosado brillante.**AROMA:** Floral con notas de manzana, pera y frutos rojos.**EN BOCA:** Fresco, armónico y agradable al paladar.**MARIDAJE:** Ideal en aperitivo y con pescado.



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.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC FRIULI ISONZO

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 "SONTIUM"

VINO BLANCO **COD. FBSON**



UVA: Pinot Bianco, Friulano, Malvasia, Traminer Aromatico.

COLOR: Amarillo pajizo intenso con delicados matices dorados.

AROMA: Delicado y elegante con ligeros matices aromáticos. Notas de fruta madura y especias.

EN BOCA: Con cuerpo, vibrante, intenso, largo y persistente en el paladar.

MARIDAJE: Marisco, aperitivos, pastas y risottos. Es excelente servido con platos de carne blanca y pescado al horno.

FRIULANO DOC FRIULI ISONZO

VINO BLANCO **COD. FBFRIU**



UVA: Friulano 100%

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

AROMA: Suave y floral.

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

MARIDAJE: Perfecto en aperitivo.

TRAMINER AROMATICO IGT TREVENEZIE

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 floral.

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

SAUVIGNON BLANC DOC FRIULI ISONZO

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.

MERLOT DOC FRIULI ISONZO BORGHI 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.

PINOT NERO DOC FRIULI ISONZO BORGIO DEI VASSALLIVINO TINTO **COD. FBPIN**

UVA: Pinot Nero 100%
COLOR: Rojo rubí pálido.
AROMA: Típico de la variedad.
EN BOCA: Seco y elegante y ligeramente especiado.
MARIDAJE: Platos de carne, caza y quesos curados

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA 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.

CHARDONNAY DOC FRIULI ISONZO 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 FRIULI ISONZO 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.

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 envolventes y buena acidez.
MARIDAJE: Pizza, pastas con salsas rojas, legumbres y quesos medio curados.

**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 AMABILEVINO TINTO ESPUMOSO **COD. DON21804****UVA:** Lambrusco Marani 60% , Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 10%**COLOR:** Rojo rubí intenso con *perlage* fino 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".GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4**EMILIA ROMAGNA**Nonantola
MODENAVinos auténticos que han sabido pasar, inmutados, a través de los siglos, como el **Lambrusco Sorbara** o el **Grasparossa di Castelvetro** y que se beben en las verdaderas "osterie" di Modena.**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC**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:** Platos típicos de la cocina emiliana como "tortellini in brodo" y "passatelli".**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC**VINO TINTO ESPUMOSO **COD. 21804****UVA:** Lambrusco Grasparossa 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:** 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.

**TOSCANA**Montalcino
SIENA

Gracias al perfecto entendimiento con Luisiana y Emanuele Schembri y fuertes de sus experiencias, los hermanos Faccenda ven en Croce di Mezzo un ambicioso desafío empresarial y enológico que no debe perderse, captado con su adquisición en 2022. En el centro de todo el fuerte vínculo de las familias Faccenda y Schembri con el mundo del vino, enriquecido por la curiosidad y el coraje de mirar hacia nuevos y emocionantes objetivos: una proyección constante hacia el futuro.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVAVINO TINTO **COD. 3758ME**

UVA: Sangiovese 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Intenso típico.
EN BOCA: Equilibrado.
MARIDAJE: Caza, quesos curados, carne "fiorentina".

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCGVINO TINTO **COD. 0757ME**

UVA: Sangiovese 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Intenso típico.
EN BOCA: Equilibrado.
MARIDAJE: Caza, quesos curados, carne "fiorentina".

ROSSO DI MONTALCINO DOCVINO TINTO **COD. 1754ME**

UVA: Sangiovese 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Intenso, notas de frutos rojos.
EN BOCA: Fresco y elegante.
MARIDAJE: Cordero, antipasto italiano, quesos curados.



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

TOSCANASan 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 RISERVA "L'ALBERETA" **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.**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG "SELVABIANCA"** **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.

**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 frutas del bosque.
EN BOCA: Buena estructura redondo y seco.
MARIDAJE: Embutidos, quesos curados y carne.

