

ITALIAN FOOD LOVERS

www.valcoiberia.com

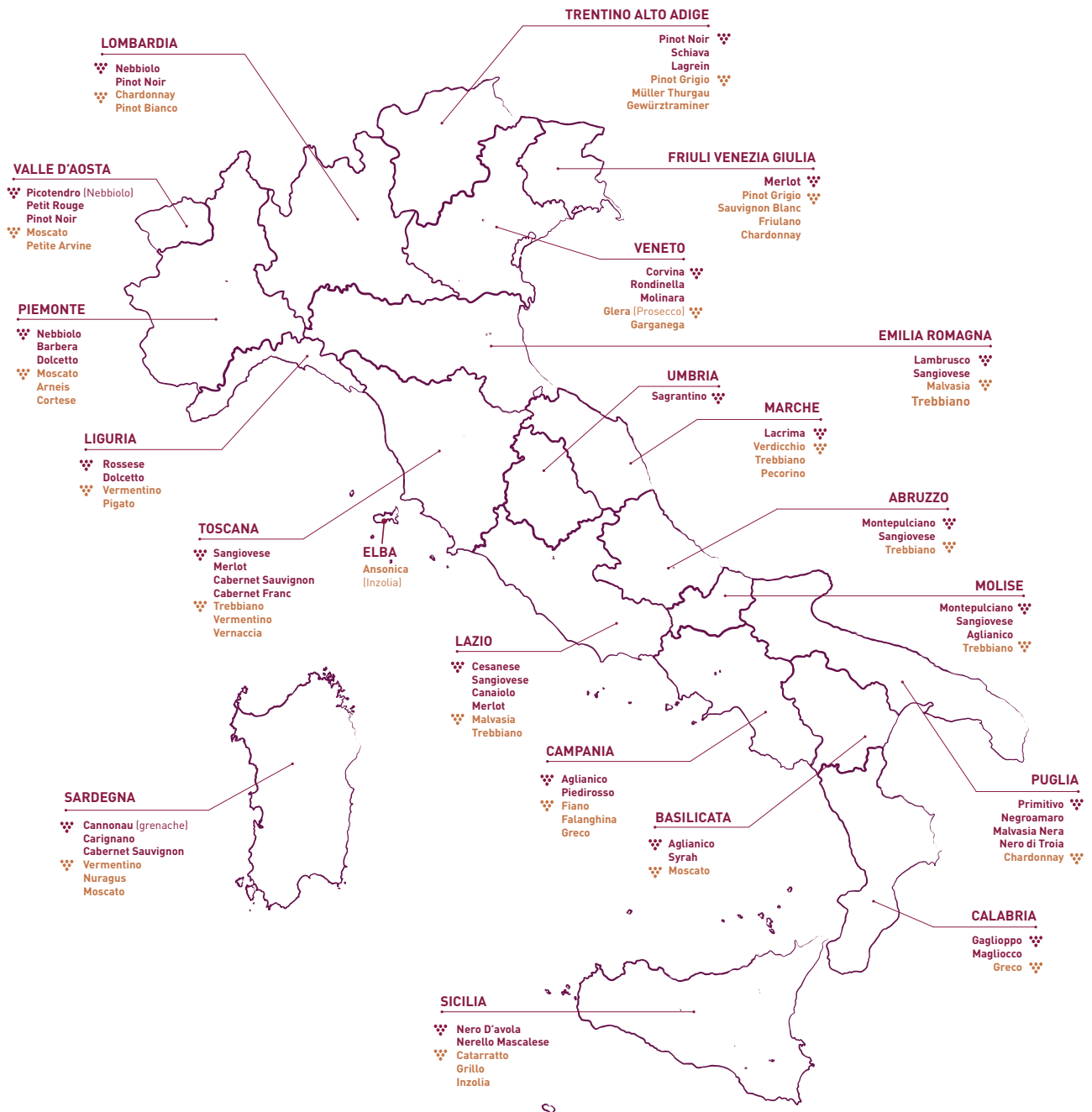
www.valcoiberia.com

**“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:

78 DOCG

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONTROLADA Y GARANTIZADA

341 DOC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

116 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 "ROCCHIE 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 Piazza 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 Arnei.

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 barrica.**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 barrica.**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 barrica.**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 barrica.**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 barrica.**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 barrica.

