



E-ventimediterranei

ITALIAN TASTE EXPERIENCE

E-VENTIMEDITERRANEI

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

E-ventimediterranei è una dinamica realtà che punta a offrire valore attraverso la creazione di profittevoli sinergie tra piccoli produttori, enti pubblici, aziende, professionisti e consumatori. Fonda il suo successo utilizzando 4 assets principali: gli eventi, il web, lo show room e la rete commerciale. Grazie a questi strumenti E-ventimediterranei è in grado di offrire:

- a piccole aziende agricole e artigiane, supporto per elaborare strategie di sviluppo commerciale sul mercato nazionale ed estero.
- a privati e ad aziende, servizi per la progettazione e la realizzazione di eventi eno-gastronomici, culturali, ludici e incentive.
- a tutti coloro che amano buon vino e cibo, uno spazio fisico e virtuale dove poter acquistare prodotti di eccellenza dell'enogastronomia italiana e indimenticabili esperienze culinarie presso i produttori partners.

Perché affidarsi a E-ventimediterranei?

- Perché si punta a stabilire relazioni di lungo periodo attraverso l'affidabilità e l'impeccabilità del servizio, perché professionalità e passione nella costante ricerca di novità, offrono all'utente finale la garanzia del risultato.
- Perché per il canale Ho.re.ca. (ristorazione, enoteche, hotel e altri operatori nel mondo food & wine) offriamo una soluzione innovativa ed economica di distribuzione:

Logistica – Il ns magazzino a Zibido San Giacomo (MI), permette di servire entro le 24 ore dall'ordine tutti i ns Clienti di Milano e Provincia - entro le 72 ore in tutta Italia.

Economicità – Prima fornitura in conto vendita. Successivi ordini con minimo 250€ di spesa. Periodico turnover dei prodotti con sostituzione delle linee senza costi aggiuntivi.

Ricerca – Grazie alla nostra selezione potrete dotarvi di un portafoglio prodotti distintivo, senza rischi. Accanto a piccoli nomi di produttori emergenti, è possibile disporre dei grandi nomi più conosciuti e pluri premiati con oltre 1000 referenze.

Qualità – I prodotti della selezione sono provenienti prevalentemente da piccole realtà focalizzate sulla produzione di eccellenze della tradizione culinaria italiana.

Servizi pre e Post Vendita – Attraverso un costante supporto dalla realizzazione della carta dei vini e degli abbinamenti al menu, formazione al personale di sala e realizzazione di eventi.



INTRODUZIONE AI PRODOTTI AUTOCTONI ITALIANI

COS'É ESATTAMENTE UN PRODOTTO AUTOCTONO?

La definizione da dizionario del termine "autoctono" deriva dal greco autóchthon, che significa qualcosa o qualcuno "che proviene dalla propria terra". Nel nostro caso specifico, le materie prime che provengono da ben delimitate aree o regioni per produrre le specialità che offriamo. Perché crediamo nei prodotti autoctoni?

Quando le materie prime (elementi) vengono coltivati in regioni diverse da quelle di loro provenienza raramente danno gli stessi risultati. Ciò avviene a causa del rapporto millenario che si è instaurato tra l'uomo, la sua storia, la sua cultura ed il territorio. Un'area o "terroir" ha caratteristiche uniche che influiscono sugli elementi locali. Ciò garantisce la qualità e il carattere dei prodotti autoctoni.

Al giorno d' oggi le regioni di produzione sono di solito suddivise in due macro-aree: il Nuovo e il Vecchio Mondo.

Grosse differenze sussistono tra queste due aree. L'Italia, ad esempio, da sola , con più di 400 vitigni autoctoni recentemente catalogati e non riproducibili all'estero, al momento produce più vini "originali" di ogni altro stato al Mondo. Lo stesso dicasi per formaggi e altre decine di prodotti o elementi della ns dieta millenaria ed unica al mondo.

Su queste basi abbiamo impostato la nostra Selezione, guidata dalla nostra fede nella secolare cultura enogastronomica italiana.



Marchio che identifica la produzione agricola con assenza di pesticidi e/o fertilizzanti di natura chimica.



Marchio che identifica la produzione agricola secondo standard qualitativi e processi di lavorazione tradizionali del luogo.



Marchio che identifica la produzione agricola da specifica area secondo standard qualitativi e processi di lavorazione tradizionali del luogo.



