



LA VIA DEL VINO







“Dopo tutto, lo scopo della vita è quello di viverla, di gustare al massimo l’esperienza e di desiderare con ardore e senza paura un’esperienza rinnovata e più intensa”

Eleanor Roosevelt







I VINI DELLE NOSTRE DONNE

VINI ROSSI

Rosa Parks - Aglianico del Taburno

Elena Cornaro Piscopia - Reforsco dal Peduncolo Rosso

Marisa Bellisario - Sforzato della Valtellina DOCG

Marie Curie - Castel del Monte Riserva DOCG

Rita Levi Montalcini - Sassicaia DOC

Frida Kahlo - Brunello di Montalcino

Margherita Hack - Chianti Riserva DOCG

Ilaria Alpi - Amarone della Valpolicella

Bebe Vio - Raboso

VINI BIANCHI

Samantha Cristoforetti - Moscato d'Asti DOCG

Coco Chanel - Franciacorta Brut Saten

Clara Shumann - Canellino

Lucia Schiavinato - Malvasia Bianca di Candia

Luisa Spagnoli - Passito di Pantelleria

Valeria Solesin - Soave

FRIZZANTINI

Eleonor Roosevelt - Zero Sparkling





ALTRE SCELTE

VINI ROSSI

Basilisco Aglianico del Vulture Superiore Cura' 2015

Ciro'

Taurasi DOCG

Gutturnio DOC Riserva

Cesanese del Piglio DOCG

Roero DOCG

Nebbiolo d'Alba DOC

Primitivo di Manduria

Negroamaro

Nero d'Avola

Montepulciano

Refrontolo Passito DOCG



VINI BIANCHI

Fiano di Avellino

Greco di Tufo DOCG

Falanghina Campi Flegrei

Lugana del Garda DOCG

Grecanico DOCG

Vernaccia di Sangimignano DOCG





RABOSO



CHIANTI RISERVA
DOCG



SASSICAIA DOC



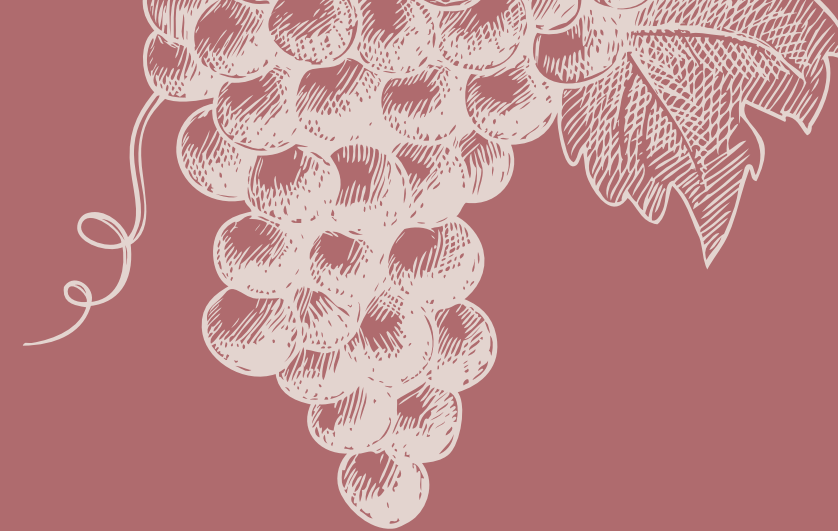
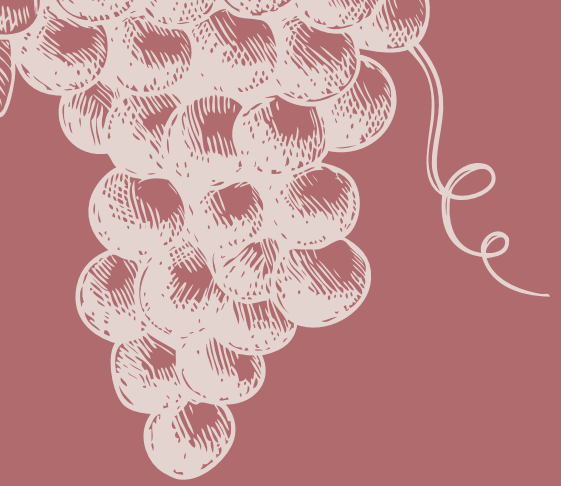
MONTEPULCIANO