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. 00G12MT**UVA:** Chardonnay 70% y Pinot nero 30%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Persistente con un bouquet complejo de costra de pan, bollería, melocotón.**EN BOCA:** 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 Bianco 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: 12 meses de crianza en barrica.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

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.

PINOT GRIGIO ROSÉ SAN GIORGIO (BLUSH)

VINO ROSADO COD. 3521CB

**UVA:** Pinot Grigio 100%**COLOR:** Rosa palido.**AROMA:** Floreal con notas de pera y melocotón.**EN BOCA:** Seco y redondo, con un agradable sabor a pera madura.**MARIDAJE:** Risotto, pescado a la plancha y ostras.

TERREDIRAI

VENETO

San Polo di Piave

TREVISO



Terre di Rai es una bodega situada en la región de Véneto, al noreste de Italia. Se distingue por la elaboración de vinos frescos, agradables y versátiles, que reflejan la vivacidad del territorio. Con un enfoque en la autenticidad y el respeto por el medio ambiente, la bodega combina tradición e innovación para ofrecer vinos de gran calidad.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

VINO BLANCO COD. TDRPG

**UVA:** Pinot Bianco 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas de flores de acacia.**EN BOCA:** Agradable amargura, seco y amable.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, marida bien con entrantes, sopas y cremas. Perfecto con pescado.

SAUVIGNON BLANC IGT

VINO BLANCO COD. TDRSA

**UVA:** Sauvignon 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Notas de pomelo, fruta exótica, pimienta amarilla y hoja del tomate.**EN BOCA:** Intenso con larga persistencia.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, con pescado crudo, gambas, platos típicos de la cocina asiática y arroces.

CHARDONNAY IGT

VINO BLANCO COD. TDRCH

**UVA:** Chardonnay 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Fresco y afrutado con notas de manzana verde, pera y flores blancas.**EN BOCA:** Seco y con buena mineralidad.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, marida bien con entrantes, sopas y cremas. Perfecto con pescado.

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

VINO BLANCO COD. TDRRG

**UVA:** Ribolla gialla 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Notas de acacia y genciana y agradables notas cítricas.**EN BOCA:** Jugosas notas de fruta fresca y final mineral.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, con pescado crudo, gambas, platos típicos de la cocina asiática y arroces.

PINOT GRIGIO BLUSH DELLE VENEZIE DOC

VINO ROSADO COD. TDRPGB

**UVA:** Pinot Grigio 100%**COLOR:** Rosa palido.**AROMA:** Aromas de frutos rojos como arándano, floreales y final ligeramente especiado.**EN BOCA:** Seco, armónico y sabroso.**MARIDAJE:** Risotto, pescado a la plancha y ostras.

PINOT NERO IGT

VINO TINTO COD. TDRPN



UVA: Pinot Nero 100%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Notas de frutas rojas como cereza y fresa.
EN BOCA: Fresco y afrutado.
MARIDAJE: Carnes blancas, embutidos suaves, risotto de setas, salmón.

CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE IGT

VINO TINTO COD. TDRCSA



UVA: Cabernet Sauvignon 100%
COLOR: Rojo rubí con reglajos granados.
AROMA: Confitura de frutos rojos como frambuesa, mora y fresa.
EN BOCA: Suave y cuerpo redondo con final afrutado y persistente.
MARIDAJE: Primeros platos sabrosos y segundos de ternera, pato, conejo, cordero y cerdo.

MERLOT TREVENEZIE IGT

VINO TINTO COD. TDRME



UVA: Merlot 100%
COLOR: Rojo rubí con reglajos granados.
AROMA: Notas de cerezas y bayas con un toque de aroma de canela.
EN BOCA: Muy redondo, afrutado y persistente.
MARIDAJE: Primeros platos, perfecto con el conejo y segundos de pescados sabrosos.



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, 30% 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 ubicados 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.

**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.

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, elegante y mórvido.**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. FBSO

**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 TRE VENEZIE**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, pimienta amarilla 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 BORGO DEI VASSALLI**VINO TINTO** COD. BBMERLOT

UVA: Merlot 100%
COLOR: Rojo rubí.
AROMA: Notas de mora y frutos del bosque.
EN BOCA: Ligerero, seco y armónico.
MARIDAJE: Carne roja y queso semicurado.

PINOT NERO DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI**VINO TINTO** COD. BBPIN

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 BORGO DEI VASSALLI**VINO 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 BORGO DEI VASSALLI**VINO 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 BORGO DEI VASSALLI**VINO 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** coserva la historia de un territorio, de una familia y de su pasión y, en cada copa, se percibe el impagable placer de saborear el fruto de su centenaria tradición.

