

vini di
VALCO

CATÁLOGO DE VINOS



Vini di Valco nace como una extensión natural de la filosofía de Valcoiberia: una búsqueda meticulosa de la excelencia, basada no solo en la calidad del producto, sino también en las personas que lo hacen posible.

Este proyecto se apoya en el contacto directo, tanto con grandes realidades ya consolidadas en el sector como con pequeñas bodegas italianas, auténticas y a menudo familiares, donde el vino no es solo un producto, sino la expresión de una tierra y de quienes la trabajan cada día. De Sicilia al Trentino-Alto Adige, seleccionamos cada bodega con criterio, guiados por la coherencia con su origen, el oficio y el respeto por los procesos naturales de cada añada.

Más allá de la selección, creemos en construir relaciones reales. Visitar las bodegas, escuchar a sus productores y compartir su visión es lo que nos permite ofrecer vinos con alma, capaces de transmitir algo más que sabor.

Vini di Valco es el puente entre estos pequeños grandes proyectos y quienes buscan una experiencia genuina en cada copa.

**"UNA SELECCIÓN
RIGUROSA Y CERCANA,
QUE REFLEJA EL VALOR
DE LA TIERRA, EL OFICIO
DEL PRODUCTOR Y EL
CUIDADO EN CADA
DETALLE."**



NUESTRO EQUIPO

Oscar Bonanno

*Responsable Nacional de Vino
Sommelier y Brand Ambassador Internacional*

Hay personas que llegan al vino por curiosidad, otras por trabajo. Oscar Bonanno llegó por herencia: creció entre viñedos de la mano de su padre, aromas de la cocina de su madre, chef de renombre en el Reino Unido, que le reveló que el sabor tiene memoria y el aroma cuenta historias.

En 2008 consiguió su certificación como sumiller, poniendo nombre y rigor a lo que desde siempre había sido intuición. A partir de entonces, su vida se convirtió en un viaje continuo: como azafato y embajador de bodegas, recorrió el mundo representando bodegas de primer nivel, llevando el vino italiano a mesas exigentes en Estados Unidos y Japón, mercados donde cada botella debe justificarse con la verdad de lo que contiene. "La pasión por este trabajo me lleva a profundizar siempre, a proponer y a contar con sentimiento lo que se esconde en cada botella."

Hoy, como Responsable Nacional de Vino de Valcoiberia, Oscar pone todo ese recorrido al servicio de una sola idea: que el vino no se elige, se descubre. Cada selección nace de un conocimiento vivido, de países cruzados, de bodegas visitadas al amanecer, de conversaciones con viticultores que hablan de sus vinos como si fueran hijos.

Porque al final, detrás de cada botella hay una historia y Oscar Bonanno lleva toda una vida aprendiendo a contarla.

Giovanni Casale

Wine Specialist Delegación Cataluña

Entre las hileras de las viñas de su abuelo, Giovanni Casale aprendió a mirar el vino antes incluso de saber nombrarlo. Aquella pasión nacida en la infancia no lo abandonó jamás: creció con él, lo formó y terminó marcando el rumbo de toda su vida.

Su camino tomó forma en la Escuela de Hostelería de Serramazzone, en Italia, y siguió afinándose con los dos primeros niveles en la Asociación de Sommeliers de Parma, hasta culminar con el Máster en Sommeliería que obtuvo en el CETT-UB de Barcelona en 2021. Cada etapa le reveló una misma verdad: que el vino elaborado con conciencia, con respeto por la viña, por el ecosistema y por quienes lo disfrutan, guarda un amor profundo que merece ser comprendido. "Trabajo con el objetivo de hacer del vino una experiencia comprensible y sencilla en su complejidad", afirma, convencido de que su oficio es también un acto de generosidad.

Apasionado de la historia y del origen del vino, Giovanni entiende cada botella como un relato que cruza épocas y territorios, una memoria que pide ser escuchada con calma y contada sin solemnidad. Por eso no busca impresionar, sino acercar, y tender puentes entre la copa y quien la sostiene.

Porque para Giovanni Casale el vino es para todos, y no solo para una élite: una invitación abierta que lleva toda una vida aprendiendo a compartir.

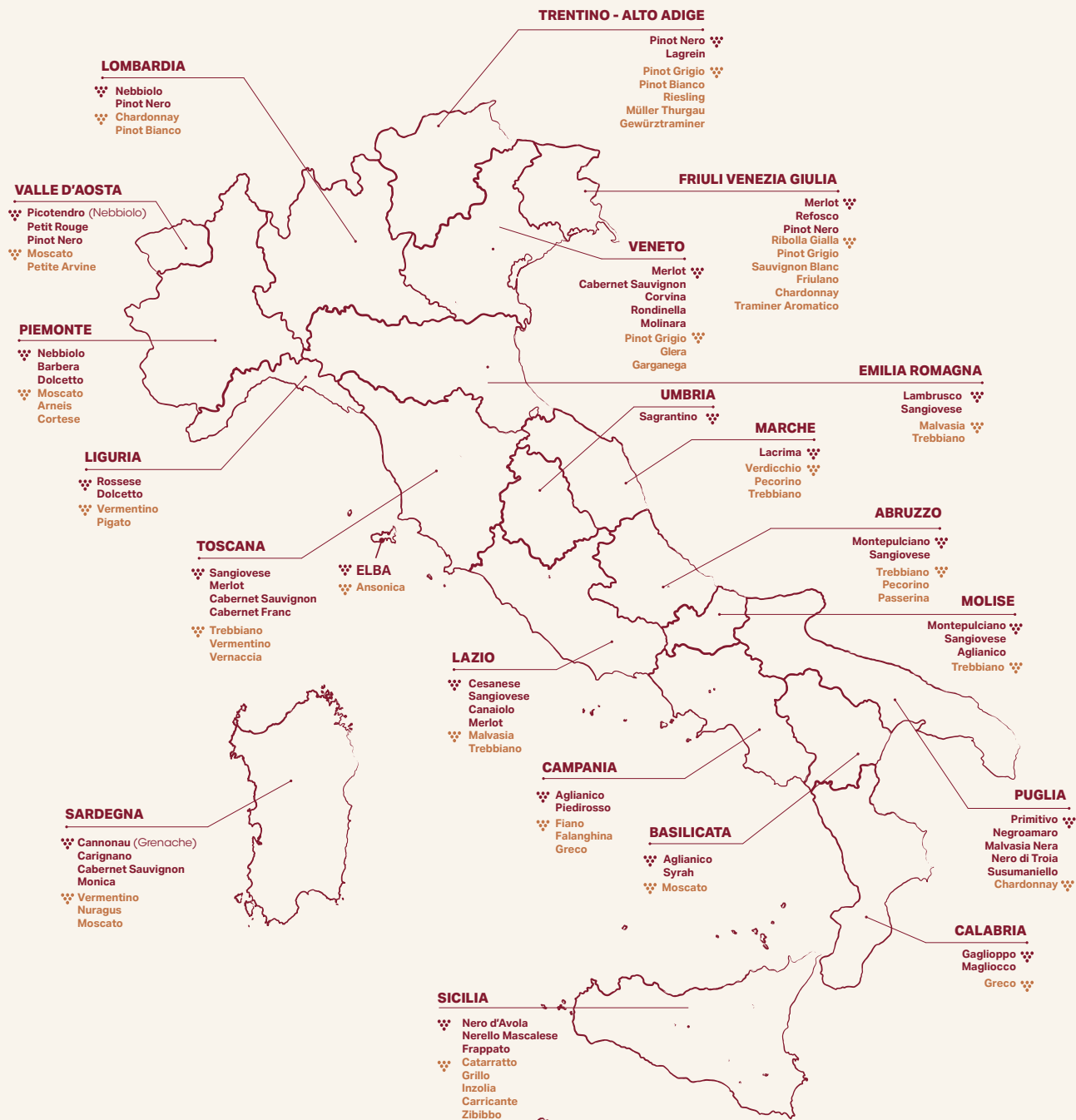
ESCRÍBENOS

Para asesoramiento personalizado puedes contactar con nosotros en: vinidivalco@valcoiberia.com

MAPA DE VINOS ITALIANOS

 Vinos Tintos

 Vinos Blancos



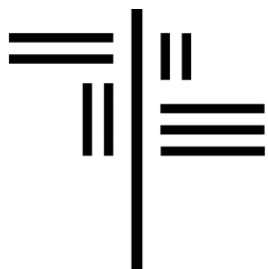
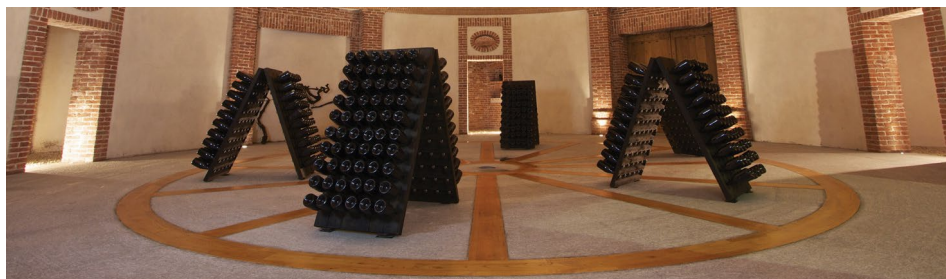
 DE LOS 100 MEJORES VINOS
DEL MUNDO, 20 SON ITALIANOS.*

*Fuente: Top 100 de Wine Spectator 2025

Piemonte



Predominan las margas calcáreas alternadas con arcillas, areniscas y sedimentos marinos. El clima continental —con nieblas otoñales y una marcada amplitud térmica— favorece una maduración fenólica completa, dando lugar a vinos de gran estructura tánica, complejidad y longevidad.



CASCINA CHICCO

PIEMONTE

CUNEO
Canale



CASCINA CHICCO

Cascina Chicco es una bodega familiar fundada en 1950, situada en el corazón del Roero. Tecnología y tradición conviven en un espectacular espacio subterráneo construido con ladrillos de terracota, donde afloran de forma natural cristales de tiza. Su filosofía es expresar el terroir único de cada parcela de sus 50 hectáreas mediante vinificaciones que buscan elegancia y autenticidad.



BAROLO RISERVA DOCG "GINESTRA"

COD. BAROCHGIN

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRianza	40 meses en barrica y 4 años en acero inoxidable y botella.

CUERPO Alto ●●●●



BAROLO DOCG "ROCCHÉ DI CASTELLETO"

COD. BAROCH

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRianza	30 meses en barrica de 2.500 l y 6 meses en acero inoxidable.