AMARONE DELLA
VALPOLICELLA

I NOSTRI BESTSELLER





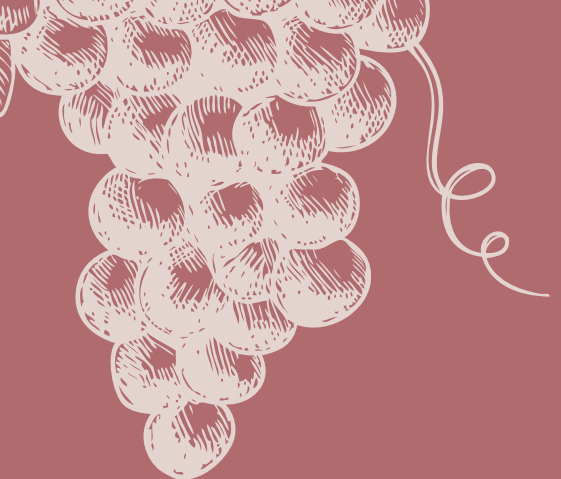
LA NOSTRA STORIA

Da quattro generazioni selezioniamo e offriamo ai nostri clienti vini complessi ed eleganti, premiati dalle più importanti guide mondiali e prodotti da vitigni autoctoni secondo principi naturali e sostenibili per trasmettere emozioni anche a decenni dalla loro creazione.

Negli ultimi anni la nostra azienda ha avviato politiche e misure concrete per ridurre il divario di genere, promuovendo la crescita professionale delle donne anche in un settore tradizionalmente riservato a figure maschili. Riteniamo infatti che la tale scelta possa rappresentare un valore aggiunto per la nostra impresa sia in termini di inclusione sociale che di innovazione.



Refrontolo, vintage 1939
De Stefani family



I NOSTRI VINI



Rossi

Vini ottenuti dalla fermentazione con le bucce, ricchi di colore, tannini e struttura. Offrono aromi di frutti rossi e neri, spezie e talvolta note di legno. Ideali con carni saporite, selvaggina e formaggi stagionati.

Bianchi

Prodotti senza macerazione prolungata, risultano freschi, eleganti o aromatici a seconda del vitigno. Presentano profumi di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa chiara. Perfetti con pesce, carni bianche e piatti delicati.

Passiti

Realizzati con uve appassite che concentrano zuccheri e aromi, risultano dolci e avvolgenti. Note di miele, frutta secca e confettura li rendono intensi e complessi. Ideali con dessert, cioccolato e formaggi erborinati.



LA DEGUSTAZIONE: I TRE PASSAGGI

1

Analisi Visiva

Il colore del vino rivela informazioni su età, vitigno e stato di conservazione.

La limpidezza indica la sua purezza e l'assenza di difetti.

La consistenza, osservata dalle "lacrime" sul bicchiere, suggerisce struttura e alcolicità.

2

Analisi Olfattiva

Il primo naso permette di percepire l'intensità e la qualità dei profumi. Agitando il bicchiere emergono note fruttate, floreali, speziate o evolute.

La complessità aromatica indica finezza e personalità del vino.

3

Analisi Gustativa

In bocca si valutano dolcezza, acidità, tannini e alcol in equilibrio tra loro.

La struttura del vino si rivela attraverso corpo e morbidezza.

La persistenza aromatica finale misura quanto a lungo il sapore rimane piacevole.





ABBINAMENTI GASTRONOMICI



- Gli abbinamenti gastronomici con il vino si basano sull'equilibrio tra sapori, struttura e intensità del piatto.
- I vini rossi, più ricchi e tannici, si sposano con carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.
- I bianchi freschi valorizzano pesce, carni bianche, verdure delicate e cucina leggera.
- I bianchi più aromatici o strutturati accompagnano crostacei, risotti e piatti speziati.
- I rosati, versatili e freschi, sono ideali con antipasti, piatti estivi, cucina mediterranea e pizze leggere.
- Gli spumanti, grazie alla loro acidità e alle bollicine, puliscono il palato e si adattano ad aperitivi, frittura e piatti delicati.
- I passiti, dolci e avvolgenti, si abbinano perfettamente a dessert, cioccolato e formaggi erborinati.



DOC E DOCG

- **DOC:** Denominazione di Origine Controllata è un marchio italiano di qualità per vini e prodotti alimentari che garantisce origine geografica specifica e rispetto di rigide regole di produzione
- **DOCG:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita è il massimo riconoscimento di qualità per i vini italiani, che indica un'origine geografica protetta e un sistema di controlli più rigoroso rispetto alla DOC, con rese più basse e analisi di laboratorio e degustazioni obbligatorie prima della commercializzazione, garantendo autenticità tramite una fascetta numerata statale. Rappresenta il vertice della piramide qualitativa italiana, legata a un territorio specifico e a disciplinari di produzione molto severi.



I GRANDI VINI INCONTRANO IL TALENTO DELLE DONNE

Dalle certificazioni DOC e DOCG — simboli di disciplina e legame indissolubile con la terra — alle carriere straordinarie nell'economia, nella moda, nell'arte, nella scienza e nel sociale celebriamo un'identità comune: la ricerca della perfezione.