Vino vegano è quel vino realizzato senza l'utilizzo di prodotti o derivati di origine animale. L'assenza di prodotti di origine animale deve accompagnare tutte le fasi di produzione del vino vegan.

Agricoltura Biodinamica

No alla chimica in vigna ma fertilizzanti naturali; minimo utilizzo dei macchinari; rispetto delle fasi lunari; mantenimento della fertilità del suolo; rotazioni colturali; raccolta di uva perfettamente matura; uso di preparati biodinamici (compost naturali) per stimolare i fenomeni vitali, curare le piante e renderle sane e forti.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Il Friuli-Venezia Giulia è da sempre la terra dei grandi vini bianchi. La fama di questi vini, pur se con stili ed espressioni molto diverse tra loro, è arrivata a livelli tali da spingere qualcuno a definirli “superwhites”. Accanto alle uve di vitigni internazionali, che qui hanno in moltissimi casi trovato areali produttivi ideali, altrettanto importante è la presenza di vitigni autoctoni, che con i loro vini caratterizzano l'enologia del Friuli-Venezia Giulia. La regione può essere suddivisa idealmente in tre zone: la zona pianeggiante che interessa la provincia di Pordenone e parte della provincia di Udine, con le DOC Grave e le DOC di pianura Aquileia, Annia e Latisana, la zona nord-est della provincia di Udine e la provincia di Gorizia con le DOC Isonzo, Colli Orientali del Friuli e Collio, ed infine la zona Giuliana con la DOC Carso. Ciascuna di queste macro-aree si caratterizza per stile di vini e vitigni autoctoni specifici.

Il Friuli-Venezia Giulia è stato recentemente terreno di scontro a livello comunitario, con la diatriba con l'Ungheria sul diritto di continuare a chiamare Tocai il vino prodotto con il vitigno Tocai Friulano. Infatti in Ungheria esiste una denominazione di origine tutelata chiamata Tokaji, piccolo paesino ai confini con l'Ucraina noto per i suoi vini passiti. La causa fu persa dall'Italia nel 2007 con la conseguenza che, se il vitigno Tocai Friulano mantiene il suo nome, i suoi vini sono da allora chiamati rispettivamente “Friulano” in Friuli-Venezia Giulia e “Tai” nel Veneto. A questa sconfitta si è in parte contrapposta la vittoria sulla protezione del nome Prosecco, tutelato con apposita DOC nel 2009. Questa nuova DOC prende il nome dal comune omonimo in provincia di Trieste, che poco ha a che fare con la produzione del tradizionale spumante, sconosciuto in zona, ma che con il suo toponimo ha permesso di tutelarne il nome a livello di denominazione. Da allora in avanti, il vitigno da sempre conosciuto come “Prosecco” cambia nome diventando “Glera”, antico nome sloveno per quest'uva.





SILVIO JERMAN

La cantina Jermann nasce dalla passione e lungimiranza di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in Friuli, nel 1881. Da semplici mezzadri i membri della famiglia divennero in pochi anni proprietari di vigneti. A dare una svolta importante all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, dotato di estro giovanile e fantasia, condusse la cantina familiare ai vertici italiani e poi mondiali della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma nettari profumati e armonici, creati secondo logiche e metodologie più moderne, ma sempre nel rispetto della tradizione.

VINTAGE TUNINA VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Ribolla Gialla,
Malvasia, Sauvignon
Blanc, Chardonnay
Prezzo 0,75L: 44,90€

W DREAMS VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 44,90€

CAPO MARTINO VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Friulano,
Picolit, Malvasia,
Ribolla Gialla
Prezzo 0,75L: 44,90€



VINNAE RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGT

CHARDONNAY
VENEZIA GIULIA IGT

SAUVIGNON
VENEZIA GIULIA IGT

RED ANGEL PINOT NERO
VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Ribolla Gialla
Prezzo 0,75L: 16,70€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 16,70€



Vitigno: Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 16,70€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 18,85€

Aganis

AGANIS

Vogliamo fare di Aganis un'azienda da vivere. All'ingresso delle valli carniche e vicino a San Daniele del Friuli vogliamo creare un luogo nel quale contemplare la natura, che rappresenti una sosta piacevole per tutti i gli amanti dell'enoturismo, i ciclisti che percorrono la Ciclovia Alpe Adria che collega Salisburgo a Grado o per chi invece percorre la vicina ippovia. Desideriamo che la cantina Aganis diventi un luogo di evasione immersa nei colori e profumi del Friuli. Il territorio che circonda la cantina vinicola rappresenta un tesoro che dobbiamo proteggere attraverso l'adozione di protocolli di difesa integrata.