CUERPO Alto ●●●●



BARBARESCO DOCG "NOCE GRANDE"

COD. BARBCH

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRianza	18 meses en barrica y 6 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●



ROERO ARNEIS DOCG

COD. ROARCH

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Arneis 100%
CRianza	Fermentación en acero con una breve crianza sobre lías de 3-4 meses y 3 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●



LA RAIA

PIEMONTE

ALESSANDRIA Novi Ligure



La Raia es una vocación: la búsqueda constante de un equilibrio sincero y dinámico entre el territorio y el hombre, en continua evolución y cambio, al igual que la naturaleza. Gestionada por la familia Rossi Cairo desde 2002, es también una historia hecha de personas y de su amor por la región de Gavi, basada en valores compartidos: la pasión por el vino y por el cultivo biodinámico —certificado Demeter—, el respeto por el paisaje y su biodiversidad original, y el arte como puente de conexión profunda entre el hombre y la naturaleza.



GAVI DOCG
PISE

COD. GAPIRC

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Cortese 100%
CRianza Fermentación en toneles de roble austriaco con crianza sobre lías de 12 meses en madera y 12 meses en acero, más 6 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



GAVI DOCG RISERVA
VIGNA MADONNINA

COD. GARIRC

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Cortese 100%
CRianza Fermentación en acero con crianza de 6 meses en acero inoxidable y posterior afinado de al menos 6 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



GAVI DOCG
PLEO

COD. GAVIRC

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Cortese 100%
CRianza Fermentación en acero con una breve crianza sobre lías de 3–4 meses y embotellado en marzo

CUERPO Ligero ●●●●●



PIEMONTE DOC PINOT NOIR

COD. PINORC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Pinot Nero 100%
CRIANZA	Fermentación con maceración de una semana y crianza de 12 meses en barrica más 6 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



PIEMONTE DOC BARBERA LARGE

COD. BALARC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Barbera 100%
CRIANZA	Fermentación con maceración prolongada de unos 25 días y crianza de 20 meses en barrique.

CUERPO Alto ●●●●●



PIEMONTE DOC BARBERA BRUENTE

COD. BARBRC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Barbera 100%
CRIANZA	Fermentación con maceración de unos 15 días y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●





PIAZZO

PIEMONTE

ALBA

San Rocco Seno d'Elvio



La bodega **Piazza**, fundada en 1969, se encuentra en San Rocco Seno d'Elvio, cerca de Alba, sumergida en los viñedos de Le Langhe. Elaboran vinos que expresan el territorio, manteniendo una fuerte conexión con la historia familiar. Gestionan más de 70 hectáreas de viñedo, con casi el 60% plantado con Nebbiolo, convirtiéndose en uno de los pioneros de esta variedad en la zona.



BAROLO DOCG "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO"

COD. 010PIAZZO COD.MAGNUM 013PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRIANZA	18 meses en barrica y 20 meses en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



BARBARESCO DOCG "FRATIN"

COD. 009PIAZZO COD.MAGNUM 012PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRIANZA	9 meses en barrica y 17 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "MUGIOT"

COD. 008PIAZZO COD.MAGNUM 011PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Barbera 100%
CRIANZA	12 meses en barrica y 3 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



BAROLO DOCG "VALENTE"

COD. 003PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRIANZA	18 meses en barrica y 20 meses en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



BARBARESCO DOCG "ARGÉ"

COD. 002PIAZZO COD.MAGNUM 015PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRIANZA	9 meses en barrica y 17 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



LANGHE NEBBIOLO DOC "AIMAN"

COD. 005PIAZZO COD.MAGNUM 014PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nebbiolo 100%
CRIANZA	6-8 meses en barrica y 3 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



BARBERA D'ALBA DOC "FIL RUS"

COD. 001PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Barbera 100%
CRIANZA	6-8 meses en acero inoxidable y 3 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



DOLCETTO D'ALBA DOC "BURAN"

COD. 007PIAZZO

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Dolcetto 100%
CRIANZA	6-8 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



ROERO ARNEIS DOCG "CORTINE"

COD. 004PIAZZO

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Arneis 100%
CRIANZA	4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA



VILLADORIA

PIEMONTE

CUNEO

Serralunga d'Alba



En las prestigiosas colinas occidentales de Serralunga d'Alba, **Villadoria** cultiva 15 hectáreas de viñedo que dan vida a algunos de los vinos más emblemáticos del Piemonte. Aplica prácticas sostenibles, minimizando el uso de productos químicos y gestionando el suelo con máximo respeto por la biodiversidad. Sus vinos encarnan un profundo legado vitivinícola y una herencia cultural que se expresa en cada botella, reflejando la historia y la complejidad de la región.



BAROLO LIRIO DOCG VEGAN

COD. BRLVD

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Nebbiolo 100%
CRIANZA Fermentación con maceración de 18-25 días y crianza de unos 18 meses en roble francés y en roble de Eslavonia más afinado en acero hasta un total de 38 meses

CUERPO Alto ●●●●●

NEBBIOLO ARGO DOC

COD. LNBVD

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Nebbiolo 100%
CRIANZA Fermentación con maceración de 10-15 días y crianza breve en acero antes del embotellado temprano.

CUERPO Medio ●●●●●

BARBERA ÍCARO DOC

COD. PBAVD

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Barbera 100%
CRIANZA Fermentación con maceración de 5-8 días y crianza breve en acero antes del embotellado temprano.

CUERPO Ligero ●●●●●



DOLCETTO SPERIA DOC

COD. LDOVD

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Dolcetto 100%
CRIANZA	Fermentación con maceración de 7-10 días y crianza breve en acero antes del embotellado temprano.

CUERPO Ligero ●●●●●



CORTESE ATALIA DOC

COD. PCOVD

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Cortese 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza breve en acero antes del embotellado temprano.

CUERPO Ligero ●●●●●



GAVI DI GAVI DOCG

COD. GDGVD

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Cortese 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●





BORGO MARAGLIANO

BORGO MARAGLIANO

PIEMONTE

ASTI
Loazzolo



Borgo Maragliano es hoy una bodega familiar situada en las colinas de las Langhe Astigiane. Gestiona 21 hectáreas de viñedos ubicados a unos 550 metros de altitud, unas condiciones que favorecen la maduración aromática de las uvas Moscato.



MOSCATO D'ASTI DOCG "LA CALIERA"

COD. 6034

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Moscato bianco di Canelli 100%
CRianza 1 mes en acero inoxidable.

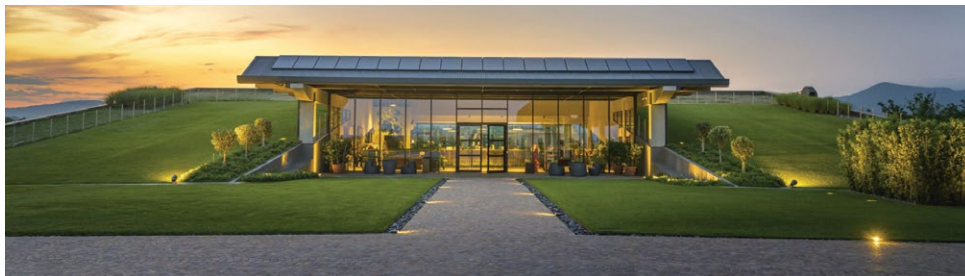
CUERPO Ligero ●●●●●



Lombardia



Terroir de origen glaciar, con depósitos morrénicos, gravas, calizas y arcillas. La cercanía de los lagos alpinos atempera el clima continental, favoreciendo una maduración equilibrada y vinos de gran finura, fresca y precisión.



MONTE ROSSA

LOMBARDIA

BRESCIA

Bornato



Monte Rossa gestiona 70 hectáreas de viñedo distribuidas en diversos crus, cuyos suelos y exposiciones variadas amplían el patrimonio aromático de las uvas y permiten crear coupages ricos en estructura y complejidad. Esta bodega representa la expresión contemporánea de la tradición espumosa de Franciacorta, con una producción anual que ronda las 500.000 botellas.



**FRANCIACORTA
DOCG
CABOCHON BRUT**

COD. 00612MT

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Chardonnay 70% y Pinot nero 30%
CRianza Fermentación en madera y 42 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



**FRANCIACORTA
DOCG PRIMA CUVÉE
BRUT**

COD. 00B6MT

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Chardonnay 85%, Pinot nero 10%, Pinot bianco 5%
CRianza Fermentación 50 % en acero inoxidable y 50 % en barrica. Crianza en botella de 20 meses.

CUERPO Medio ●●●●●



**FRANCIACORTA
DOCG
SANSEVÉ SATÈN BRUT**

COD. 00C6MT

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Chardonnay 100%
CRianza Fermentación 50 % en acero inoxidable y 50 % en barrica. Crianza en botella de 24 meses.

CUERPO Medio ●●●●●



**FRANCIACORTA
DOCG
FLAMINGO ROSÉ BRUT**

COD. 00R6MT

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
CRianza Fermentación 50 % en acero inoxidable y 50 % en barrica. Crianza en botella de 24 meses.

CUERPO Medio ●●●●●

Trentino Alto Adige



*Gran diversidad geológica, con porfirios volcánicos, granito, cuarzo, gneis y calizas.
Los viñedos de montaña, entre 400 y 1.000 metros, disfrutan de una elevada insolación
y noches frías, generando vinos de gran pureza, intensidad aromática, marcada expresión mineral
y la conservación de la acidez, aportando equilibrio y definición varietal.*



FONDAZIONE
EDMUND MACH
dal 1874

Cantina Fondazione
EDMUND MACH

TRENTINO - ALTO ADIGE

TRENTO

San Michele all'Adige



La Fondazione **Edmund Mach** es el corazón enológico del Trentino: un lugar donde innovación, tradición y naturaleza se unen para crear vinos de identidad única. Con más de 120 hectáreas de cultivo y viñedos propios gestionados con extrema precisión, la bodega transforma cada uva en una expresión pura del territorio alpino. En su histórica sede, situada en un antiguo monasterio, nacen vinos elegantes, vibrantes y llenos de carácter, desde espumosos de método clásico hasta monovarietales que destacan por su autenticidad y personalidad.



**LAGREIN
TRENTINO DOC**

COD. 004EM

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Lagrein 100%
CRianza Fermentación con maceración de 15 días y crianza en roble francés, seguida de 10 meses en roble y 2 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



**PINOT GRIGIO
TRENTINO DOC**

COD. 003EM

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Pinot Grigio 100%
CRianza Fermentación en blanco con parte del vino en acero y parte en roble, con larga crianza sobre lías, seguida de 6 meses en acero y roble y 2 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



**RIESLING
TRENTINO DOC**

COD. 001EM

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Riesling 100%
CRianza Fermentación en blanco con breve maceración en frío y larga crianza sobre lías en acero, seguida de 6 meses en acero y 2 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



**GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO DOC**

COD. 002EM

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Traminer Aromatico 100%
CRianza Fermentación en blanco con maceración en frío y larga crianza sobre lías en acero, seguida de 6 meses en acero y 2 meses en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



MERAN

ALTO-ADIGE

BOLZANO

Meran (Südtirol)



La Cantina **Merano** es una bodega cooperativa del Alto Adige nacida en 2010 de la fusión de dos históricas bodegas locales (1901 y 1952). Reúne a unos 360 viticultores que cultivan entre 240 y 250 hectáreas de viñedo. Los viñedos se extienden a más de 900 metros sobre el nivel del mar, en un territorio único donde el clima alpino y las influencias mediterráneas se combinan, creando condiciones ideales para vinos frescos, elegantes y con gran carácter. La bodega se distingue por el trabajo cuidadoso con las levaduras y por el uso equilibrado y ligero de las barricas, lo que permite preservar la pureza de la fruta y la identidad del territorio.