In questo catalogo, ogni calice è un omaggio alle grandi icone femminili che hanno segnato la storia.





SAMANTHA CRISTOFORETTI MOSCATO D'ASTI DOCG

Samantha Cristoforetti è una donna di straordinaria disciplina e lucidità, capace di mantenere equilibrio e razionalità anche nelle condizioni estreme dello spazio. Al rigore scientifico unisce una curiosità profonda e una gentilezza che la rendono vicina e ispirante. È il simbolo di una femminilità moderna, intelligente e serena, capace di affrontare sfide enormi con naturalezza



SAMANTHA CRISTOFORETTI MOSCATO D'ASTI DOCG



TIPOLOGIA: Vino bianco dolce, leggermente frizzante

UVE: 100% Moscato Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: tra i 6°C e i 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: dolci, frutta fresca

ALCOL: 5 - 5,5% vol.

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 0,75 litri

Il Moscato d'Asti è un vino aromatico e leggero, naturalmente dolce e delicatamente frizzante. Esprime profumi vivaci di pesca, fiori d'arancio e salvia, con una freschezza che lo rende immediato e piacevole. È un vino luminoso, che sorprende senza mai diventare invadente.



COCO CHANEL

FRANCIACORTA BRUT SATEN

Coco Chanel incarna l'eleganza più pura: una donna visionaria che ha rivoluzionato la moda liberandola da rigidità eccessive. Il suo stile essenziale, raffinato e senza tempo si riflette nella sua personalità forte ma controllata. Chanel è simbolo di emancipazione, gusto impeccabile e femminilità moderna.



COCO CHANEL

FRANCIACORTA BRUT SATÈN



TIPOLOGIA: Franciacorta DOCG, Satèn Brut

UVE: 100% bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: pesce, verdure, antipasti

ALCOL: 11,50% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 0,75 litri

Il Franciacorta Satèn è l'espressione più morbida, fine e vellutata del metodo classico di Franciacorta. Il perlage è sottilissimo e cremoso, e i profumi richiamano agrumi, mandorla, brioche e fiori bianchi. È un vino elegante, armonioso e raffinato: lusso senza ostentazione.



RITA LEVI MONTALCINI

SASSICAIA DOC

Rita Levi Montalcini è una figura monumentale della scienza, esempio di determinazione incrollabile e lucidità intellettuale. Ha portato avanti le sue ricerche anche nei periodi più difficili, guidata da un profondo senso etico e dalla passione per la conoscenza. Il suo pensiero è stato elegante, rigoroso e di una profondità rara.



RITA LEVI MONTALCINI SASSICAIA DOC



TIPOLOGIA: rosso fermo, secco

UVE: 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse alla brace, formaggi

ALCOL: 13,5-14,5% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Sassicaia DOC è uno dei vini italiani più iconici e prestigiosi. Strutturato e complesso, offre una trama aromatica ricca di ribes nero, tabacco, grafite, liquirizia ed erbe mediterranee. È un vino di grande equilibrio e longevità, capace di esprimere finezza e potenza insieme.



MARISA BELLISARIO

SFORZATO DELLA VALTELLINA DOCG

Marisa Bellisario è stata una pioniera nel mondo industriale italiano, una manager capace di guidare trasformazioni importanti grazie alla sua concretezza, energia e capacità decisionale. Forte, autorevole e innovatrice, ha rappresentato un modello di leadership femminile in un periodo in cui le donne avevano pochissimo spazio ai vertici.



MARISA BELLISARIO

SFORZATO DELLA VALTELLINA

DOCG



TIPOLOGIA: vino rosso

UVE: 90% Nebbiolo - 10% altri vitigni non aromatici

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse, formaggi stagionati

ALCOL: 15 - 16% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 0,75 litri

Lo Sforzato è un Nebbiolo passito secco della Valtellina, nato da uve che vengono lasciate appassire affinché si concentrino aromi e struttura. È un vino intenso, con profumi di frutta rossa appassita, spezie dolci, pepe nero, cacao e note minerali. Ha un carattere deciso, austero e potente.



FRIDA KAHLO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Frida Kahlo è uno dei simboli universali dell'arte e della libertà espressiva. La sua personalità è un intreccio di dolore e passione, di fragilità e ribellione, trasformati in colore e simbolismo nei suoi quadri. Frida rappresenta autenticità pura, forza emotiva e capacità di sublimare la sofferenza in bellezza



FRIDA KAHLO

BRUNELLO DI MONTALCINO



TIPOLOGIA: rosso

UVE: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse, formaggi stagionati

ALCOL: 13,5 - 15% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 0,75 litri

Il Brunello di Montalcino è un vino ricco, profondo e avvolgente, famoso per la sua intensità e complessità. Offre aromi di ciliegia matura, prugna, cuoio, tabacco, rosa appassita e spezie. È un vino caldo, potente e longevo, con una struttura importante e una grande eleganza.