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

UVA: Lambrusco Marani 60%, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco 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”.

**EMILIA ROMAGNA**Nonantola
MODENA

Vinos auténticos que han sabido pasar, inmutados, a través de los siglos, como el **Lambrusco Sorbara** o el Gasparossa 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 Gasparossa 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 RISERVA

VINO TINTO COD. 3758ME

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Intenso típico.**EN BOCA:** Equilibrado.**MARIDAJE:** Caza, carne “Fiorentina”, quesos añejos de vaca y oveja.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

VINO TINTO COD. 0757ME



UVA: Sangiovese 100%
COLOR: Rojo intenso.
AROMA: Intenso típico.
EN BOCA: Equilibrado.
MARIDAJE: Cordero asado, risotto con trufa, quesos curados.

ROSSO DI MONTALCINO DOC

VINO TINTO COD. 1757ME



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



TOSCANA

San Gimignano
SIENA

Il Colombaio di Santa Chiara es una pequeña bodega familiar en San Gimignano que produce principalmente Vernaccia di San Gimignano DOCG. Cultiva uvas autóctonas con métodos ecológicos y se enfoca en vinos blancos elegantes, frescos y minerales, junto a pequeñas producciones de tintos toscanos y Vin Santo.

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 ragù 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.**Podere**
BRIZIO**TOSCANA**Taverenelle
SIENA

Podere Brizio se encuentra en la zona de Montalcino, en la Toscana, y es reconocida por su producción de Brunello di Montalcino. Rodeada de olivos y bosques, la finca cultiva sus uvas siguiendo prácticas sostenibles. Sus vinos destacan por su estructura, elegancia y gran potencial de envejecimiento, expresando plenamente el alma del terroir toscano.

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 38 meses en barrica. 91 punti Doctor Wine - 92 punti Wine Advocate - 93 Puntos Wine Spectator 94 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.**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.

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA "NOVECENTO" **VINO TINTO** COD. 1196DI**UVA:** Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Perfumes intensos de frutos rojos.**EN BOCA:** Intenso equilibrado con final persistente.**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, antipasto italiano.**NOTAS:** Crianza de 17 meses en barrica. 90 punti Decanter - 91 punti James Suckling - 93 punti Wine Advocate - 92 Punti Wine Spectator.

CHIANTI 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

BOLGHERI DOC “TENUTA MERAVIGLIA”



VINO TINTO COD. 4151DI



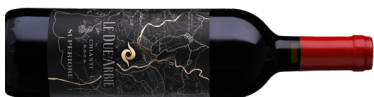
UVA: Cabernet Franc 100%
COLOR: Rojo rubí intenso.
AROMA: Perfumes de frutos rojos con aromas de hoja de tomate, pimiento y nota balsámica.
EN BOCA: Intenso, fresco y elegante.
MARIDAJE: Carne roja, caza, pizza, embutidos, queso curado.

NOTAS: Crianza de 12 meses en barrica. James Suckling 93 puntos. Wine Spectator 90 puntos.

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.

FATTORIA PETRIOLO

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. Envolvente 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 “VILLA ANGELA”****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 “VILLA ANGELA”****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

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

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 IGT**VINO TINTO** COD. 1575VR

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

FALANGHINA BENEVENTANO IGT**VINO BLANCO** COD. 175VR

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

GRECO DI TUFO DOCG**VINO BLANCO** COD. 275VR

UVA: Greco 100%
COLOR: Amarillo pajizo con reflejos dorados.
AROMA: Intenso con notas de fruta blanca, cítricos, almendra y piedra húmeda.
EN BOCA: Seco, fresco, salino. Cuerpo medio, textura firme. Final largo, mineral.
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: Aglianico 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, mórbido, 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 mórbido.
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 ROSÈ

VINO 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 micro-climas. 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.

**SICILIA**Santa Cristina Gela
PALERMO

Baglio di Pianetto es una bodega orgánica con 106 hectáreas de viñedos en el anfiteatro montañoso de Santa Cristina Gela y Piana degli Albanesi, a 20 minutos de Palermo. Fundada por Florence y Paolo Marzotto en 1997 y ahora dirigida por la tercera generación de la familia, Grégoire Desforges, la empresa tiene sus raíces en las colinas que rodean Palermo y en la pasión de una comunidad unida. Siempre ha estado comprometida con la preservación de la tierra y el cuidado del ecosistema ambiental y humano circundante.