PINOT BIANCO ALTO-ADIGE DOC

COD. 004MK

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Pinot Bianco 100%
CRIANZA	Fermentación en acero con crianza de 5 meses sobre lías y conversión maloláctica parcial.

CUERPO Medio ●●●●●



MÜLLER THURGAU ALTO-ADIGE DOC

COD. 001MK

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Müller Thurgau 100%
CRIANZA	Fermentación con criomaceración de 12 horas y crianza de 5 meses sobre lías en acero.

CUERPO Alto ●●●●●



SAUVIGNON BLANC ALTO-ADIGE DOC

COD. 002MK

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Sauvignon Blanc 100%
CRIANZA	Fermentación con criomaceración de 12 horas y crianza de 5 meses sobre lías en acero.

CUERPO Alto ●●●●●



PINOT NERO ALTO-ADIGE DOC

COD. 003MK

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Pinot Nero 100%
CRianza	Fermentación con maceración de unos 10 días y crianza en barriques usadas y pequeñas barricas de roble.

CUERPO Medio ●●●●●



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO RISERVA 36

COD. 005MK

TIPOLOGÍA	Espumoso
UVA	Chardonnay 70%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 10%
CRianza	Fermentación en acero y toneaux con 8 meses sobre lías, segunda fermentación en botella (método clásico) con 36 meses de crianza.

CUERPO Medio ●●●●●



Friuli Venezia Giulia



*Predominio de zonas calcáreas de excelente drenaje y elevada riqueza mineral.
La interacción entre los Alpes Julianos y el Adriático aporta amplitud térmica
y ventilación constante, favoreciendo vinos tensos y longevos.*



FEUDI DI ROMANS

FRIULI VENEZIA GIULIA

GORIZIA

Pieris, San Canzian d'Isonzo



Fundada en 1974, la bodega **Feudi di Romans** se encuentra en el noreste de Italia, en el municipio de San Canzian d'Isonzo, en el corazón de Friuli Isonzo DOC. La zona se beneficia de un valioso microclima mediterráneo que permite obtener vinos de gran calidad.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC FRIULI ISONZO

COD. FBREF

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Refosco 100%
CRianza Afinamiento en acero y posteriormente 8 meses en barrique y tonneaux de roble francés.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



PINOT NERO FRIULI ISONZO DOC

COD. FBPIN

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Pinot Nero 100%
CRianza Afinamiento en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



FRIULI ISONZO DOC "SONTIUM"

COD. FBSON

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Pinot Bianco, Friulano, Malvasia y Traminer Aromatico
CRianza Fermentación en acero inoxidable y en tonneaux, con crianza sobre lías y maduración en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



FRIULANO DOC FRIULI ISONZO

COD. FBFRIU

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Friulano 100%
CRianza Fermentación y crianza sobre lías en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



TRAMINER AROMATICO IGT TREVEZEZIE

COD. FBTRAM

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Traminer 100%
CRianza	Fermentación y crianza sobre lías en acero inoxidable, con bâtonnage periódico.

CUERPO Medio ●●●●●



SAUVIGNON BLANC DOC FRIULI ISONZO

COD. FBSAUV

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Sauvignon Blanc 100%
CRianza	Fermentación y crianza sobre lías en acero inoxidable, con bâtonnage periódico.

CUERPO Medio ●●●●●



MERLOT DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI

COD. BBMERLOT

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Merlot 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



PINOT NERO DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI

COD. BBPIN

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Pinot Nero 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA BORGO DEI VASSALLI

COD. BBRIG

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Ribolla Gialla 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



CHARDONNAY DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI

COD. BBCHA

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Chardonnay 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



PINOT GRIGIO DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI

COD. BBPIG

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Pinot Grigio 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●

Veneto



*Amplia diversidad geológica con suelos volcánicos basálticos, calizas, margas y depósitos aluviales.
La influencia combinada de los Alpes y el Adriático favorece una maduración equilibrada y una notable
diversidad de estilos.*



SERENA
1881

SERENA

VENETO

TREVISO
Conegliano



Serena combina tradición y modernidad en la elaboración de vinos de alta calidad. Esta bodega, fundada en 1881, se distingue por su compromiso con la excelencia, el respeto por el terroir y la pasión por el arte vitivinícola. Sus viñedos, cuidadosamente cultivados, producen uvas que reflejan la identidad de la región, dando origen a vinos elegantes, equilibrados y con carácter propio.



PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

COD. 20010 COD. MAGNUM 115SER

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Glera 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



PROSECCO TREVISO D.O.C. EXTRA DRY

COD. 20010SER

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Glera 85% y Blend (Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Grigio) 15%

CUERPO Ligero ●●●●●



PROSECCO TREVISO D.O.C. BRUT NATURE

COD. 810SER

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Glera 85% y Blend (Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Grigio) 15%

CUERPO Ligero ●●●●●



PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

COD. 20019SER

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Glera 88%, Pinot Nero 12%

CUERPO Ligero ●●●●●



BIANCO SPUMANTE GRAN CUVEE EXTRA DRY

COD. 010SER

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Glera 70%, Trebbiano 15%, Garganega 15%

CUERPO Ligero ●●●●●





CA' DI RAJO

VENETO

TREVISO

San Polo di Piave (TV)



La Cantina **Ca' di Rajo** es una reconocida bodega italiana situada en la región del Véneto, concretamente en la zona de Treviso, un territorio con una larga tradición vitivinícola. Uno de los aspectos más distintivos de **Ca' di Rajo** es la recuperación y valorización del antiguo sistema de cultivo llamado "**Bellussera**". Este método, desarrollado a finales del siglo XIX por los hermanos Bellussi, se caracteriza por una estructura elevada de la vid, sostenida por postes de madera y dispuesta en forma radial.

Este sistema de cultivo no solo tiene un gran valor histórico y paisajístico, sino que también favorece la calidad de la uva, ya que reduce la humedad y el riesgo de enfermedades. Sin embargo, requiere mucho trabajo manual y hoy en día es poco común, lo que hace que su preservación por parte de **Ca' di Rajo** sea especialmente significativa por la producción de vinos auténticos que expresan el carácter único de su territorio.



VALDOBBIADENE "CUVEE DEL FONDATORE" DOCG BRUT MILLESIMATO

COD. CDRPSV

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA 100% Glera

CUERPO Medio ●●●●●



PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY

COD. CDRPT

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA 100% Glera

CUERPO Ligero ●●●●●



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA BRUT MILLESIMATO

COD. CDRPB

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA 100% Glera

CUERPO Ligero ●●●●●



MITÒ SPUMANTE EXTRA DRY

COD. CDRM

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Glera 85%, Chardonnay y Pinot Bianco 15%

CUERPO Ligero ●●●●

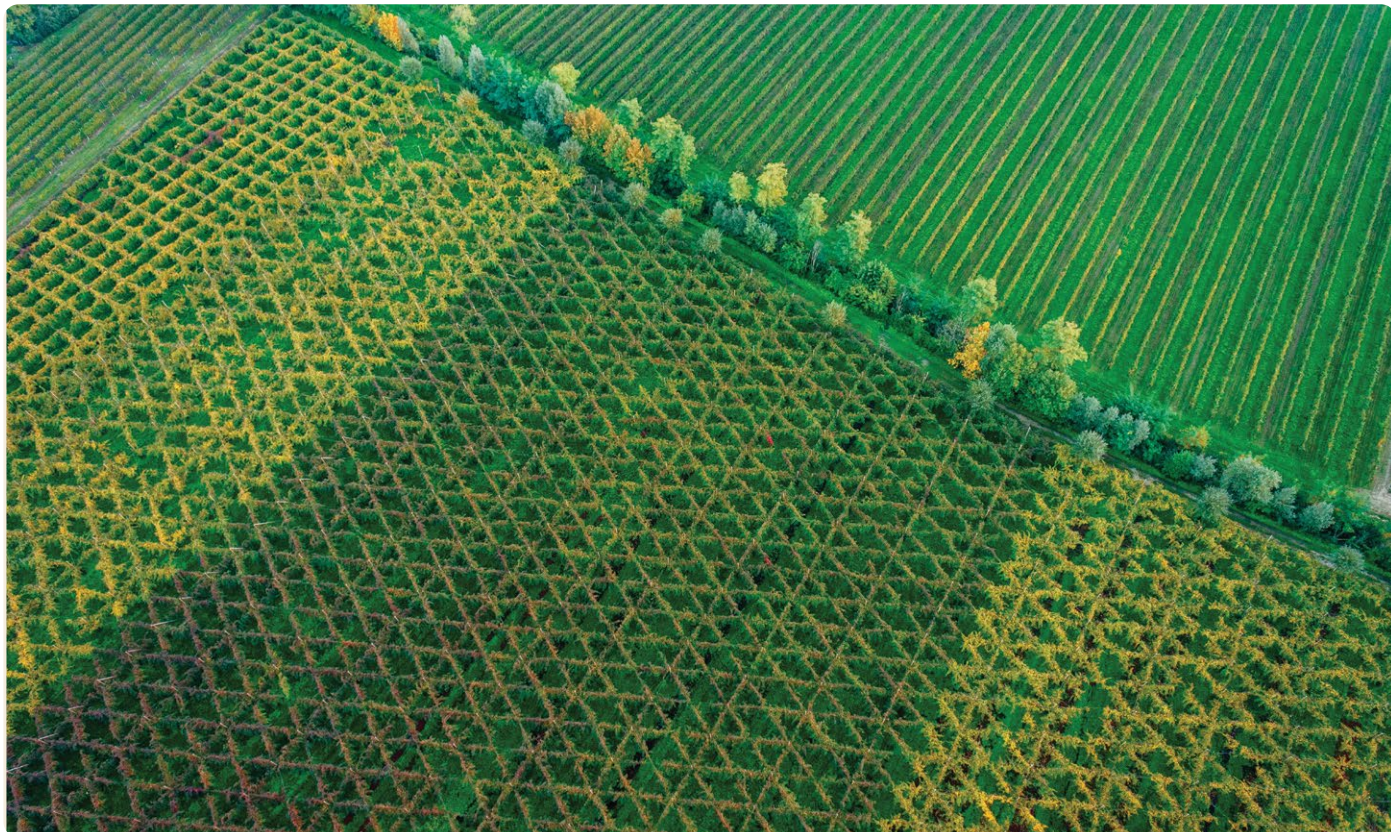


MOSCATO SPUMANTE

COD. CDRMO

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA 100% Moscato

CUERPO Ligero ●●●●





ZYME

VENETO

VERONA

San Pietro in Cariano



Zymè, fundada por Celestino Gaspari en 1999 en la Valpolicella, gestiona unas 30 hectáreas distribuidas por distintas zonas del Véneto, lo que le permite trabajar con múltiples microclimas y suelos diferentes. "Zymè" significa "levadura" en griego, símbolo de la fermentación y del concepto de transformación que guía su filosofía vinícola: el respeto por las técnicas históricas de la Valpolicella combinado con una visión artística y abierta a la innovación.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

COD. AMA19075

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	35% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta, 5% Croatina
CRIANZA	Mínimo 5 años en grandes toneles de roble y 1 año de crianza en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.P.