ELEONOR ROOSEVELT ZERO SPARKLING

Eleanor Roosevelt è stata una delle figure politiche e sociali più influenti del Novecento, determinante nella difesa dei diritti umani e nella costruzione di un'etica politica moderna. Era pragmatica, morale, riservata e profondamente dedicata al servizio pubblico. Sobria nelle abitudini, evitava l'alcol per scelta personale.



ELEANOR ROOSEVELT

ZERO SPARKLING



TIPOLOGIA: analcolica frizzante

UVE: 100% blend di uve bianche

ZONA DI PRODUZIONE: Italia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: aperitivi, pesce, dolci fruttati

ALCOL: 0.0% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Lo Zero Sparkling è un vino analcolico che mantiene vivacità, freschezza e finezza aromatica. Le sue note fruttate e floreali, unite a un perlage leggero, lo rendono piacevole e raffinato, perfetto per chi cerca eleganza senza alcol.



ELENA CORNARO PISCOPIA REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Elena Cornaro Piscopia è stata la prima donna al mondo a laurearsi, figura di eccezionale cultura, disciplina e spiritualità. Era una donna riservata ma brillante, dotata di una mente raffinata e di una sensibilità profonda verso lo studio e il sapere



ELENA CORNARO PISCOPIA

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



TIPOLOGIA: vino rosso

UVE: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Venezia Giulia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: primi piatti, secondi a base di cacciagione

ALCOL: 12,5% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il “Refosco dal Peduncolo Rosso” spicca per il colore rubino profondo con riflessi violacei. Profuma di aromi intensi di ciliegia, amarena, mora, prugna accompagnati da note speziate, leggere sensazioni balsamiche e talvolta accenni di grafite e terra.



LUCIA SCHIAVINATO

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

Lucia Schiavinato è stata una donna dal cuore grande, fondatrice delle Missionarie della Carità, dedicata alla cura degli ultimi e dei più fragili.

La sua personalità univa dolcezza, determinazione e una profonda spiritualità fatta di presenza, ascolto e attenzione all'altro.



LUCIA SCHIAVINATO

MALVASIA BIANCA DI CANDIA



TIPOLOGIA: vino bianco

UVE: 85% Malvasia Bianca di Candia - altri vitigni con bacca dello stesso colore

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: antipasti, primi e secondi di pesce

ALCOL: 11% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

La “Malvasia Bianca di Candia” si presenta con un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso sprigiona un bouquet intenso e aromatico, con note di fiori bianchi, pesca, albicocca, agrumi e leggere sfumature di miele e mandorla. La sua freschezza lo rende accogliente e piacevole, proprio come l’atmosfera di benevolenza che ha guidato la vita di Lucia.



ROSA PARKS

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG

Rosa Parks è stata un'attivista statunitense che nel 1° dicembre 1955 si rifiutò di cedere un posto in autobus ad un bianco infrangendo la legge e per questo venne arrestata. Questo suo gesto calmo e determinato scosse la comunità afroamericana che diede vita al boicottaggio degli autobus a Montgomery. Fu nominata “Mother of the Civil Rights Movement” per aver lottato per i diritti civili contro il razzismo



ROSA PARKS

AGLIANICO DEL TABURNO DOCG



TIPOLOGIA: rosso, rosato e rosso riserva

UVE: 85% Aglianico-15% altri vitigni non aromatici

ZONA DI PRODUZIONE: Campania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse, formaggi stagionati

ALCOL: 13,5 - 15% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

L'Aglianico del Taburno è un vino scuro e profondo, con profumi di amarena, prugna, spezie e un'ombra di tabacco. In bocca è deciso, tannico ma equilibrato, con un'acidità che gli dona energia e lunga vita. È un vino che racconta la sua terra: austero all'inizio, poi sempre più intenso e avvolgente.



MARIE CURIE

CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG

Marie Curie è stata una fisica, chimica e matematica polacca naturalizzata francese del Novecento. Fu la prima donna a ricevere un premio Nobel grazie ai suoi studi sulle sostanze radioattive. Fu la sola ad aver vinto il premio in due distinti campi scientifici, il primo per la fisica nel 1903 e il secondo nel 1911 per la chimica. Si distinse grazie alla purezza della sua volontà di conoscenza e di giudizio critico.