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

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

VERMENTINO TOSCANA IGT "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.

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.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "PODERE BRIZIO" 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 puntos Doctor Wine - 92 puntos Wine Advocate - 93 Puntos Wine Spectator 94 puntos.**BOLGHERI DOC "TENUTA MERAVIGLIA"** 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, pimiento 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.**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.**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 puntos Decanter - 91 puntos James Suckling - 93 puntos Wine Advocate - 92 Puntos Wine Spectator.**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 SUPERIORE DOCG "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.**TOSCANA**

Rignano sull'Arno

FIRENZE



Fattoria Petriolo ha escuchado a lo largo de los años diferentes historias, alberga innumerables vidas: las vidas de las familias Mozzi, Bardi, Pazzi, Serristori, Da Filicaia, Da Verrazzano; de una Congregación, y finalmente, la de San Francisco de Sales. Contar cada una de estas en pocas líneas sería como describir con palabras el sabor de un sorbo de Chianti, porque la Granja Petriolo es exactamente como el vino que produce, único, complejo, decidido, auténtico.

CHIANTI DOCG**VINO TINTO** COD. 137PT

UVA: Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Floral con notas de frutos rojos y de violeta.
EN BOCA: Agradable, afrutado y fresco. Envolve en boca, redondo y suave.
MARIDAJE: Caza, primeros platos a base de carne.

CHIANTI SUPERIORE DOCG**VINO TINTO** COD. 069PT

UVA: Sangiovese 100%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Intenso típico.
EN BOCA: Afrutado, de frambuesa y fresa.
MARIDAJE: Perfecto con embutidos, quesos, caza.

CHIANTI RISERVA DOCG**VINO TINTO** COD. 076PT

UVA: Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet 5%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Perfumes intensos de frutos rojos.
EN BOCA: Intenso equilibrado con final persistente.
MARIDAJE: Carne roja, antipasto italiano.

**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 "QUERCIAINTICA"**VINO TINTO** COD. LA1475B

UVA: Lacrima di Morro d'Alba 100%
COLOR: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.
AROMA: Características 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 "QUERCIAINTICA"**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.

CANTINA TOLLO

ABRUZZO

Tollo
CHIETI



Bodega fundada en 1960 se encuentra en Tollo en provincia de Chieti. Esta zona es famosa por sus vinos. Hoy **Cantina Tollo** es una de las realidades más importantes y consolidadas del sector vitivinícola italiano. Presente en todos los países de la Unión Europea.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "COLLE SECCO RUBÍ"

VINO TINTO

COD. 004TOL



UVA: Montepulciano 100%
COLOR: Rojo con reflejos violáceos.
AROMA: Intenso típico.
EN BOCA: Bien estructurado, de cuerpo.
MARIDAJE: Carne roja, asados, caza, aves y quesos medio curados. Perfecto con cordero.

NOTAS: Crianza de 24 meses en barriles eslavos.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "PIETRAME"

VINO TINTO

COD. 003TOL



UVA: Montepulciano 100%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Frutos rojos, cereza silvestre y violeta.
EN BOCA: Con cuerpo, taninos suaves y bien equilibrado.
MARIDAJE: Carne roja y platos sabrosos.

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP "PIETRAME"

VINO BLANCO

COD. 001TOL



UVA: Pinot Grigio 100%
COLOR: Amarillo claro.
AROMA: Fresco, afrutado con notas de frutas exóticas.
EN BOCA: Bien estructurado, de cuerpo, equilibrado.
MARIDAJE: Carne blanca, pescado, crustáceos y quesos frescos.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP "PIETRAME"

VINO BLANCO

COD. 002TOL



UVA: Trebbiano 100%
COLOR: Amarillo
AROMA: Afrutado, con notas de fruta exótica, elegante y floral.
EN BOCA: Bien estructurado, aromatizado y con buena persistencia.
MARIDAJE: Ideal en aperitivo y con platos ligeros.

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP "PIETRAME"

VINO ROSADO

COD. 013TOL



UVA: Montepulciano 100%
COLOR: Rosa intenso.
AROMA: Señales de cereza, frambuesa y frutos rojos frescos.
EN BOCA: Fresco, equilibrado.
MARIDAJE: Pasta, queso semicurado, carne, pizza.