COD. SUP19075

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta
CRIANZA	Mínimo 3 años en grandes toneles de roble y 6 meses de crianza en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



FROM BLACK TO WHITE "IL BIANCO"

COD. BIA21

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	60% Rondinella Bianca, 15% Gold Traminer, 15% Kerner, 10% Incrocio Manzoni
CRIANZA	Sobre lías durante 6 meses en depósitos de cemento.

CUERPO Alto ●●●●●



SECONDO MARCO

VENETO

VERONA
Fumane



Secondo Marco es el proyecto personal de Marco Speri, miembro de una de las familias históricas más importantes de la Valpolicella. La bodega fue fundada en 2008 en Fumane, en el corazón de la Valpolicella Classica, con el objetivo de interpretar el territorio desde una perspectiva propia, combinando tradición e innovación. La finca cuenta con 15 hectáreas de viñedo y una producción anual de entre 77.000 y 80.000 botellas. Está especializada en Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone y Recioto. Uno de sus rasgos distintivos es el sistema de conducción en pérgola modificada, diseñado para mejorar la exposición solar y la ventilación de las uvas. El estilo de sus vinos se caracteriza por la elegancia, la precisión y la capacidad de envejecimiento, manteniendo una identidad claramente ligada al terroir de la Valpolicella.



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

COD. 001SM

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5%
CRianza	Fermentación con maceración y crianza de 12 meses en tanque de cemento, seguida de 6 meses en roble de Eslavonia de 50 hl y 9 meses de afinamiento en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE

COD. 002SM

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 10%, Molinara 5%
CRianza	Fermentación con maceración de 4 meses en tanque de cemento, crianza de 24 meses en roble de Eslavonia de 50 hl y 12 meses de afinamiento en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DCG CLASSICO

COD. 003SM

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%
CRianza	Crianza prolongada de 48 meses en robles de Eslavonia de 50 hl y 24 meses de afinamiento en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



VALPOLICELLA CLASSICO DOC CROCE DI SALA

COD. 004SM

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 5%, Molinara 5%
CRianza	Fermentación con crianza de 6 meses en tanques de cemento y 6 meses de afinamiento en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



VALPOLICELLA RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE CROCE DI SALA

COD. 005SM

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5%
CRianza	Fermentación con crianza de 12 meses en roble de Eslavonia de 50 hl y 6 meses de afinamiento en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CROCE DI SALA

COD. 006SM

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Molinara 5%
CRianza	2 años en grandes toneles de roble y 6 meses de crianza en botella.

CUERPO Alto ●●●●●





MONTE DEL FRÀ

AZIENDA AGRICOLA

MONTE DEL FRÀ

VENETO

VERONA

Sommacampagna



Monte del Frà es una reconocida bodega familiar situada en Sommacampagna, cerca del Lago de Garda. Está especializada en las denominaciones del área de Verona, con un enfoque técnico basado en la gestión parcelaria de viñedos, la sostenibilidad y la valorización de variedades autóctonas del Véneto como Custoza, Lugana y Bardolino. La bodega dispone de 137 hectáreas propias y alrededor de 68 hectáreas arrendadas.



BARDOLINO DOC

COD. BARFRA

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina, Rondinella y Molinara.
CRianza	Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable con las pieles en temperatura controlada.

CUERPO Ligero ●●●●●



CHIARETTO DI BARDOLINO DOC

COD. BACFRA

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Corvina, Rondinella y Molinara.
CRianza	Maceración de 24 horas y crianza en acero sobre lías finas durante 3 meses.

CUERPO Ligero ●●●●●



SOAVE CLASSICO DOC

COD. SOAFRA

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	100% Garganega
CRianza	Crianza en acero sobre lías finas durante 3 meses.

CUERPO Ligero ●●●●●



CUSTOZA DOC

COD. CUZFRA

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni.
CRianza	Crianza 3 meses en acero.

CUERPO Ligero ●●●●



CUSTOZA SUPERIORE DOC "CA DEL MAGRO"

COD. CSUFRA

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni
CRianza	Fermentación y crianza sobre lías durante 8 meses y 6 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●



LUGANA DOC

COD. LUGFRA

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	100% Trebbiano di Lugana.
CRianza	Crianza en acero sobre lías finas durante 3 meses.

CUERPO Medio ●●●●





CECILIA BERETTA

VENETO

VERONA



La **Cecilia Beretta** nace a principios de los años 80 en el Véneto, como proyecto de la familia Pasqua para valorizar los vinos de la Valpolicella y del Soave. La bodega se encuentra entre las colinas veronesas, sobre terrenos volcánicos ideales para la producción de vinos con carácter. Su trabajo se basa en la fuerte expresión del territorio y en la unión entre tradición e innovación, con especial atención a las variedades autóctonas como Corvina, Corvinone y Rondinella, utilizadas para los grandes tintos de la zona.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

COD. 2423CB

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Croatina
CRianza	Appassimento de 4 meses, 30 días de fermentación en acero y 18 meses en barrica.

CUERPO Alto ●●●●●



VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO

COD. 1379CB COD.MAGNUM 1930CB

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%
CRianza	Fermentación en acero y 18 meses en barrica francesa.

CUERPO Alto ●●●●●



VALPOLICELLA SUP.DOC "TERRE DI CARIANO"

COD. 2410CB

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone
CRianza	Appassimento de 4 meses, 30 días de fermentación en acero y 18 meses en barrica.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



VENETO IGT "SORAIE"

COD. 2540CB

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Merlot 40%, Corvina 30%, Cabernet 20%, Croatina 10%
CRianza	Appassimento de 1 mes, fermentación en acero y 8 meses en barrica grande.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



TRE VENEZIE IGT MERLOT

COD. 2412CB

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Merlot 100%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Medio ●●●●●



BARDOLINO CLASSICO DOC "COSTIERA"

COD. 2310CB

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 20%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Ligero ●●●●●



SOAVE CLASSICO DOC "BROGNOLIGO"

COD. 2302CB

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Garganega 100%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero

CUERPO Medio ●●●●●



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC "GRIGIO LUNA"

COD. 2402CB

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Pinot Grigio 100%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Ligero ●●●●●



TRE VENEZIE IGT "FREEDA"

COD. 1378CB

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Corvina 60% Sauvignon 30%, Carménère 10%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Ligero ●●●●●



CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO DOC

COD. 2362CB

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 20%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Ligero ●●●●●



PINOT GRIGIO ROSÈ SAN GIORGIO (BLUSH)

COD. 3521CB

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Pinot Grigio 100%
CRianza	Fermentación en acero y crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Ligero ●●●●●



TERRE DI RAI

VENETO

TREVISO

San Polo di Piave



Terre di Rai es una bodega situada en la región del 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, combina tradición e innovación para ofrecer vinos de gran calidad, ideales tanto para el consumo diario como para los momentos de convivencia.



PINOT NERO TREVENEZIE IGT

COD. TDRPN

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Pinot Nero 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



CABERNET SAUVIGNON TREVENEZIE IGT

COD. TDRCSA

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Cabernet Sauvignon 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



MERLOT TREVENEZIE IGT

COD. TDRME

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Merlot 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

COD. TDRPG

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Pinot Grigio 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



SAUVIGNON BLANC TREVENEZIE IGT

COD. TDRSA

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Sauvignon Blanc 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



CHARDONNAY TREVENEZIE IGT

COD. TDRCH

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Chardonnay 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

COD. TDRRG

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Ribolla gialla 100%

CUERPO Ligero ●●●●●

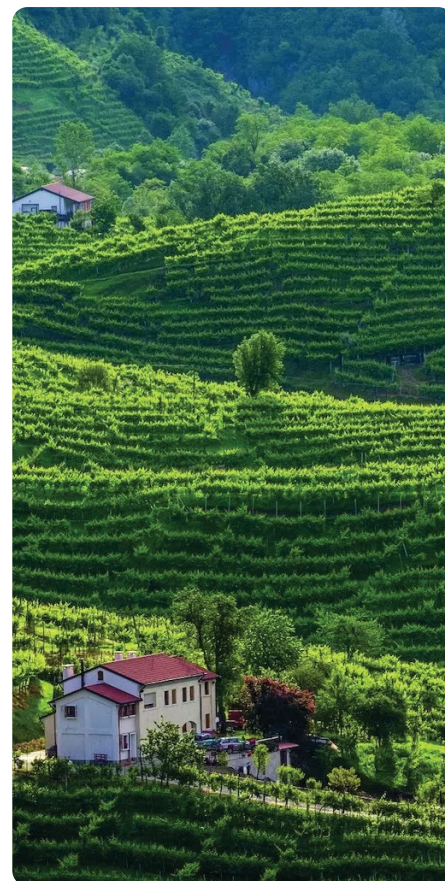


PINOT GRIGIO BLUSH DELLE VENEZIE DOC

COD. TDRPGB

TIPOLOGÍA Rosado
UVA Pinot Grigio 100%

CUERPO Ligero ●●●●●





PASQUA

PASQUA

VENETO

VERONA

San Felice



La bodega **Pasqua** es una histórica empresa vinícola de Verona, fundada en 1925, hoy reconocida a nivel internacional por su enfoque innovador. La bodega se encuentra en el corazón de la Valpolicella y trabaja principalmente con variedades autóctonas como Corvina, Corvinone y Rondinella, además de variedades cultivadas también en otras zonas de Veneto. Es famosa por interpretaciones modernas de los grandes vinos de la tradición, como Amarone, Valpolicella y Ripasso. El trabajo en viñedo está orientado a la calidad, mientras que en bodega se combinan técnicas tradicionales e innovación, con especial atención a vinificaciones precisas y afinamientos estudiados para realzar estructura y elegancia. El resultado es una gama de vinos contemporáneos y reconocibles, que representan el Veneto con un estilo moderno e internacional.



**PRIMITIVO
DI PUGLIA IGT
"ZIN"**



**CHARDONNAY
DI PUGLIA IGT
"IDEALYSTA"**



**ROSATO
DI PUGLIA IGT
"IDEALYSTA"**



**BIANCO
VENETO IGT
"HEY FRENCH"**

COD. 1385CB COD.MAGNUM 1387CB

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo 100%
CRianza 6 meses en barrica.