Lo sfruttamento del suolo e l'uso sconsiderato di agenti chimici sono una minaccia all'equilibrio dell'ecosistema collinare del quale anche noi facciamo.

PETEC
FRIULI DOC
METODO CHARMAT



Vitigno: Ribolla Gialla
Prezzo 0,75L: 7,60€



Livio Felluga

LIVIO FELLUGA

Nome unico nel panorama produttivo italiano, nonché simbolo stesso di una regione e dei suoi vini, è facile intuire quanto la storia di Livio Felluga si intrecci con quella di tutto un territorio. Una storia, questa, che ha come protagonista una famiglia sopravvissuta a due guerre mondiali, la quale ha assistito al cambiamento dei confini intorno a sé, per poi decidere di stabilirsi sui dolci contrafforti delle colline del Friuli. È qui che, non lontano da Cormons in provincia di Gorizia, Livio Felluga dovette intraprendere una nuova battaglia per far risorgere la collina, convinto che solo la rinascita della coltivazione di qualità poteva riportare la vita nella campagna friulana. Con grande coraggio cominciò a risistemare i vecchi vigneti e a impiantarne di nuovi, introducendo idee e metodi innovativi.

VERTIGO
VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Merlot,
Cabernet Sauvignon

Prezzo 0,75L: 12,25€

SHARIS
VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Ribolla Gialla,
Chardonnay

Prezzo 0,75L: 12,25€

TERRE ALTE
ROSAZZO DOCG



Vitigno: Friulano,
Pinot Bianco,
Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 57,80€



VIE DI ROMANS

Non è una cantina qualunque, bensì è una tra le aziende vitivinicole italiane più riconosciute e apprezzate a livello internazionale, senza dubbio per merito dell'impegno della famiglia Gallo, che appartiene al mondo della vite e del vino da oltre un secolo. Con passione e con grande dedizione nel lavoro, l'azienda, dal 1978 è condotta da Gianfranco Gallo, il quale operando coraggiose e audaci scelte, è riuscito ad affermare in tutte le etichette uno stile qualitativo di grande personalità. Partendo dalla profonda conoscenza dell'ambiente, è stata una tra le primissime aziende a valorizzare ed esaltare il concetto di cru. Basandosi sulla consapevolezza che ogni vigneto gode di piccole ma importanti diversità, la cantina goriziana sfrutta proprio queste diversità, trasformandole in un preziosissimo patrimonio.

CIAMPAGNIS FRIULI ISONZO DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 21,85€

DESSIMIS FRIULI ISONZO DOC



Vitigno: Pinot Grigio
Prezzo 0,75L: 21,85€

DOLEE FRIULI ISONZO DOC



Vitigno: Tocai Friulano
Prezzo 0,75L: 21,85€

FLORS DI UIS
FRIULI ISONZO DOC

VIERIS
FRIULI ISONZO DOC

PIERE
FRIULI ISONZO DOC



Vitigno: Malvasia,
Riesling, Friuliano
Prezzo 0,75L: 21,85€



Vitigno: Sauvignon
Blanc
Prezzo 0,75L: 21,85€



Vitigno: Sauvignon
Blanc
Prezzo 0,75L: 21,85€



MAURUS

FRIULI ISONZO DOC

PINOT NERO

FRIULI ISONZO DOC



Vitigno: Merlot
Prezzo 0,75L: 21,85€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 45,20€





BORGO CONVENTI

Un proprietario terriero di nobili origini, un frate e un appezzamento di terra su cui costruire il primo monastero del territorio di Farra d'Isonzo. Non si tratta di una barzelletta, bensì dell'inizio della cantina Borgo Conventi, fondata nel 1975 con l'intento di produrre vini raffinati ed eleganti. La leggenda narra infatti che il Conte Strassoldo, detto "il Rizzardo" donò a un frate domenicano il lembo di terra su cui si costruì il primo dei monasteri che si ritrovano a Farra d'Isonzo, dove oggi ha sede la cantina. La voglia di proseguire un percorso virtuoso e di qualità è stata rinnovata dapprima nel 2001, con l'acquisto dell'azienda da parte della famiglia Folonari – nome importante nel mondo del vino – e recentemente, nel 2019, con il nuovo acquisto da parte della famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi.