NERO D'AVOLA DOC BIO

VINO TINTO

COD. INPND

**UVA:** Nero d'Avola 100%**COLOR:** Rojo intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Notas intensas de grosella, fresa silvestre y granada.**EN BOCA:** Fresco y suave con notas de cereza y sorprendente persistencia.**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.**SYRAH DOC BIO**

VINO TINTO

COD. INPSY

**UVA:** Syrah 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos púrpura.**AROMA:** Notas de bayas y pimienta blanca, afrutados y balsámicos.**EN BOCA:** Elegante, sabroso y equilibrado con notas balsámicas.**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.**FRAPPATO IGT BIO**

VINO TINTO

COD. INPFR

**UVA:** Frappato 100%**COLOR:** Rubí brillante.**AROMA:** Notas de rutos rojos, flores de violeta y salvia.**EN BOCA:** Vivo y Fresco con un final seco y agradable.**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.**GRILLO DOC BIO**

VINO BLANCO

COD. INPGR

**UVA:** Grillo 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Citricos y floreales con notas de maquis mediterráneo.**EN BOCA:** Buena complejidad mineral con sabor marcado.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo.**INSOLIA DOC BIO**

VINO BLANCO

COD. INPIN

**UVA:** Insolia 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Delicado olor de azahar, marcadas notas florales y manzana verde.**EN BOCA:** Ligeramente seco, elegante con regusto floral.**MARIDAJE:** Seco y fresco con una excelente mineralidad.**VIOGNIER DOC BIO**

VINO BLANCO

COD. INPVI

**UVA:** Viognier 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Delicados aromas floreales y afrutados, muy marcados con notas de melocotón amarillo.**EN BOCA:** Suave con notas de melón cantalupo, cedro y limón.**MARIDAJE:** Primeros platos especiados, sopas sabrosas, quesos azules y medio curados.

ETNA BIANCO DOC "FERMATA 125" BIO

VINO BLANCO COD. B051M

**UVA:** Carricante 100%**COLOR:** Amarillo pajizo brillante.**AROMA:** Notas de acacia y zagara con matices cítricos.**EN BOCA:** Fresco y sabroso con elegante mineralidad y larga persistencia.**MARIDAJE:** Primeros platos especiados, sopas sabrosas, quesos azules y medio curados.

ETNA ROSSO DOC "FERMATA 125" BIO

VINO TINTO COD. B052M

**UVA:** Nerello Mascalese 100%**COLOR:** Rojo suave.**AROMA:** Frutas rojas especialmente de fresas del bosque y notas especiadas.**EN BOCA:** Fresco con taninos suaves y final muy persistente.**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

VIA FRANCIA BIANCO DOC BIO

VINO BLANCO COD. VFRBI

**UVA:** 45% Grillo 40% Insolia 15% Viognier**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:** Primeros platos especiados, sopas sabrosas, quesos azules y medio curados.

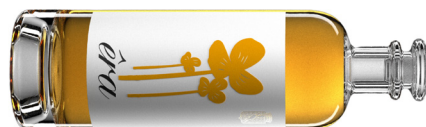
VIA FRANCIA ROSSO DOC BIO

VINO TINTO COD. VFRRO

**UVA:** 50% Nero d'Avola 50% Syrah**COLOR:** Rojo intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Complejos con notas de ciruela y mora, especiadas de vainilla enebro y pimienta verde.**EN BOCA:** Fresco con evidentes notas de fruta madura y taninos envolventes.**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

ÈRA PASSITO IGT BIO

VINO DULCE COD. 666BDPM001

**UVA:** Moscato 100%**COLOR:** Amarillo dorado con tendencia al ámbar.**AROMA:** Dulce con evidentes notas de albaricoque, frutas confitadas y frutos secos.**EN BOCA:** Complejo pero suave con notas de vainilla y maderas.**MARIDAJE:** Perfecto con ricotta, postres secos, chocolate amargo, quesos curados y azules.