ABRUZZO

Villamagna
CHIETI



Es una bodega ubicada en Villamagna. Las colinas de Villamagna disfrutan de un microclima único que las convierten en las más adecuadas del mundo para el cultivo de vides. **Torre Zambra** trabaja desde siempre con la filosofía de la fermentación espontánea. Así nacen vinos complejos, expresión del territorio de origen.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "MADIA" **VINO TINTO** **COD. 1030Z**

UVA: Montepulciano 100%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Confitura de frutos del bosque final con notas de regaliz.
EN BOCA: Bien equilibrado, cálido.
MARIDAJE: Se marida con una amplia variedad de platos, vino para todos los días.

INCASTRO BIANCO IGT "MADIA" **VINO BLANCO** **COD. 10147Z**

UVA: Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano 20%
COLOR: Amarillo pajizo.
AROMA: Notas de pequeñas flores blancas con señales de almendras al final.
EN BOCA: Fresco con notas cítricas y de frutos exóticos.
MARIDAJE: Perfecto en aperitivo y con platos a base de pescado y carne blanca.

TERRE DI CHIETI IGT INCASTRO ROSATO "MADIA" **VINO ROSADO** **COD. 1020Z**

UVA: Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Primitivo 20%.
COLOR: Rosa intenso.
AROMA: Señales de cereza, frambuesa y frutos rojos frescos.
EN BOCA: Fresco, equilibrado.
MARIDAJE: Pasta, queso semicurado, carne, pizza.

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 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 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.

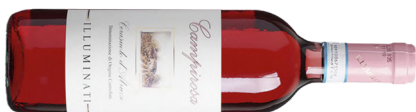
NOTAS: 6 meses de envejecimiento en barril de 25hl. James Suckling 93 Puntos.**PECORINO CONTROGUERRA DOC****VINO BLANCO** **COD. ILLCONTRBPEC**

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 DOCVINO 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.

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.

**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.

AGLIANICO CAMPANIA IGTVINO 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.

FALANGHINA BENEVENTANO IGTVINO 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.

AGLIANICO CAMPANIA IGT "VIRGO"VINO TINTO **COD. 4375VR**

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.

FALANGHINA BENEVENTANO IGT "VIRGO"VINO BLANCO **COD. 4175VR**

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.

**CAMPANIA**

Monte Taburno
BENEVENTO



Cantine Iorio es el resultado de una fuerte pasión enológica que conjuga pasado y presente para emocionar al consumidor transmitiéndole el profundo vínculo que los une a esta tierra a través de sus vinos.

AGLIANICO BENEVENTANO IGP**VINO TINTO** COD. ABN.CI

UVA: Aglanico 100%
COLOR: Rojo rubi.
AROMA: Fruta roja madura.
EN BOCA: Intenso con notas especiadas.
MARIDAJE: Carne roja, caza, quesos y embutidos.

FALANGHINA BENEVENTANO IGP**VINO BLANCO** COD. FBN.CI

UVA: Falanghina 100%
COLOR: Amarillo pajizo.
AROMA: Intenso con buena acidez.
EN BOCA: Fresco limpio y aromático.
MARIDAJE: Entrantes, carne blanca, todo tipo de pescado.

**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 frutas 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.**PRIMITIVO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"****VINO TINTO** COD. 6302

UVA: Primitivo 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Frutales de ciruelas maduras, confitura de cereza y notas de cacao.
EN BOCA: Suave y rico en taninos maduros.
MARIDAJE: Ideal con quesos curados, pasta y pizza.

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.

APPASSIMENTO PARALUPI ROSSO DI PUGLIA**VINO TINTO** COD. 6320

UVA: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera.
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Frutos rojos maduros, mermelada de cerezas negras y notas de vainilla y chocolate.
EN BOCA: Con cuerpo y redondo, dominado por taninos aterciopelados. Suave y envolvente.
MARIDAJE: Ideal con platos de carne, caza y quesos curados.