MARIE CURIE

CASTEL DEL MONTE RISERVA DOCG



TIPOLOGIA: vino rosso

UVE: 65% Nero di Troia - 35% Montepulciano

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse, selvaggina, salumi, formaggi stagionati

ALCOL: 13% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il Castel del Monte Riserva DOCG è un vino rigoroso, austero e tenace, che richiede tempo, pazienza e dedizione per rivelare tutto il suo carattere, proprio come il lavoro scientifico. Le note complesse di frutta matura, spezie, tabacco e cuoio gli conferiscono una persistenza gustativa, destinata a lasciare un segno duraturo.



BEBE VIO

RABOSO

Bebe Vio è una schermitrice e dirigente sportiva e campionessa paralimpica. Nel 2008 si è ammalata di meningite e per salvarla i medici sono stati costretti ad amputarle entrambi gli avambracci e le gambe. Nonostante questo, è un simbolo di rivalsa e di positività grazie alla sua resilienza e determinazione che dimostra che la disabilità non è un limite ma un'identità da vivere con forza ed orgoglio.





BEBE VIO

RABOSO

TIPOLOGIA: vino rosso

UVE: Raboso del Piave, Raboso Veronese

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto - Friuli Venezia Giulia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni, formaggi

ALCOL: 11,5-14% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il Raboso è un vino rosso veneto dal carattere fiero e vigoroso. Si presenta scuro, con profumi di marasca, frutti rossi selvatici e leggere note speziate. Al palato è deciso, tannico e fortemente acido, quasi “rabbioso”, ma capace di diventare più armonioso con l’affinamento. È un vino nato per resistenti, un compagno da conoscere con calma: prima ti mette alla prova, poi ti racconta storie di campi veneti, di autunni piovosi e di mani forti che l'hanno plasmato.



MARGHERITA HACK

CHIANTI RISERVA DOCG

Margherita Hack è stata una pioniera dell'astrofisica italiana. Fu la prima donna a dirigere un osservatorio astronomico in Italia (quello di Trieste), portandolo a un livello di eccellenza internazionale. Aveva una mente lucidissima, una precisione scientifica straordinaria e una naturale attitudine a spiegare concetti complessi con semplicità. Non era solo una scienziata brillante, ma anche una grande divulgatrice. Quando parlava di buchi neri, di galassie o del destino dell'universo, non lo faceva con freddezza accademica: lo faceva con passione, ironia, calore umano.



MARGHERITA HACK

CHIANTI RISERVA DOCG



TIPOLOGIA: vino rosso DOCG

UVE: 80% Sangiovese - uve complementari autorizzate

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni, formaggi stagionati

ALCOL: 13-14,5% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il Chianti Riserva DOCG è un rosso toscano elegante e strutturato, ottenuto soprattutto da uve Sangiovese e affinato più a lungo per sviluppare profondità. Profuma di ciliegia matura, viola, tabacco e leggere note di spezie. Al palato è equilibrato, con tannini fini, buona acidità e un finale persistente. È un vino armonioso e raffinato.



LUISA SPAGNOLI

PASSITO DI PANTELLERIA

Luisa Spagnoli è stata un'imprenditrice italiana, nota soprattutto per l'ideazione del Bacio Perugina e per la catena di negozi d'abbigliamento che porta il suo nome. È stata una donna intraprendente e coraggiosa, ha cambiato il modo in cui le donne si vestivano e si comportavano. Caratterizzata da un forte senso di responsabilità sociale e un'idea innovativa di welfare aziendale.





LUISA SPAGNOLI

PASSITO DI PANTELLERIA



TIPOLOGIA: vino passito

UVE: 100% Zibibbo

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: dolci

ALCOL: 14-15% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il Passito di Pantelleria è un vino dolce naturale ottenuto da uve Zibibbo appassite al sole e al vento dell'isola. È un vino aromatico, intenso e da meditazione, famoso per la sua dolcezza equilibrata e la grande ricchezza di profumi e sprigiona profumi di albicocca, miele e fiori d'arancio, evocando il respiro del Mediterraneo.



ILARIA ALPI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Ilaria Alpi è stata una giornalista e inviata del TG3 italiano. È ricordata per il suo lavoro coraggioso come reporter in zone di conflitto, in particolare in Somalia, dove stava indagando su traffici illegali di rifiuti tossici e armi. Il 20 marzo 1994, mentre si trovava a Mogadiscio venne uccisa in un agguato. È considerata un simbolo dell'informazione libera e della ricerca della verità, e ogni anno la sua memoria viene onorata attraverso premi e iniziative dedicate al giornalismo etico e investigativo.



ILARIA ALPI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



TIPOLOGIA: vino rosso secco

UVE: Corvino, Corvinone, Rondinella

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse, formaggi stagionati

ALCOL: 15-16,5% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

L'Amarone della Valpolicella è un rosso sontuoso, nato da uve appassite che concentrano profumi e emozioni. Nel calice è scuro e profondo, e sprigiona aromi di prugna, ciliegie sotto spirito, cacao e spezie dolci. Al sorso è caldo, vellutato e avvolgente, con una potenza elegante che si rivela lentamente. È un vino meditativo, ricco e complesso, capace di trasformare ogni assaggio in un momento da assaporare senza fretta.