CHARDONNAY
ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 7,30€

RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGT



Vitigno: Ribolla Gialla
Prezzo 0,75L: 7,30€

FRIULANO
ISONZO DEL FRIULI DOC



Vitigno: Friulano
Prezzo 0,75L: 7,30€



**REFOSCO DAL
PEDUNCOLO ROSSO**
ISONZO DEL FRIULI DOC

MERLOT
ISONZO DEL
FRIULI DOC

CABERNET FRANC
ISONZO DEL
FRIULI DOC



Vitigno: Refosco dal
peduncolo rosso
Prezzo 0,75L: 7,30€



Vitigno: Merlot
Prezzo 0,75L: 7,30€



Vitigno: Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 7,30€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





SCHIOPPETTINO
VENEZIA GIULIA IGT

EUDA PINOT NERO
COLLIO DOC

LUNA DI PONCA
COLLIO BIANCO DOC



Vitigno: Schioppettino

Prezzo 0,75L: 14,75€



Vitigno: Pinot nero

Prezzo 0,75L: 19,20€



Vitigno: Chardonnay,
Friuliano, Malvasia

Prezzo 0,75L: 24,50€



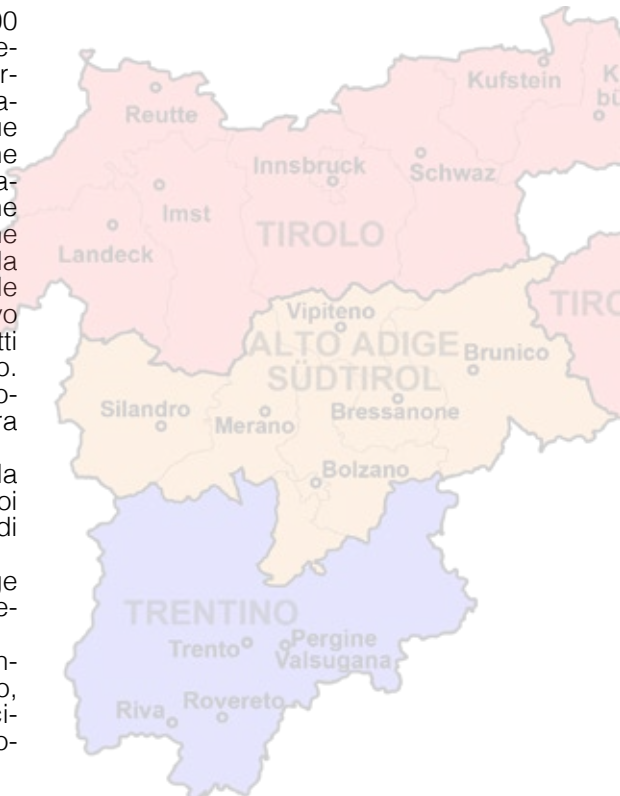
TRENTINO ALTO ADIGE

Il Trentino Alto Adige è una regione interamente montuosa di circa 14.000 kmq. E' composta dalle province autonome di Trento e Bolzano, che segnano una differenziazione sia linguistica che amministrativa, per cui parliamo di Trentino da una parte e Alto Adige dall'altra. Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le differenze etniche e linguistiche da una parte e pedoclimatiche dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola. Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione di vini, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la Valle dell'Adige e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a Trento e Bolzano. Il livello qualitativo dei vini della regione è molto alto, in modo particolare per quelli prodotti con uve che prediligono le zone fredde, come il Sauvignon e il Pinot Nero. Nonostante nel Trentino Alto Adige siano coltivate molte varietà "internazionali", nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.

Il Trentino Alto Adige è una regione con una forte vocazione storica alla produzione di vini rossi, tuttavia la regione è principalmente nota per i suoi eccellenti vini bianchi, che beneficiano, inoltre, del clima fresco capace di conferire una piacevole e vivace nota acida.

Dal punto di vista enologico, si tende a considerare il Trentino e l'Alto Adige come due zone distinte, spesso le denominazioni delle due aree sono precedute dalla menzione delle rispettive province.