SUSUMANIELLO IGP ROSSO**VINO TINTO** COD. 6319

UVA: Susumaniello 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Frutos rojos maduros, especias y notas balsámicas.
EN BOCA: Estructurado y dominado por taninos maduros y gran intensidad y persistencia de sabor.
MARIDAJE: Platos de la cocina de Puglia como orecchiette y brócoli rabe, y chuletas de cerdo en salsa.

SALICE SALENTINO DOP**VINO TINTO** COD. 6310

UVA: Malvasia Negroamaro
COLOR: Rojo decidido.
AROMA: Notas afrutadas con aromas de cacao, vainilla y café.
EN BOCA: Armonioso, equilibrado y elegante, con regusto aromático y afrutado.
MARIDAJE: Marisco y carne roja.

NOTAS: 10 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: Frutas 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**PRIMADONNA CHARDONNAY DI PUGLIA IGP****VINO BLANCO** COD. 6318

UVA: Chardonnay di Puglia 100%
COLOR: Amarillo dorado.
AROMA: Notas ricas y aromáticas de piña.
EN BOCA: Pleno y armonioso, con una acidez buena y equilibrada. Postgusto largo y agradable.
MARIDAJE: Ideal para acompañar mariscos y todos los grandes platos de pescado.

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.

CHARDONNAY DI PUGLIA IGP "MOI"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.

SUSUMANIELLO IGP ROSÈVINO ROSADO **COD. 6322**

UVA: Susumaniello 100%
COLOR: Rosa tenue.
AROMA: Pequeños frutos rojos.
EN BOCA: Tiene una agradable nota picante.
MARIDAJE: Con platos típicos de pescado de Puglia, carnes blancas y quesos.

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.

**IPPOLITO 1845****CALABRIA**Cirò Marina
CROTONE

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.

CIRÒ ROSSO DOC "LIBER PATER"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.

CIRÒ ROSÉ DOC "MABILIA"VINO ROSADO **COD. 0014**

UVA: Gaglioppo 100%
COLOR: Rosado intenso.
AROMA: Notas intensas de guinda y rosa.
EN BOCA: Fresco, elegante y armonioso.
MARIDAJE: Platos ligeros y sopas de pescado.

NOTAS: Maceración de 24 horas a temperatura controlada.



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 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.

SICILIA DOC GRILLO "TARENI"

VINO BLANCO COD. 3596P



UVA: Grillo 100%
COLOR: Amarillo pajizo.
AROMA: Florales 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 de sabor delicado.

PASSITO PANTELLERIA DOC "NES" 0,5 LT.

VINO DULCE COD. 2001P



UVA: Zibbibo (Moscato di Alessandria) 100%
COLOR: Amarillo dorado con tendencia al ámbar.
AROMA: Dulce con evidentes notas de albaricoque, frutas confitadas y frutos secos.
EN BOCA: Meloso, con agradables notas de albaricoque, higo deshidratado y pera al horno.
MARIDAJE: Perfecto con ricotta, postres secos, chocolate amargo, quesos curados y azules.

MARSALA SEMI SECCO DOC

VINO FORTIFICADO COD. 0616P



UVA: Grillo, Catarratto e Inzolia.
COLOR: Ámbar oscuro.
AROMA: Intenso, persistente con agradables notas de roble.
EN BOCA: Fino y delicado.
MARIDAJE: Para productos de pastelería, muy adecuado para cocinar.

NOTAS: 12 meses en barrica.

**SARDEGNA**Telti
SASSARI

Sa Raja es un joven proyecto vinícola, una bodega nacida en Cerdeña, en la región de Gallura, a la sombra del monte Limbara. En sardo, "sa raja" significa "surco" y en este caso indica la huella que la bodega pretende dejar en su territorio natal, permitiendo que las viñas y sus frutos se expresen con autenticidad.