VALERIA SOLESIN

SOAVE

Valeria Solesin è stata una giovane ricercatrice veneziana, impegnata negli studi sulla sociologia della famiglia e delle politiche sociali. Laureata e dottoranda alla Sorbona di Parigi, rappresentava una generazione aperta, curiosa e profondamente europea. La sua vita è stata tragicamente spezzata negli attentati del Bataclan nel 2015, trasformandola in un simbolo di impegno civile, coraggio e dedizione allo studio. La sua memoria continua attraverso borse di ricerca, iniziative culturali e il ricordo di chi l'ha conosciuta come una ragazza brillante, gentile e determinata.



VALERIA SOLESIN

SOAVE



TIPOLOGIA: vino bianco secco DOC

UVE: 70% Garganega - 30% Trebbiano di Soave

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: antipasti, pesce

ALCOL: 12-13% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il Soave vino elegante e armonico, sprigiona delicatezza e profondità, con profumi floreali e sapidità che restano impressi. Come Valeria Solesin, rappresenta equilibrio, cultura e memoria, un simbolo di luce e raffinata presenza che continua a ispirare.



CLARA SCHUMANN

CANNELLINO

Clara Schumann fu una pianista, compositrice, insegnante tedesca, e una delle prime donne a imporsi come concertista internazionale, in un mondo dominato dagli uomini. Sposò il compositore Robert Schumann con il quale ebbe una profonda collaborazione artistica. Aveva un carattere forte, disciplinato e molto determinato, forgiato da un'educazione severa e da grandi responsabilità familiari. Era profondamente sensibile e introspettiva, ma capace di grande resilienza di fronte alle difficoltà della vita. Orgogliosa e indipendente, difendeva con fermezza la propria visione artistica. Con le persone a lei vicine era leale, intensa e affettuosa.



CLARA SCHUMANN

CANNELLINO



TIPOLOGIA: vino bianco, fermo

UVE: 70% Malvasia Bianca di Candia - Malvasia del Lazio, 30% vitigni a bacca bianca

ZONA DI PRODUZIONE: Lazio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: dessert, frutta secca, formaggi erborinati o stagionati

ALCOL: 12-12,50% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il colore giallo d'orato lo rende un vino intenso e luminoso, dal profumo fine e delicato e dal sapore fruttato. Come Clara, appare immediato, ma rivela profondità ed equilibrio gustativo se lo si ascolta con attenzione.



ALTRI VINI SCELTI PER VOI



TAURASI DOCG



TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

UVE: Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia di Avellino

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18–20 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

ALCOL: 13,5%-15%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 0,75 L

Il Taurasi DOCG, vino intenso e autorevole, sprigiona forza e profondità, con profumi complessi di frutta matura e spezie e una trama tannica solida che resta a lungo impressa.

GUTTURNIO DOC RISERVA



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Barbera e Croatina

ZONA DI PRODUZIONE: Emilia-Romagna,

provincia di Piacenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Salumi

tipici piacentini, carni rosse, formaggi

stagionati

ALCOL: 12,5%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Guttunio DOC Riserva, vino intenso e avvolgente, esprime carattere e profondità, con profumi di frutti rossi maturi e spezie e una struttura calda e persistente.

CESANESE DEL PIGLIO DOCG



TIPOLOGIA: Vino rosso fermo, secco

UVE: Cesanese di Affile o comune

ZONA DI PRODUZIONE: Lazio, Frosinone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16–18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Primi piatti, carni rosse e bianche, arrosti,

formaggi di media stagionatura

ALCOL: 12%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il cesanese del piglio docg è un vino dal colore rosso rubino intenso, con un profumo complesso di frutti rossi maturi, spezie dolci e una leggera nota floreale di viola. Si presenta con struttura elegante e un equilibrio perfetto tra acidità e tannini morbidi.

MONTEPULCIANO



TIPOLOGIA: vino rosso fermo

UVE: 100% Montepulciano

ZONA DI PRODUZIONE: Abruzzo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

carni rosse, salumi, formaggi stagionati

ALCOL: 12,5-14 % vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Vino di grande personalità, il “Montepulciano” si presenta con un colore rosso rubino intenso. Profuma di frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con leggere note speziate. Si presenta come un vino morbido e ben strutturato, con tannini equilibrati e un finale persistente.