CUERPO Medio ●●●●●

COD. 1383CB

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Chardonnay 60%, Fiano 40%
CRianza 6 meses en acero sobre lías.

CUERPO Medio ●●●●●

COD. 1384CB

TIPOLOGÍA Rosado
UVA Primitivo 50%, Negroamaro 20%, Syrah 20%, Chardonnay 10%
CRianza 4 meses en acero.

CUERPO Ligero ●●●●●

COD. 203610001

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Garganega, Pinot Bianco y Sauvignon
CRianza 8 meses en barricas y después maduración en acero.

CUERPO Medio Alto ●●●●●

Emilia Romagna



Suelos arcilloso-calcáreos y margosos en las estribaciones de los Apeninos, con depósitos aluviales en la llanura. El clima continental con influencia adriática produce vinos equilibrados, de fruta nítida y acidez moderada.



ROMAGNOLI

EMILIA ROMAGNA

PIACENZA
Villò



DONELLI

EMILIA ROMAGNA

REGGIO EMILIA
Gattatico



Romagnoli representa fielmente el territorio de los Colli Piacentini. Para la bodega, "el secreto del vino está en su descanso en la viña": la uva se convierte por sí sola en vino. Cada copa expresa la autenticidad de su tierra y de su gente.

Fundada en 1915, **Donelli** conserva viva la historia de un territorio, de una familia y de su pasión por el vino. Su Lambrusco Reggiano DOC Rosso Amabile, un ensamblaje de Lambrusco Marani, Maestri y Salamino, es el mejor reflejo de esa tradición.



BONARDA DOC FRIZZANTE AMABILE "SASSO NERO"

COD. R4161

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Bonarda 100%

CUERPO Ligero ●●●●



LAMBRUSCO REGGIANO DOC ROSSO AMABILE

COD. DON21804

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Lambrusco Marani 60%, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco y Lambrusco Salamino

CUERPO Medio ●●●●



GAVIOLI

EMILIA ROMAGNA

MODENA
Nonantola



Fundada en 1979, **Gavioli** elabora vinos auténticos en solo 12 hectáreas de viñedo, entre 300 y 400 metros de altitud, que han perdurado inmutables a través de los siglos: el Lambrusco di Sorbara y el Grasparossa di Castelvetro, protagonistas de las verdaderas osterie de Módena.



LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

COD. DON0804

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Lambrusco di Sorbara
100%

CUERPO Medio ●●●●●



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

COD. 21804

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro 90%, Malbo
Gentile 10%

CUERPO Ligero ●●●●●



EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO

COD. 737

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Lambrusco 100%

CUERPO Ligero ●●●●●

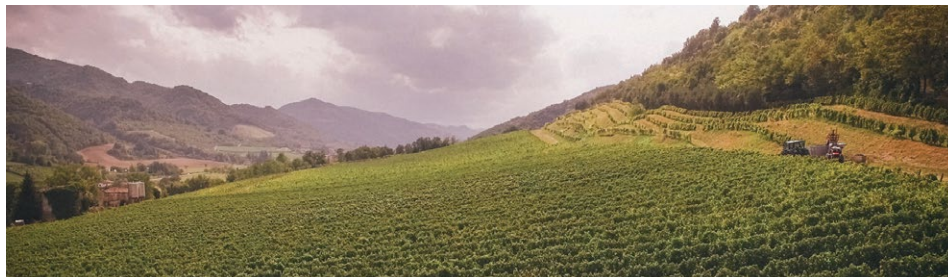


EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO

COD. 738

TIPOLOGÍA Espumoso
UVA Lambrusco 100%

CUERPO Ligero ●●●●●



Poderi dal
Nespoli
1929

NESPOLI

EMILIA ROMAGNA

FORLÌ-CESENA
Nespoli



Poderi dal Nespoli, fundada en 1929, 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 con la Riviera Romagnola. Cuatro generaciones de viticultores han creído en su territorio y en sus vinos, dando vida al más emblemático Sangiovese di Romagna.



SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC "FICO GRANDE"

COD. 6626

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese di Romagna 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC SUPERIORE "PRUGNETO"

COD. 5271

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese di Romagna 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con un 30 % del vino afinado en bodega.

CUERPO Medio ●●●●●

Toscana



Predominan el galestro (esquisto arcilloso), alberese (caliza margosa), arcillas y arenas marinas. El clima mediterráneo con importantes diferencias térmicas entre día y noche favorece la concentración fenólica, la elegancia y una excelente capacidad de guarda.



CROCE DI MEZZO

TOSCANA

SIENA

Montalcino



Croce di Mezzo es una pequeña bodega situada en el corazón de Montalcino. Fundada en 1971, combina una fuerte herencia agrícola con métodos enológicos modernos, y sus viñedos están plantados principalmente con Sangiovese Grosso, la uva emblemática del Brunello. Toda su filosofía gira en torno al respeto por la naturaleza y la expresión auténtica del terroir, lo que se traduce en vinos elegantes, estructurados y con un notable potencial de envejecimiento.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

COD. 3758ME

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese Grosso 100%
CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable y crianza en grandes toneles de roble durante al menos 36 meses, con afinamiento en botella de mínimo 8 meses.

CUERPO Alto ●●●●●



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

COD. 0757ME

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese Grosso 100%
CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable y crianza en grandes toneles de roble durante 30 meses, seguida de afinamiento en botella de mínimo 8 meses.

CUERPO Alto ●●●●●



ROSSO DI MONTALCINO DOC

COD. 1754ME

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese Grosso 100%
CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable, con crianza en barrica de roble durante 9-10 meses y afinamiento en botella de mínimo 4 meses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



**IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA**

IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

TOSCANA

SIENA

San Gimignano



Il Colombaio di Santachiara es una pequeña bodega familiar en San Gimignano, fundada en 2002, que cultiva 22 hectáreas de viñedo dedicadas principalmente a la Vernaccia di San Gimignano DOCG. Trabaja sus uvas autóctonas mediante métodos ecológicos y se especializa 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"

COD. 0450SC

TIPOLOGÍA

Blanco

UVA

Vernaccia di San Gimignano 100%

CRianza

Fermentación espontánea en toneles grandes, con crianza sobre lías. Un año en madera, 6 meses en cemento y un año en botella.

CUERPO

Alto ●●●●●



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG "SELVABIANCA"

COD. 0458SC

TIPOLOGÍA

Blanco

UVA

Vernaccia di San Gimignano 100%

CRianza

Fermentación en cemento y acero inoxidable con crianza sobre lías durante 6 meses hasta el embotellado.

CUERPO

Medio Alto ●●●●●



PACINA

TOSCANA

SIENA

Castelnuovo Berardenga

NATURAL



Pacina es una bodega histórica situada en la provincia de Siena, en Toscana, que ha hecho de la agricultura ecológica y el vino natural su forma de trabajar: mínima intervención y máximo respeto por el equilibrio del ecosistema que la rodea.



DONESCO ROSSO TOSCANA IGT

COD. 001PAC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese, Merlot
CRIANZA	Fermentación con levaduras indígenas y maceración de 1 mes, sin filtrar ni clarificar, con crianza de 40 meses en cemento y acero.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



CANAILO ROSSO TOSCANA IGT

COD. 004PAC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Canaiolo Nero
CRIANZA	Fermentación con levaduras indígenas y maceración de dos semanas en cemento, con crianza de 18 meses en cemento y acero, sin filtrar ni clarificar.

CUERPO Medio ●●●●●



VILLA PACINA TOSCANA IGT

COD. 002PAC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 100%
CRIANZA	Fermentación con levaduras indígenas y maceración de 1 mes en cemento, sin filtrar, sin clarificar y sin sulfitos añadidos, con crianza de 30 meses en cemento.

CUERPO Alto ●●●●●



PACINA TOSCANA IGT

COD. 003PAC

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 100%
CRianza	Fermentación con levaduras indígenas y maceración de seis semanas en cemento, con crianza de 24 meses en roble de Allier y posterior afinado de 3 años en botella, sin filtrar ni clarificar.

CUERPO Alto ●●●●●



LA CERRETINA TOSCANA BIANCO IGT

COD. 005PAC

TIPOLOGÍA	Orange
UVA	Trebbiano Toscano 50%, 50% Malvasia del Chianti
CRianza	Fermentación con levaduras indígenas y maceración con piel de diez días en cemento, con crianza de 12 meses en roble de Allier y acacia más 12 meses en cemento, sin filtrar ni clarificar.

CUERPO Medio Alto ●●●●●





Podere
BRIZIO

PODERE BRIZIO

TOSCANA

SIENA

Taverenelle



Podere Brizio se encuentra en la zona de Montalcino, en la Toscana, reconocida internacionalmente por su producción de Brunello di Montalcino. Rodeada de olivos y bosques, la finca cultiva sus uvas siguiendo prácticas sostenibles, y ese cuidado se traduce en vinos que destacan por su estructura, su elegancia y un gran potencial de envejecimiento, expresión fiel del alma del terroir toscano.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "PODERE BRIZIO"

COD. 1124DI COD.MAGNUM 1186DI

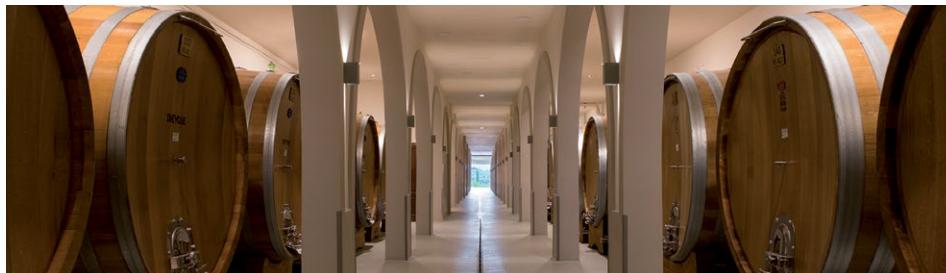
TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 100%
CRianza	Fermentación espontánea seguida de crianza en grandes toneles de roble francés durante 38 meses y afinamiento en botella mínimo 6 meses.
CUERPO	Alto ●●●●●



ROSSO DI MONTALCINO DOC "PODERE BRIZIO"

COD. 2152DI

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 100%
CRianza	Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y crianza en toneles de roble francés durante 12 meses, seguida de afinamiento en botella mínimo de 3 meses.
CUERPO	Alto ●●●●●



DIEVOLE

TOSCANA

SIENA
Vagliagli



La bodega **Dievole**, fundada en 1979 y reformada en 2013, cuenta con producción orgánica certificada desde 2017 y es una de las más antiguas de Italia. Se encuentra en la región de Castelnuovo Berardenga, una de las mejores tierras del Chianti. Su propio nombre cuenta parte de su historia: proviene de "Dio vuole" (la voluntad divina), y hoy se extiende en 150 hectáreas divididas en dieciséis viñedos, donde se cultivan variedades únicas que expresan lo mejor del terroir toscano, desde el clásico Sangiovese hasta el aromático Vermentino, pasando por el Chianti Classico y Riserva. La cuidadosa selección de las uvas y un proceso de vinificación artesanal garantizan la máxima calidad en cada botella.



CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA "NOVECENTO"

COD. 1196DI

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%
CRianza	Fermentación en depósitos de cemento durante 14-15 días y crianza en toneles de roble francés durante 18 meses, con afinamiento en botella mínimo de 6 meses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



CHIANTI CLASSICO DOCG "DIEVOLE"

COD. 2100DI

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%
CRianza	Fermentación en depósitos de cemento durante 14-15 días y crianza de 13 meses en toneles de roble francés y 3 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●

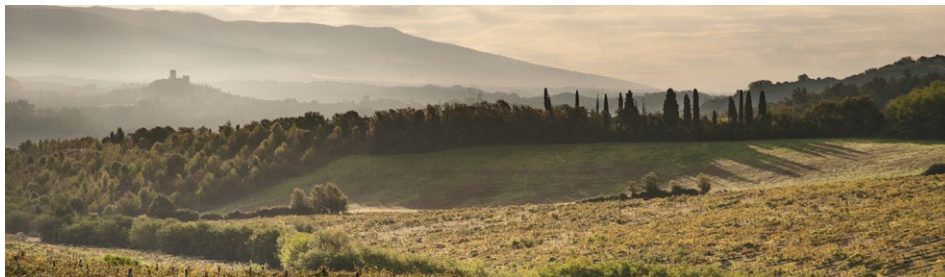


CHIANTI SUPERIORE DOCG "LE DUE ARBIE"

COD. 0104DI

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Sangiovese 80%, Merlot 20%
CRianza	Fermentación espontánea en depósitos de cemento durante 2 semanas y crianza en grandes toneles de roble francés durante 12 meses, con afinamiento en botella de 3 meses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



TENUTA
MERAVIGLIA

TENUTA MERAVIGLIA

TOSCANA

LIVORNO

Castagneto Carducci



La **Tenuta Meraviglia**, propiedad de Dievole, se encuentra en la prestigiosa zona DOC Bolgheri, en la costa toscana. Es una realidad situada en una meseta con vista al mar Tirreno, en un territorio caracterizado por suelos ricos en minerales y fuertemente influenciado por las brisas marinas. En Bolgheri el trabajo en viñedo está orientado a la calidad, bajos rendimientos, gran atención a la maduración de las uvas y un enfoque sostenible que valoriza el equilibrio natural del territorio. Las condiciones climáticas, con fuertes oscilaciones térmicas y ventilación constante, permiten una maduración lenta y óptima de las uvas. La bodega trabaja con un enfoque respetuoso y poco intervencionista, con fermentaciones cuidadas y afinamientos pensados para preservar la pureza y la identidad del vino.



BOLGHERI DOC **"TENUTA MERAVIGLIA"**

COD. 4151DI

TIPOLOGÍA

Tinto

UVA

Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%

CRianza

Fermentación espontánea en depósitos de cemento, con crianza en toneles de roble francés durante 12 meses.

CUERPO

Alto ●●●●●





VIGNAIOLI DEL MORELLINO

TOSCANA

GROSSETO
Scansano



La Cantina **Vignaioli del Morellino** di Scansano es una cooperativa vinícola de la Maremma Toscana, fundada en 1972 con aproximadamente 170 socios y unas 700 hectáreas de viñedo alrededor de Scansano. Su misión es producir vinos que representen fielmente el territorio: trabajan con parcelas pequeñas y cuidados meticulosos en viñedo y bodega para reflejar el terroir en las múltiples expresiones de sus vinos, especialmente el Morellino.



MORELLINO DI SCANSANO DOCG "VIGNA BENEFIZIO"

COD. 0101VMS

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Sangiovese 100%
CRIANZA 4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



SANGIOVESE TOSCANA IGT "SCANTIANUM"

COD. 0103VMS

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegiole 5%, Merlot 5%
CRIANZA 3 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



VERMENTINO TOSCANA IGT "SCANTIANUM"

COD. 0104VMS

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Vermentino 95%, Sauvignon 5%
CRIANZA Fermentación en acero y afinamiento de 3 meses en acero.

CUERPO Medio ●●●●●

Marche



Colinas de origen sedimentario, con predominio de margas calcáreas, arcillas y areniscas, moduladas por la cercanía del Adriático y los Apeninos. La amplitud térmica y la buena ventilación favorecen vinos de gran frescura y marcada mineralidad.



VELENOSI

MARCHE

PICENO
Ascoli



Velenosi, fundada en 1984, convergen la tradición artesanal y los procesos más avanzados de vinificación. Con creatividad, la bodega desarrolla cada etapa del proceso y da vida a vinos que hoy llevan al mundo los aromas y los colores del territorio de las Marcas, con un carácter que resulta difícil de imitar.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "VILLA ANGELA"

COD. LA1475B

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Lacrima di Morro d'Alba 100%
CRianza	Fermentación de 20 días con pieles en acero y afinamiento de 4 meses en acero.

CUERPO Medio ●●●●●



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC "VILLA ANGELA"

COD. VE1475

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Verdicchio 100%
CRianza	Fermentación en acero y afinamiento de 3 meses en acero.

CUERPO Medio ●●●●●

Abruzzo



Viñedos entre el mar Adriático y el macizo del Gran Sasso, sobre suelos calcáreo-arcillosos y depósitos aluviales. La fuerte amplitud térmica y la ventilación favorecen concentración fenólica y excelente equilibrio ácido.



ILLUMINATI
DAL 1890

ILLUMINATI

ABRUZZO

TERAMO

Controguerra



Desde hace más de 120 años, la tradición de los vinos **Illuminati** se mantiene firme en el tiempo. La bodega ha sabido evolucionar y mejorar sin perder nunca su esencia: vinos genuinos, transparentes y profundamente ligados a su territorio.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA "ZANNA"

COD. ZANNA10

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Montepulciano 100%
CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable, con crianza de 24-26 meses en toneles de roble de Eslavonia.

CUERPO Alto ●●●●●



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "ILICO"

COD. ILLMONT12

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Montepulciano 100%
CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable, crianza de 12 meses en toneles de roble de Eslavonia y 8-10 meses en botella.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "RIPAROSSO"

COD. ILLMONT13

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Montepulciano 100%
CRIANZA	Fermentación en acero inoxidable, crianza de 6 meses en roble y 3 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



PECORINO CONTROGUERRA DOC

COD. ILLCONTRBPEC

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Pecorino 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con un 10 % del vino afinado en barrica durante 4 meses.

CUERPO Medio ●●●●●



PASSERINA CONTROGUERRA DOC

COD. ILLCONTRBPASS

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Passerina 100%
CRianza	Fermentación y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



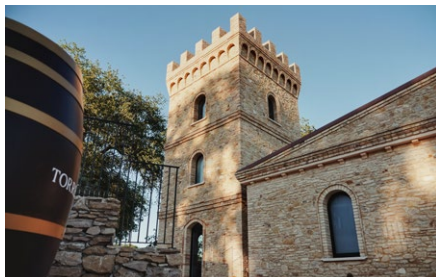
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "CAMPIROSA"

COD. ILLCERAS

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Montepulciano 100%
CRianza	Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●





TORRE ZAMBRA

VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

TORRE ZAMBRA

ABRUZZO

CHIETI

Villamagna

VEGANO



Ubicada en Villamagna, esta bodega, fundada en 1961, disfruta de un microclima único que convierte sus colinas en uno de los mejores lugares del mundo para el cultivo de la vid. Torre Zambra trabaja sus 20 hectáreas de viñedo desde siempre bajo la filosofía de la fermentación espontánea, una manera de dejar que el territorio se exprese con vinos complejos y de personalidad marcada.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "MADIA"

COD. 1030Z

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Montepulciano 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable y crianza en depósitos de cemento durante 12 meses, con afinamiento en botella de 3 meses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



TERRE DI CHIETI IGT INCASTRO BIANCO

COD. 1014Z

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano 20%
CRianza	Fermentación y afinamiento en acero inoxidable, con 1 mes en depósito y 1 mes en botella.

CUERPO Ligero ●●●●●



TERRE DI CHIETI IGT INCASTRO ROSA

COD. 1020Z

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	70% Sangiovese, 30% Montepulciano
CRianza	Fermentación y afinamiento en acero inoxidable, con 1 mes en depósito y 1 mes en botella.

CUERPO Ligero ●●●●●



CANTINA TOLLO

CANTINA TOLLO

ABRUZZO

CHIETI

Tollo



Fundada en 1960, esta bodega se encuentra en Tollo, en la provincia de Chieti, una zona de reconocida tradición vitivinícola. Con los años se ha convertido en una de las realidades más importantes y consolidadas del sector en Italia, con presencia hoy en todos los países de la Unión Europea.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "COLLE SECCO RUBÍ"

COD. 004TOL

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Montepulciano 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza en madera durante 4 meses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "PIETrame"

COD. 003TOL

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Montepulciano 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza en acero inoxidable durante 4 meses.

CUERPO Medio ●●●●●



PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP "PIETRAME"

COD. 001TOL

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Pinot Grigio 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP "PIETRAME"

COD. 002TOL

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Trebbiano 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP "PIETRAME"

COD. 013TOL

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Montepulciano 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●



Campania



Gran complejidad geológica con importantes áreas de origen volcánico (cenizas, lapilli y tobas), además de suelos calcáreos en el interior. La elevada mineralidad y las diferencias altitudinales producen vinos profundos, longevos y de gran identidad.



VILLA RAIANO

CAMPANIA

AVELLINO
San Michele di Serino



Ubicada en el corazón de los Apeninos del sur, en Irpinia, **Villa Raiano** está gestionada por los hermanos Sabino y Simone Basso, junto a su cuñado Paolo Sibillo. Fundada en 1996 y renovada en 2009, la bodega está completamente integrada en el paisaje que la rodea, y cuenta con más de 22 hectáreas de viñedo cultivadas mediante métodos biológicos certificados.



AGLIANICO CAMPANIA IGT

COD. 1575VR

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Aglianico 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable con una semana de maceración con las pieles y crianza del 50 % del vino en barricas francesas usadas y del 50 % en acero sobre lías.

CUERPO Medio ●●●●●



GRECO DI TUFO DOCG

COD. 275VR

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Greco di tufo 100%
CRianza	Fermentación y crianza de 4 meses sobre lías en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



FALANGHINA BENEVENTANO IGT

COD. 175VR

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Falanghina 100%
CRianza	Fermentación y crianza de 4 meses sobre lías en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



AGLIANICO CAMPANIA IGT "VIRGO"

COD. 4375VR

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Aglianico 100%
CRIANZA	Fermentación en acero con maceración sobre pieles durante una semana. Crianza de 6 meses en acero y en barrique grande.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



GRECO CAMPANIA IGT "VIRGO"

COD. 4075VR

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Greco 100%
CRIANZA	Fermentación en acero y crianza de 3 meses sobre lías.