CANNONAU DI SARDEGNA "INKIBI"VINO TINTO **COD. 523SR**

UVA: Cannonau 100%
COLOR: Rojo rubí intenso.
AROMA: Intenso, persistente con agradables notas de roble.
EN BOCA: De cuerpo amplio bastante tánico y armónico.
MARIDAJE: Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

VERMENTINO DI GALLURA "TARRA NOA"VINO BLANCO **COD. 522SR**

UVA: Vermentino 100%
COLOR: Dorado pálido con matices verduscos.
AROMA: Floral intenso, fresco, seco y mineral.
EN BOCA: Intenso y persistente.
MARIDAJE: Platos ligeros, pescado a la plancha y carne blanca.

**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"VINO TINTO **COD. CND.DN**

UVA: Cannonau 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%
COLOR: Rojo rubí intenso.
AROMA: Intenso y persistente con notas de frutas del bosque.
EN BOCA: De cuerpo amplio bastante tánico y armónico.
MARIDAJE: Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

MONICA DI SARDEGNA DOC "ARENADA"VINO TINTO **COD. MND.DN**

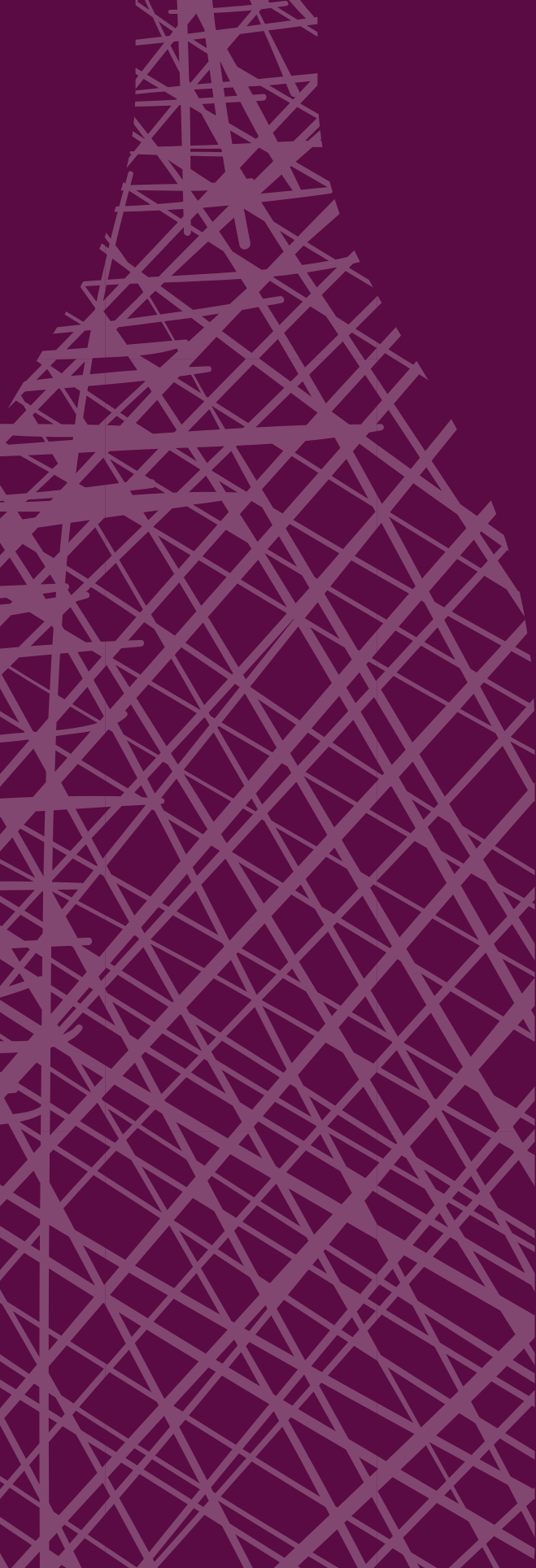
UVA: Monica 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Intenso y persistente con notas de cereza y frambuesa.
EN BOCA: Armonioso, equilibrado con notas herbáceas.
MARIDAJE: Risotto, carne blanca, quesos medios curados.