BASILISCO AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE CRUA' 2015



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Aglianico del Vulture

ZONA DI PRODUZIONE: Basilicata

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18–20 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

:Carni rosse, selvaggina, agnello,
formaggi stagionati

ALCOL: 14%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il basilisco aglianico del vulture superiore cruà 2015 è un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, un profumo di frutti rossi maturi, spezie dolci e note minerali, e un palato corposo con tannini morbidi.

REFRONTOLO PASSITO DOCG



TIPOLOGIA: vino rosso dolce

UVE: 100% Marzemino

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

dessert, formaggi stagionati o erborinati

ALCOL: 13-14 % vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il “Refrontolo Passito DOCG” è un vino intenso e complesso, dal colore rosso rubino intenso. Facilmente riconoscibili sono gli aromi di marasca e confettura di frutta, seguiti da note di cacao, spezie dolci e leggere sensazioni floreali appassite.

CIRO'



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Gaglioppo

ZONA DI PRODUZIONE: Calabria

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16–18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Primi piatti, carni arrosto o brasate, salumi e formaggi stagionati

ALCOL: 12%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Cirò DOC è un vino rosso elegante e autentico famoso per il suo carattere deciso e la struttura equilibrata, che sprigiona profumi di frutti rossi maturi, spezie leggere e note erbacee, evocando il calore e i colori della Calabria.

ROERO DOCG



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni rosse, arrosti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati

ALCOL: 12,5%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Roero DOCG è un vino rosso piemontese, prodotto con uve Nebbiolo, che si caratterizza per la sua eleganza, finezza e un invecchiamento minimo di 20 mesi. Questo vino è noto per il suo colore rosso rubino o granato, profumo fruttato e sapore armonico, con eventuale sentore di legno.

NEBBIOLO D'ALBA DOC



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Piemonte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati, primi piatti con ragù

ALCOL: 12,5%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Nebbiolo d'Alba DOC è un vino rosso piemontese caratterizzato da un colore rubino trasparente che evolve verso riflessi granati, con profumi di ciliegia, lampone, rosa appassita e spezie dolci, con accenni di liquirizia e sottobosco.

Al palato è elegante, con tannino fine ma presente, acidità vibrante e un corpo medio che privilegia l'equilibrio rispetto alla potenza.

PRIMITIVO DI MANDURIA



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16–18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Carni rosse, arrostiti piatti della cucina pugliese, formaggi stagionati

ALCOL: 13–15%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Primitivo di Manduria è uno dei principali vini rossi della Puglia. È caratterizzato da un bouquet fruttato che include note di prugna, ciliegie sotto spirito e marmellata di mirtili, accompagnato da sentori di fiori appassiti e spezie. Al palato, si presenta caldo, morbido e ben bilanciato, con una buona acidità e tannini.

NEGROAMARO



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE: Puglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16–18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati

ALCOL: 13–14%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il Negroamaro si distingue per il suo colore intenso, che tende a tonalità di rosso rubino profondo, quasi impenetrabile. È noto anche per il suo retrogusto leggermente amarotico.

NERO D'AVOLA



TIPOLOGIA: Vino rosso

UVE: Nero d'Avola

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16–18 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati, piatti della cucina siciliana come caponata, pasta con ragù di carne o involtini di carne

ALCOL:Minimo 12% vol., spesso 13–14% vol.

CAPACITÀ BOTTIGLIA:750 ml

Il Nero d'Avola si distingue per il suo colore intenso, che tende a tonalità di rosso rubino profondo, quasi impenetrabile. È noto anche per il suo retrogusto leggermente amarotico.

LUGANA DEL GARDA DOCG



TIPOLOGIA: Vino bianco secco

UVE: 100% Turbiana

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia
Veneto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:
pesce e crostace

ALCOL: 12-13,5%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il “Lugana del Garda DOCG” si presenta di un giallo paglierino luminoso , con riflessi verdolini che ne anticipano la freschezza.

Sprigiona aromi di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca. Al palato è un vino secco e armonico, con un retrogusto delicatamente mandorlato.

VERNACCIA DI SANGIMIGNANO DOCG



TIPOLOGIA: vino bianco secco

UVE: 85% Vernaccia - 15% vitigni bianchi
locali

ZONA DI PRODUZIONE: Toscana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: primi
piatti a base di pesce, formaggi freschi

ALCOL: 11-13% vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il “Vernaccia di San Gimignano DOCG” è un bianco toscano, che profuma di fiori bianchi, mandorla e pietra bagnata. Un vino secco, sapido e vibrante, con un finale leggermente amarognolo che lo rende inconfondibile e irresistibilmente elegante.