CUERPO Medio ●●●●●



FALANGHINA BENEVENTANO IGT "VIRGO"

COD. 4175VR

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Falanghina 100%
CRIANZA	Crianza de 6 meses en acero.

CUERPO Medio ●●●●●



Puglia



*Predominio de calizas, arcillas rojas ricas en óxidos de hierro y depósitos arenosos.
El clima mediterráneo cálido, mitigado por la influencia de los mares Adriático y Jónico,
favorece una excelente madurez fenólica manteniendo fresca en zonas costeras.*



VARVAGLIONE

VARVAGLIONE

PUGLIA

TARANTO

Leporano



La **Varvaglione 1921** es una histórica bodega familiar de Puglia, en el Salento, fundada en 1921. Se encuentra en un territorio mediterráneo caracterizado por fuerte insolación, vientos marinos y suelos calizo-arcillosos, ideales para la producción de vinos intensos y maduros. El trabajo en viñedo está centrado en la valorización de las variedades autóctonas como Primitivo y Negroamaro, o variedades recuperadas como el Susumaniello, con una fuerte atención a la tradición del territorio, unida a técnicas modernas de gestión del viñedo.



**PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP "PAPALE ORO"**

COD. 6304 COD.MAGNUM 6306

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo di Manduria 100%
CRianza Fermentación con maceración de 20 días y crianza de al menos 10 meses en barrica francesa y americana.

CUERPO Alto ●●●●

**PRIMITIVO DI MANDURIA
DOP "PAPALE"**

COD. 6307 COD.MAGNUM 6308

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo di Manduria 100%
CRianza Fermentación con maceración de 20 días y crianza de al menos 8 meses en tonneaux franceses.

CUERPO Alto ●●●●

**PRIMADONNA
CHARDONNAY IGP**

COD. 6318

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Chardonnay 100%
CRianza Fermentación en barrica, con crianza de 8 meses sobre lías y bâtonnage periódico.

CUERPO Medio ●●●●

**SUSUMANIELLO
IGP ROSÉ**

COD. 6322

TIPOLOGÍA Rosado
UVA Susumaniello 100%
CRianza Crianza de 4 meses aproximadamente en acero.

CUERPO Medio ●●●●



PRIMITIVO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

COD. 6302 COD.MAGNUM 6316

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo 100%
CRianza Fermentación con maceración en acero inoxidable y crianza de unos 3 meses en tonneaux franceses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



NEGROAMARO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

COD. 6301 COD.MAGNUM 6317

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Negroamaro 100%
CRianza Fermentación en barrica, con crianza sobre lías y bâtonnage periódico.

CUERPO Medio ●●●●●



MALVASIA DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

COD. 6300

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Malvasia bianca 100%
CRianza Fermentación con maceración de 24 horas y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



ROSATO DEL SALENTO IGP "12 E MEZZO"

COD. ROS/13

TIPOLOGÍA Rosado
UVA Negroamaro 100%
CRianza Corta maceración pelicular, con crianza en acero inoxidable y suspensión periódica en lías.

CUERPO Ligero ●●●●●



APPASSIMENTO PARALUPI ROSSO DI PUGLIA

COD. 6320

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera.
CRianza Fermentación con uvas sometidas a appassimento durante 20 días en planta y maceración prolongada, con crianza de 6 meses en barrica.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



SALICE SALENTINO DOP

COD. 6310

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Malvasia, Negroamaro
CRianza Fermentación con maceración y crianza de al menos 10 meses en barricas francesas y americanas.

CUERPO Medio ●●●●●



PRIMITIVO DI PUGLIA IGP "MOI"

COD. 6303

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo 100%
CRianza Fermentación con maceración y crianza en acero inoxidable para preservar frescura y fruta.

CUERPO Medio ●●●●●



CHARDONNAY DI PUGLIA IGP "MOI"

COD. 40969

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Chardonnay 100%
CRianza Fermentación con prensado suave y crianza en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



GIUSTINI

PUGLIA

TARANTO

San Giorgio Ionico



GIUSTINI

Tenuta Giustini es una bodega familiar situada en San Giorgio Ionico, en el corazón de la zona de Primitivo di Manduria, entre el mar Jónico y el Valle de Itria. La familia Papadopoli cultiva viñedos desde hace cuatro generaciones, y dio un paso decisivo en 1991, cuando Giuseppe Papadopoli adquirió sus primeras parcelas propias. En 2005 elaboró su primera etiqueta, un homenaje al sueño de su abuelo de tener una bodega propia, y desde entonces la empresa ha evolucionado hasta convertirse en una de las referencias emergentes de Puglia, manteniendo un fuerte enfoque en variedades autóctonas como Primitivo, Negroamaro, Susumaniello y Fiano. Hoy trabaja alrededor de 40 hectáreas de viñedo y produce aproximadamente 250.000 botellas al año, con vinos que destacan por su perfil mediterráneo, su fruta madura, su intensidad y una marcada expresión del territorio.



ACINORÈ LIMITED EDITION PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

COD. 004GI

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo Manduria 100%
CRianza Fermentación con crianza de 6 meses en bodega francesa.

CUERPO Alto ●●●●●



ACINORÈ OLD PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

COD. 005GI MAGNUM 008GI

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo Manduria 100%
CRianza Fermentación con crianza de 6 meses en bodega francesa.

CUERPO Alto ●●●●●



PRIMITIVO MANDURIA "AREALE"

COD. 003GI MAGNUM 007GI

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo Manduria 100%
CRianza Fermentación con crianza de 3 meses en bodega francesa.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



CALURA APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGP

COD. 002GI

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Primitivo, Negroamaro, Susumaniello
CRianza Fermentación con crianza de 4 meses en barrica francesa.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



EBALIA BIANCO SALENTO IGP

COD. 006GI

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Chardonnay 85%, Fiano y Vermentino 15%
CRianza Fermentación con crianza de 6 meses en tanque de cemento y 2 meses de afinamiento en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



COSTIERO NEGROAMARO ROSATO

COD. 001GI

TIPOLOGÍA Rosado
UVA Negroamaro 100%
CRianza Fermentación y crianza de 4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



Calabria



*Diversidad geológica con granitos, esquistos, arcillas y calizas.
La proximidad simultánea al mar Tirreno y al Jónico aporta ventilación constante y
moderación térmica, favoreciendo vinos concentrados y equilibrados.*



IPPOLITO 1845

IPPOLITO 1845

CALABRIA

CROTONE

Cirò Marina



La Cantina **Ippolito** es una bodega italiana con más de 170 años de historia, ubicada en Cirò Marina, en Calabria. Fundada en 1845 por la familia Ippolito, es una de las más antiguas de la región y se ha dedicado siempre a recuperar y valorar variedades autóctonas como el Gaglioppo y el Greco Bianco, con las que elabora vinos que expresan la tradición mediterránea y el carácter propio de su territorio.



CIRÒ ROSSO DOC "LIBER PATER"

COD. 0073

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Gaglioppo 100%
CRianza	Fermentación con larga maceración sobre los hollejos y crianza de 8 meses en barricas de roble francés.

CUERPO Alto ●●●●●



CIRÒ BIANCO DOC "MARE CHIARO"

COD. 0024

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Greco Bianco 100%
CRianza	Fermentación de uvas vendimiadas en dos fases para equilibrar frescura y estructura, con crianza de 4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



CIRÒ ROSÉ DOC "MABILIA"

COD. 0014

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Gaglioppo 100%
CRianza	Fermentación y crianza de 3 meses en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●

Sicilia



Extraordinaria diversidad geológica: basaltos volcánicos en el Etna, calizas, margas, arcillas y arenas calcáreas en el resto de la isla. Las diferencias de altitud, la intensa radiación solar y la influencia marina generan vinos de gran complejidad, marcada mineralidad y equilibrio entre madurez y frescura.



PELLEGRINO

1880

PELLEGRINO 1880

SICILIA

TRAPANI
Marsala



Cantina **Pellegrino 1880** es una de las bodegas históricas más importantes de Sicilia, fundada en Marsala en 1880. Gestiona más de 140 hectáreas de viñedo repartidas entre varias fincas en el oeste de la isla, donde mantiene viva su conexión con variedades autóctonas como el Nero d'Avola y la Inzolia. Es, además, especialmente conocida por sus vinos fortificados, entre los que destacan el Marsala y el Passito.



NERO D'AVOLA DOC "TARENI"

COD. 4132P COD. MAGNUM TN73P

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Nero d'Avola 100%
CRianza Fermentación y crianza de 4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



SYRAH IGT "TARENI"

COD. 3862P

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Syrah 100%
CRianza Fermentación con maceración parcial a baja temperatura y crianza de 4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Medio ●●●●●



GRILLO DOC "TARENI"

COD. 3596P

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Grillo 100%
CRianza Fermentación larga a baja temperatura, con crianza de 4 meses en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



INZOLIA IGT "TARENI"

COD. 4538P

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Inzolia 100%
CRianza Crianza de 2 meses en acero inoxidable.

CUERPO Ligero ●●●●●



PASSITO PANTELLERIA DOC "NES"

COD. 2001P

TIPOLOGÍA	Passito
UVA	Zibibbo 100% (Moscato di Alessandria)
CRianza	Fermentación con prensado suave e incorporación de uva pasificada, con crianza de 10 meses en acero inoxidable.

CUERPO Alto ●●●●



MARSALA SEMI SECCO DOC

COD. 0616P

TIPOLOGÍA	Fortificado
UVA	Grillo, Catarratto e Inzolia.
CRianza	Crianza de al menos 1 año en barrica de roble.

CUERPO Alto ●●●●





BAGLIO DI PIANETTO

SICILIA

PALERMO

Santa Cristina Gela



Baglio di Pianetto es una bodega fundada en 1997 por el conde Marzotto, con viticultura orgánica certificada desde 2016. Sus viñedos se reparten entre zonas montañosas, a una altitud de entre 700 y 900 metros que favorece vinos frescos y de compleja aromaticidad, y llanuras de clima más mediterráneo. Esa doble geografía se refleja en su producción, que combina variedades autóctonas sicilianas —como el Grillo, el Carricante y el Nerello Mascalese— con otras internacionales, como el Viognier y la Syrah.



VIA FRANCIA ROSSO DOC

COD. VFRRO

TIPOLOGÍA Tinto
UVA 50% Nero d'Avola, 50% Syrah
CRianza Fermentación separada de las variedades en acero, con crianza de 18 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso, seguida de afinado en acero y posterior reposo en botella.

CUERPO Alto ●●●●●



VIA FRANCIA BIANCO DOC

COD. VFRBI

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Grillo 45%, Insolia 40%, Carricante 15%
CRianza Fermentación en acero inoxidable y en barricas de roble francés de primer y segundo uso, con crianza sobre lías durante al menos 9 meses y posterior afinado en acero por unos 3 meses.