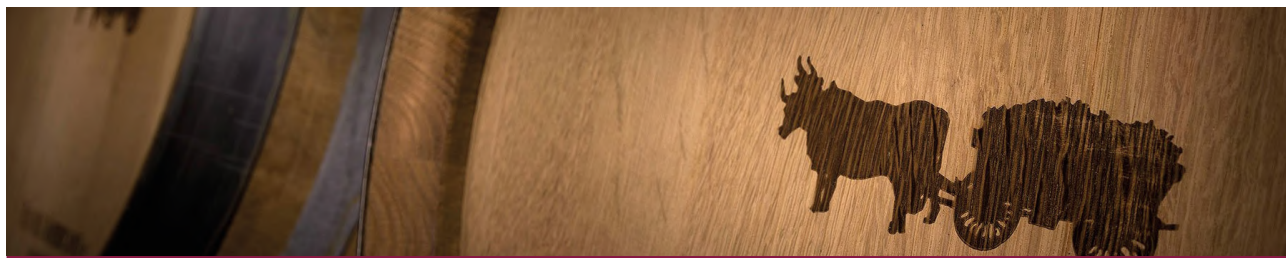
ISOLA DEI NURAGHI IGT "KERZO ROSSO"VINO TINTO **COD. INRK.DN**

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".

ISOLA DEI NURAGHI IGT “KERZO BIANCO”**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”****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.**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 al la plancha.

MAGNUMS





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 "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO"

VINO TINTO COD. 013PIAZZO



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: Seco, estructurado con larga persistencia aromática.
MARIDAJE: Carne roja y quesos curados.

NOTAS: 24 meses de crianza en barrica.

BARBARESCO DOCG "FRATÌN"

VINO TINTO COD. 012PIAZZO



UVA: Nebbiolo 100%
COLOR: Rojo rubí con reflejos granate.
AROMA: Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.
EN BOCA: Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.
MARIDAJE: Primeros y segundos platos.

NOTAS: 9 meses de crianza en barrica.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "MUGIOT"

VINO TINTO COD. 011PIAZZO



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: Perfecto con pasta con salsa roja, carnes rojas y quesos curados.

NOTAS: 12 meses de crianza en barrica.

BARBARESCO DOCG "ARGÈ"

VINO TINTO COD. 015PIAZZO



UVA: Nebbiolo 100%
COLOR: Rojo rubí con reflejos granate.
AROMA: Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.
EN BOCA: Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.
MARIDAJE: Primeros y segundos platos.

NOTAS: 9 meses de crianza en barrica.

LANGHE NEBBIOLO DOC "AIMAN"

VINO TINTO COD. 014PIAZZO



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

NOTAS: 8 meses de crianza en barrica.

**VENETO**Cecilia Beretta
VERONA

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.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO**VINO TINTO** COD. 1930CB**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 barrica.**PRIMITIVO DI PUGLIA IGT "ZIN"****VINO TINTO** COD. 1387CB**UVA:** Primitivo 100%**COLOR:** Rojo oscuro.**AROMA:** Ciruela, frutos rojos y regaliz con notas de vainilla.**EN BOCA:** Equilibrado y elegante.**MARIDAJE:** Caza, carne roja y platos sabrosos.**SERENA**
1881**VENETO**Conegliano
TREVISO

Vivaces, frescas y con una gran personalidad, las burbujas **Serena 1881** saben hoy interpretar las tendencias emergentes en el mundo que tienen el Prosecco como protagonista.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG**VINO BLANCO ESPUMOSO** COD. 115SER**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 fresca, sapidez y persistencia.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.**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.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "PODERE BRIZIO"**VINO TINTO** COD. 1186DI**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 puntos Doctor Wine - 92 puntos Wine Advocate - 93 Puntos Wine Spectator 94 puntos.

BOLGHERI DOC "TANUTA MERAVIGLIA"VINO TINTO **COD. 5067DI****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 RISERVA "NOVECENTO"**VINO TINTO **COD. 1997DI****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 CLASSICO DOCG**VINO TINTO **COD. 2000DI****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**TORRE ZAMBRA**
VILLAMAGNA**ABRUZZO**

Villamagna

CHIETI

Es una bodega ubicada en Villamagna.

Las colinas de Villamagna disfrutan de un microclima único que las convierten en las más adecuadas del mundo para el cultivo de vides.