GRECANICO DOC



TIPOLOGIA: vino bianco secco

UVE: 100% Grecanico

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

primi e secondi piatti a base di pesce,

formaggi freschi

ALCOL: 12-13 % vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 75 cl

Il “Grecanico DOC” è un vino di un giallo paglierino luminoso, dai profumi di agrumi, erbe mediterranee e fiori di campo. Al palato è fresco e scorrevole, con una sapidità vivace che invita subito al prossimo bicchiere.

GRECO DI TUFO DOCG



TIPOLOGIA: Vino bianco

UVE: 85% Greco bianco - 15% Coda di volpe bianca

ZONA DI PRODUZIONE: Campania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10–12 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Primi e secondi a base di pesce formaggio

freschi

ALCOL: 13,5- 14%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il “Greco Di Tufo DOCG” si presenta con un colore giallo paglierino intenso, che tende spesso verso riflessi dorati e brillanti. Stupisce per il contrasto tra morbidezza e colore. Profuma di frutta e fiori che emergono con decisione.

FIANO DI AVELLINO



TIPOLOGIA: vino bianco fermo

UVE: 100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE: Campania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-
12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

primi e secondi a base di pesce

ALCOL: 12.5-13.5%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il “Fiano di Avellino si rappresenta con un colore giallo paglierino luminoso. Al naso sprigiona eleganti profumi di fiori bianchi, frutta matura e delicate note di nocciola. Al palato è armonico, fresco e minerale, con una persistenza lunga e raffinata

FALANGHINA CAMPI FLEGREI



TIPOLOGIA: Vino bianco secco

UVE: 100% Falanghina

ZONA DI PRODUZIONE: Campania

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8- 10 °C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

primi e secondi a base di pesce

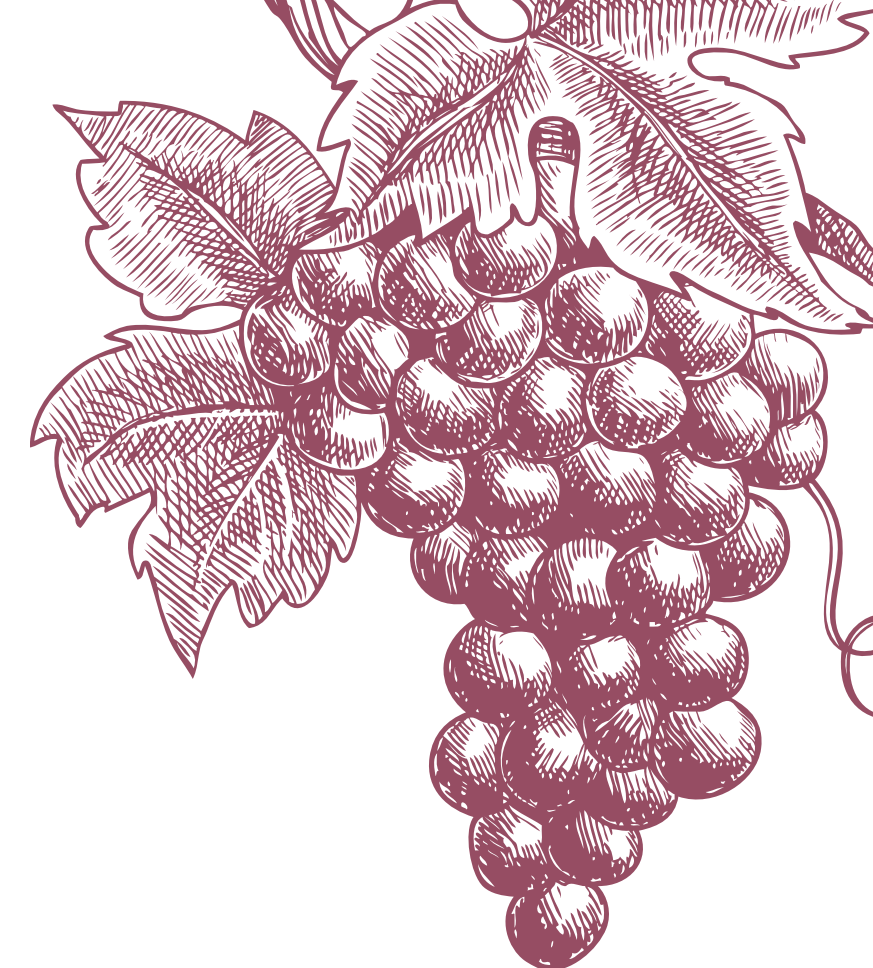
ALCOL: 11-12,5%

CAPACITÀ BOTTIGLIA: 750 ml

Il “Falanghina Campi Flegrei” è un vino campano di spiccata personalità, coltivato su terreni vulcanici sabbiosi.

Si distingue per il colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumi delicati di agrumi e fiori bianchi.

Offre al palato freschezza e buona struttura



Sorso e passione, senza distinzione





Sorso e passione, senza distinzione