CUERPO Alto ●●●●●



ETNA ROSSO DOC "CONTRADA SANTO SPIRITO"

COD. B052M

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Nerello Mascalese 100%
CRianza Fermentación en acero inoxidable, con crianza de 12 meses en toneles grandes de roble y posterior paso por acero antes del embotellado.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



ETNA BIANCO DOC "CONTRADA ARCURIA"

COD. B051M

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Carricante 100%
CRianza Fermentación con prensado suave, seguida de una crianza de al menos 6 meses en acero inoxidable sobre lías y posterior afinado en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



NERO D'AVOLA DOC

COD. INPND

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Nero d'Avola 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con crianza sobre lías durante 3 meses y afinado en botella por al menos 2 meses.

CUERPO Medio ●●●●●



SYRAH DOC

COD. INPSY

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Syrah 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con crianza sobre lías durante 3 meses y afinado en botella por al menos 2 meses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



FRAPPATO IGT

COD. INPFR

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Frappato 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con crianza sobre lías durante 3 meses y afinado en botella por al menos 2 meses.

CUERPO Ligero ●●●●●



GRILLO DOC

COD. INPGR

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Grillo 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con crianza sobre lías durante 3 meses y afinado en botella por al menos 2 meses.

CUERPO Medio ●●●●●



INSOLIA DOC

COD. INPIN

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Insolia 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con crianza sobre lías durante 3 meses y afinado en botella por al menos 2 meses.

CUERPO Ligero ●●●●●



VIOGNIER DOC

COD. INPVI

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Viognier 100%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable, con crianza sobre lías durante 3 meses y afinado en botella por al menos 2 meses.

CUERPO Ligero ●●●●●



ÈRA PASSITO IGT

COD. 666BPM001

TIPOLOGÍA	Passito
UVA	Moscato 100%
CRianza	Ensamblaje de viñedos históricos de Noto y viñas jóvenes. Appassimento en viña, criomaceración y crianza en barricas y tonneaux franceses.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



EMILIO SCIACCA

SICILIA

CATANIA
Linguaglossa

NATURAL



Emilio Sciacca Etna Wine es una pequeña bodega artesanal situada en la zona del Etna, nacida de una profunda conexión con el volcán y con la tradición vitivinícola que lo rodea. Trabaja con variedades autóctonas bajo un enfoque de vino natural: vendimia manual, fermentaciones espontáneas y una intervención tan mínima como sea posible.



ETNA ROSSO DOC NEROMAGNO

COD. 001ES

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Nerello Mascalese 95%,
Nerello Cappuccio 5%
CRIANZA Fermentación con
maceración de unos 24 días
y crianza de 12 meses en
acero sin filtración.

CUERPO Alto ●●●●●



ETNA ROSSO DOC ROSSOBRILLO

COD. 002ES

TIPOLOGÍA Tinto
UVA Nerello Mascalese 95%,
Nerello Cappuccio 5%
CRIANZA Fermentación con
maceración de unos 9 días y
crianza de 6 meses en acero
más al menos 2 meses en
botella.

CUERPO Medio ●●●●●



ETNA BIANCO DOC BIANCOPIGLIO

COD. 003ES

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Carricante 60%, Catarratto
30%, Grecanico Dorato
10%
CRIANZA Fermentación con
maceración de 50 horas
y crianza de 12 meses en
ánforas de terracota y 4
meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



BIANCO IGT GIALLOMICCIO

COD. 004ES

TIPOLOGÍA Blanco
UVA Grillo 100%
CRIANZA Fermentación en acero
y crianza de 4 meses en
acero.

CUERPO Ligero ●●●●●

Sardegna



Predominio de granitos meteorizados, arenas y calizas.

El clima mediterráneo, caracterizado por escasas precipitaciones y la influencia constante del viento Mistral, favorece bajos rendimientos, elevada concentración y una distintiva expresión salina.



SARAJA

SARDEGNA

SASSARI

Telti



Sa Raja es un joven proyecto vinícola nacido en la región de Gallura, en Cerdeña, a los pies del Monte Limbara. En sardo, "sa raja" significa "surco", un nombre que representa la huella que la bodega desea dejar en su territorio, dejando que las viñas y sus frutos se expresen con total autenticidad. Cultiva 49 hectáreas de viñedo repartidas entre Vermentino y Cannonau.



CANNONAU DI SARDEGNA "INKIBI"

COD. 523SR

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Cannonau 100%
CRIANZA	2 meses en bâtonnage sobre lías en acero y 3 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●



VERMENTINO DI GALLURA "TARRA NOA"

COD. 522SR

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Vermentino 100%
CRIANZA	6 meses sobre sus lías, 3 meses en botella.

CUERPO Medio ●●●●



cantine di
**dolia
nova**

DOLIANOVA

SARDEGNA

CAGLIARI
Dolianova



Con 1.200 hectáreas de viñedo propias, **Dolianova** es la bodega más grande de Cerdeña. Sus cifras confirman ese liderazgo: más de 4 millones de botellas vendidas cada año y presencia en los cinco continentes. En la última década, sus vinos han recibido más de 100 premios, entre ellos los prestigiosos "3 bicchieri" del Gambero Rosso.



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
"ANZENAS"

COD. CND.DN

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Cannonau 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%.
CRianza	Fermentación en acero inoxidable con maceración de 8-10 días, seguida de fermentación maloláctica y crianza de algunos meses en cemento vitrificado, con afinado en botella.

CUERPO Medio ●●●●●



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
"ROSADA"

COD. CNS.DN

TIPOLOGÍA	Rosado
UVA	Cannonau 100%
CRianza	Fermentación durante unos 14 días, con breve maceración en frío y conservación en acero inoxidable a baja temperatura.

CUERPO Ligero ●●●●●



MONICA DI SARDEGNA DOC
"ARENADA"

COD. MND.DN

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Monica 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%
CRianza	Fermentación en acero inoxidable con maceración de 8-10 días a 26 °C, seguida de fermentación maloláctica y crianza de algunos meses en cemento vitrificado.

CUERPO Medio ●●●●●



VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "PRENDAS"

COD. VRD.DN

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Vermentino 100%
CRIANZA	Fermentación durante unos 15 días, con crianza sobre lías finas hasta la primavera posterior a la vendimia.

CUERPO Medio ●●●●●



ISOLA DEI NURAGHI IGT "KERZO ROSSO"

COD. INRK.DN

TIPOLOGÍA	Tinto
UVA	Uvas Rojas Autóctonas 100%
CRIANZA	Fermentación y crianza mínima de 6 meses en cemento subterráneo.

CUERPO Medio Alto ●●●●●



ISOLA DEI NURAGHI IGT "KERZO BIANCO"

COD. INBK.DN

TIPOLOGÍA	Blanco
UVA	Uvas Blancas Autóctonas 100%
CRIANZA	Fermentación durante unos 12 días, con breve crianza sobre lías finas antes del embotellado.

CUERPO Medio ●●●●●



Distillati

La destilación discontinua en pequeñas calderas de vapor, con el corte manual de cabezas y colas bajo control constante de temperatura, garantiza la máxima pureza y calidad en cada destilado. Elaborados a partir de variedades como Nebbiolo, Barbera, Chardonnay, Dolcetto y Moscato, presentamos una selección de grappas, licores y vermouths fruto de un oficio transmitido de generación en generación, con el rigor y la precisión que exige la excelencia.



Rossi d'Angera

DISTILLATORI DAL 1847

ROSSI D'ANGERA

LOMBARDIA

VARESE

Angera



Rossi D'Angera se encuentra a orillas del Lago Maggiore, en Angera, donde desde hace más de 175 años produce grappas, licores y otros destilados siguiendo la tradición familiar. Es una de las destilerías italianas más antiguas y utiliza materias primas seleccionadas y métodos de producción tradicionales y artesanales.



GRAPPA RISERVA PERSONALE

COD. GINV42

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	42°
UVA	Nebbiolo y Dolcetto
PROCEDENCIA	Piemonte
CRianza	5 años de crianza (2 en barricas + 3 en barricas de roble de Eslavonia).



GRAPPA INVECCHIATA DI NEBBIOLO

COD. GRIN070

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	42°
UVA	Nebbiolo
PROCEDENCIA	Piemonte y Lombardia
CRianza	18 meses en barricas nuevas de roble americano de tostado medio.



GRAPPA CHARDONNAY "TRAILAGHI"

COD. GRC070

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	40°
UVA	Chardonnay
PROCEDENCIA	Piemonte y Lombardia.



GRAPPA PINOT "TRAILAGHI"

COD. GRP070

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	42°
UVA	Pinot Nero
PROCEDENCIA	Piemonte y Lombardia.



GRAPPA "AMBRATA"

COD. GRAP070

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	40°
UVA	Barbera, Nebbiolo y Dolcetto
PROCEDENCIA	Piemonte y Lombardia
CRianza	12 meses en barricas de roble de Eslavonia.



GRAPPA DI MOSCATO "GENTILE"

COD. GRAM070

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	40°
UVA	Moscato
PROCEDENCIA	Piemonte y Lombardia
CRianza	6 meses en barricas de roble de Eslavonia.



GRAPPA BIANCA "GIOVANE"

COD. GRBI07

TIPOLOGÍA	Grappa
FORMATO	70 cl
GRADACIÓN	40°
UVA	Nebbiolo y Chardonnay
PROCEDENCIA	Piemonte y Lombardia.



LIQUORE AMARO "LAGO MAGGIORE"

COD. LIQLG070

TIPOLOGÍA	Amaro
FORMATO	75 cl
GRADACIÓN	16°
UVA	Varías
PROCEDENCIA	Lombardia y Piemonte.



LIQUORE DI LIQUIRIZIA "MELI"

COD. LIQM050

TIPOLOGÍA	Liquore
FORMATO	50 cl
GRADACIÓN	22°
UVA	Regaliz
PROCEDENCIA	Lombardia y Piemonte.



VERMOUTH ROSSO

COD. VTHR075

TIPOLOGÍA	Liquore
FORMATO	75 cl
GRADACIÓN	16°
UVA	Cortese, trebbiano y una infusión de 31 hierbas seleccionadas
PROCEDENCIA	Lombardia y Piemonte.



SEDE CENTRAL - BARCELONA

C/ Priora Xixilona, 89
08530 La Garriga (Barcelona)
Tel. (+34) 938 827 670

DELEGACIÓN CENTRO - MADRID

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

DELEGACIÓN NORTE - GALICIA

C/ Eduardo Pondal nº 4,
Poligono Industrial de Sigüeiro
15888 Oroso (A Coruña)
Tel. (+34) 981 100 714

DELEGACIÓN LEVANTE - VALENCIA

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

DELEGACIÓN SUR ESTE - MÁLAGA

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

DELEGACIÓN SUR OESTE - SEVILLA

Avda. Umbrete, 5A
Pol. Industrial p.i.b.o
41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla)
Tel. (+34) 955 776 766

CONTÁCTANOS

www.valcoiberia.com

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. (+ 34) 667 577 300
atencionalcliente@valcoiberia.com