Torre Zambra trabaja desde siempre con la filosofía de la fermentación espontánea. Así nacen vinos complejos, expresión del territorio de origen.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "COLLE MAGGIO"VINO TINTO **COD. 1032Z****UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Negro intenso con reflejos rubí.**AROMA:** Intenso, con aromas de bayas silvestres y notas de tabaco, café y cacao en polvo al final.**EN BOCA:** Regusto de chocolate con toques de almendras amargas.**MARIDAJE:** Perfecto con sabrosos primeros platos y carnes a la brasa y caza.**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CRU "VILLAMAGNA"**VINO TINTO **COD. 1040Z****UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Negro carbón.**AROMA:** Pequeños frutos rojos, cacao en polvo, café molido y cuero.**EN BOCA:** Intenso, acariciador y final picante.**MARIDAJE:** Ideal para acompañar cerdo con ciruelas y puré de manzana.



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. 6306



UVA: Primitivo di Manduria 100%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Confitura y frutas 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. 6308



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.

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

VINO TINTO COD. 6316



UVA: Primitivo 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Frutales de ciruelas maduras, confitura de cereza y notas de cacao.
EN BOCA: Suave y rico en taninos maduros.
MARIDAJE: Ideal con quesos curados, pasta y pizza.

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

VINO TINTO COD. 6317



UVA: Negroamaro 100%
COLOR: Rojo rubí con reflejos purpúreos.
AROMA: Frutas 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.



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.

NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT "PARTHENIUM"

VINO TINTO COD. TN73P



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.

CERVEZAS



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



CENTO VOLTE FORTE 0,33 Lt. COD. BFCV



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



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



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 MANCINA 0,33 Lt. COD. BFLM



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



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.

TEHKLA 0,33 Lt. COD. BFTK



TIPOLOGÍA: Indian Pale Ale

CARACTERÍSTICAS: Color dorado con aroma a derivados de panadería, notas de naranja, limón y fruta en general. De cuerpo ligero, burbuja fina y placentero amargor final característico de este estilo.

GRADO ALCOHOLICO: 5,7 % Vol.



MARILYN 0,33LT

COD. PNMARB



TIPOLOGÍA: Golden Ale

CARACTERÍSTICAS: Color amarillo dorado, claro. Espuma blanca, muy fina y persistente. En nariz, las notas melosas y herbáceas se funden en perfecto equilibrio entre sí.

GRADO ALCOHOLICO: 5% Vol.

CARMINIA 0,33LT

COD. PNCARB



TIPOLOGÍA: IPA

CARACTERÍSTICAS: Color ambarino, claro. Espuma marfil, fina y persistente. En nariz, las notas caramelizadas de las maltas se acompañan de las notas cítricas y herbáceas del lúpulo.

GRADO ALCOHOLICO: 6% Vol.

CUBULTERIA 0,33LT

COD. PNCUBB



TIPOLOGÍA: ITALIAN WHEAT

CARACTERÍSTICAS: Color amarillo dorado con reflejos anaranjados. Espuma blanca. En nariz, notas afrutadas y especiadas, muy suaves y bien integradas entre sí.

GRADO ALCOHOLICO: 6,5% Vol.

AMBER DOLL 0,33 Lt.

COD. PNAMBB



TIPOLOGÍA: HONEY ALE

CARACTERÍSTICAS: Color ambarino con reflejos cobrizos, claro. Espuma marfil, muy fina y muy persistente. En nariz predominan las notas maltosas y miel de castaño, a las que se añaden en el final ligeros toques tostados y herbáceos.

GRADO ALCOHOLICO: 5,7% Vol.

LEMON ALE 0,33 Lt.

COD. PNLEMB



TIPOLOGÍA: ITALIAN BLANCHE

CARACTERÍSTICAS: Color amarillo pajizo, ligeramente velado. La espuma es blanca, muy fina y persistente. Las notas especiadas y cítricas son claramente evidentes en nariz.

GRADO ALCOHOLICO: 5,5% Vol.