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"

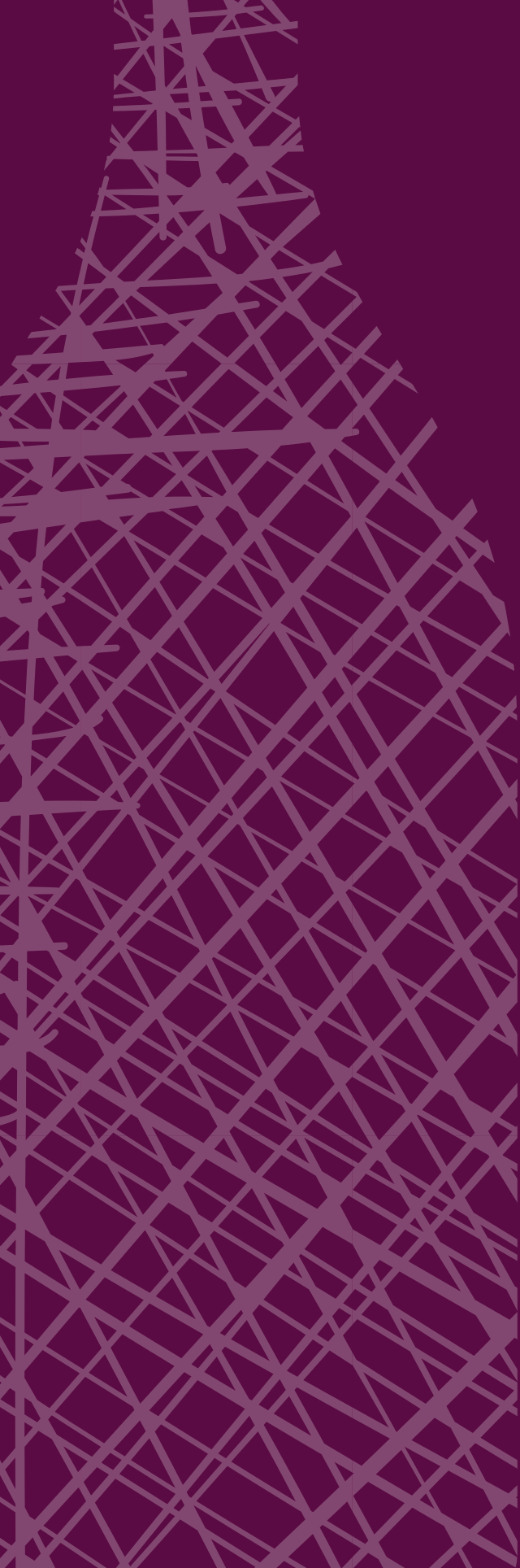
VINO TINTO COD. 523SR

**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.**cantine di
dolia
nova****SARDEGNA***Dolianova*
CAGLIARI

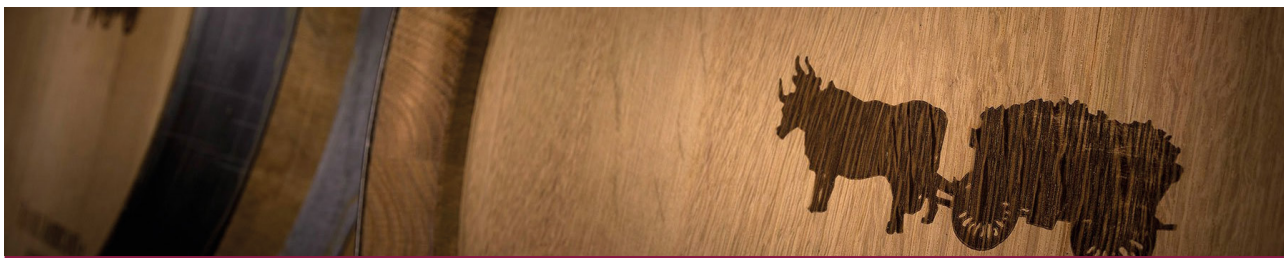
Con 1.200 hectáreas de viñas propias, Dolianova es la bodega más grande de Sardeña, los números confirman la leadership de esta empresa, capaz de vender más de 4 millones de botellas cada año y de exportar los mismos productos en los 5 continentes. Dolianova produce excelencias premiadas más de 100 veces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

CANNONAU DI SARDEGNA DOC "ANZENAS"**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 a 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:** Lleno y complejo con tanino suave.**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 frescura, 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, 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.**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 micro-climas. 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. PNARB**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 malts 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. PNAMB**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
TRAILAGHI**0,70 CL.
Cajas de 6 und.**COD. GRC070****GRAPPA
DI PINOT
TRAILAGHI**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. GRBI07****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**





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



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

[illegible]



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