(Producto de temporada)



LICORES



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



AVERNA

CAMPARI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

COD. 7501



ALKERMES

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

COD. 001LC



MIRTO ROSSO DEL CONTADINO

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

COD. 11975



CYNAR DRY ROSSO

CAMPARI

1 LT.

Cajas de 6 und.

COD. 0947



AMARO DEL CAPO

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 081



AMARO MONTENEGRO

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 1752



SAMBUCA MOLINARI

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 5000LM



LIMONCELLO Valcoiberia

1,5 LT.
Cajas de 6 und.

COD. 081



LIMONCELLO SILVIO CARTA

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 80768



MELONCELLO CREMA

2 LT.
Cajas de 6 und.

COD. 5000LM



AMARETTO DEL MEDITERRANEO

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 5000LM



CREMA DI BABÀ

0,50 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 80768



CREMA AL LIMONE

0,50 CL.
Cajas de 6 und.

COD. 80768



1847

Rossi d'Angera

DISTILLATORI DAL 1847 — ANGERA LAGO MAGGIORE



GRAPPA RISERVA PERSONALE

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GINV42



GRAPPA INVECCHIATA DI NEBBIOLO

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GRIN070



GRAPPA DI CHARDONNAY TRIALAGHI

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GRC070



GRAPPA DI PINOT TRIALAGHI

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GRP070



GRAPPA AMBRATA

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GRAP070



GRAPPA DI MOSCATO GENTILE

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GRAM070



GRAPPA GIOVANE

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. GRB107



LIQUORE AMARO LAGO MAGGIORE

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. LIQLG070



LIQUORE DI LIQUIRIZIA

0,50 CL.
Cajas de 6 und.

COD. LIQM050



VERMOUTH ROSSO

0,70 CL.
Cajas de 6 und.

COD. VTHR075



MOLE
COLA[®]
CLASSICA

MOLE
COLA[®]
CLASSICA



MOLECOLA®

ITALIANA VERA



COLA CLASSICA

MOLECOLA
0,33 CL.
Cajas de 24 und.
COD. COLACL



COLA SENZA ZUCCHERO

MOLECOLA
0,33 CL.
Cajas de 24 und.
COD. COLASZ



COLA BIO

MOLECOLA
0,33 CL.
Cajas de 24 und.
COD. COLABIO



COLA CLASSICA

MOLECOLA
0,33 CL.
Cajas de 24 und.



COLA SENZA ZUCCHERO

MOLECOLA
0,33 CL.
Cajas de 24 und.



S. Bernardo




CHINOTTO BIO

S. BERNARDO
0,26 CL.
Cajas de 12 und.

COD. SB004



ARANCIATA BIO

S. BERNARDO
0,26 CL.
Cajas de 12 und.

COD. SB002



LIMONATA BIO

S. BERNARDO
0,26 CL.
Cajas de 12 und.

COD. SB006



CEDRATA BIO

S. BERNARDO
0,26 CL.
Cajas de 12 und.

COD. SB003



GASSOSA BIO

S. BERNARDO
0,26 CL.
Cajas de 12 und.

COD. SB005



SPUMA PIEMONTESE BIO

S. BERNARDO
0,26 CL.
Cajas de 12 und.

COD. SB007



SMERALDINA



ACQUA NATURALE TETRA PACK

Smeraldina
0,50 ML.
Cajas de 24 und.

COD. SME01



ACQUA NATURALE SMERALDINA

Smeraldina
0,50 ML.
Cajas de 20 und.

COD. SMENAT00



ACQUA GASSATA SMERALDINA

Smeraldina
0,50 ML.
Cajas de 20 und.

COD. SMEGS00





Valcoiberia
ITALIAN FOOD LOVERS

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

VALENCIA

Pol. Industrial Canyada dels
Codonyers. Calle 11, núm 5, nave 24-
25. 46220. Picassent (Valencia)
Teléfono (+34) 960 910 915

MADRID

Avda. de la Constitución, 220
45950 Casarrubios del Monte
Teléfono (+34) 918 706 997

SEVILLA

Avda. Umbrete, 5A
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

Descarga nuestra app



www.valcoiberia.com