Nel Trentino, la provincia meridionale della regione, si registra prevalentemente una produzione di vini rossi, in particolare con le uve Teroldego, assoluto protagonista di quest'area, e il Marzemino. Nel Trentino, più precisamente nella denominazione Trento DOC, si registra un'interessante produzione di vini spumanti metodo classico.





CANTINA TRAMIN

Anche se la nostra azienda è estesa, la struttura a rete diffusa ci consente di raggiungere velocemente ogni filare: è un aspetto importante, perché la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano. In cantina accompagniamo le uve nel percorso dalla terra alla tavola senza mai forzarle, anzi preservandone a ogni passaggio la carica aromatica sviluppata durante la maturazione. Con questo obiettivo sono stati fatti importanti investimenti: dal 2001, ad esempio, il nuovo centro di torchiatura sfrutta la forza di gravità e consente di lavorare le uve con massima cura e rispetto della materia. Non c'è spazio per l'improvvisazione: sia in vigna che in cantina la precisione è massima affinché ogni bottiglia possa esprimere aromi ben definiti per tipologia e varietà di uve.

LAGREIN DOC
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC

LAGREIN ROSÈ DOC
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC

SAUVIGNON DOC
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC



Vitigno: Lagrein
Prezzo 0,75L: 9,65€



Vitigno: Lagrein
Prezzo 0,75L: 9,55€



Vitigno: Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 9,85€

CHARDONNAY
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

GEWUZTRAMINER
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

SELIDA GEWÜRZTRAMINER
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

STOAN
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 9,55€



Vitigno: Gewürztraminer

Prezzo 0,75L: 9,85€



Vitigno: Gewürztraminer

Prezzo 0,75L: 10,85€



Vitigno: Sauvignon Blan,
Chardonnay, Pinot Bianco
Gewürztraminer

Prezzo 0,75L: 21,50€

NUSSBAUMER
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

URBAN LAGREIN RISERVA
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

MARJUN PINOT NERO
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

RUNGG
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Gewürztraminer

Prezzo 0,75L: 24,70€



Vitigno: Lagrein

Prezzo 0,75L: 24,70€



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 15,45€



Vitigno: Merlot,
Cabernet

Prezzo 0,75L: 13,45€



MERAN

Noi, la Cantina Merano, siamo profondamente radicati nella nostra terra. Tradizione, paesaggio e viticoltura sono da sempre strettamente legati al territorio meranese. La prima pietra per la fondazione della nostra Cantina fu posata nel 1901 con pochissimi viticoltori. Oggi, a distanza di oltre un secolo e la fusione della Cantina Burggräfler e della Cantina Vini Merano avvenuta nel 2010, la nostra cooperativa vinicola conta oltre 360 soci. È soltanto con il loro sostegno che si sono potuti realizzare con successo i lavori per la ristrutturazione e l'ampliamento della nostra Cantina. La riapertura nel giugno 2013 ha inaugurato una nuova era. La qualità nel vigneto, la qualità del nostro lavoro e la qualità nel calice di vino hanno la massima priorità.

WEISSEBURGUNDER
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC

BLAUBURGUNDER
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC

GOLDMUSKATELLER
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC



Vitigno: Pinot Bianco
Prezzo 0,75L: 10,25€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 12,75€



Vitigno: Moscato giallo
Prezzo 0,75L: 9,25€



KERNER
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

RIESLING
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

“V YEARS” PINOT BIANCO
SUDTIROL-ALTO ADIGE DOC
2015-2016-2017



Vitigno: Kerner
Prezzo 0,75L: 10,95€



Vitigno: Riesling
Prezzo 0,75L: 11,40€



Formato: 0,75L
Vitigno: Pinot Bianco
Prezzo 2015: 56,00€
2016: 56,00€
2017: 52,00€



ST. MICHAEL-EPPAN

ST. MICHAEL-EPPAN

San Michele Appiano viene oggi considerato uno dei nomi più importanti dell'Alto Adige, una vera garanzia per gli appassionati di vini altoatesini e non solo, grazie alla sua forte capacità di sfruttare al meglio il carattere del proprio territorio. Fondata nel 1907, questa cantina cooperativa ha saputo ritagliarsi anno dopo anno un ruolo da protagonista all'interno della realtà vitivinicola italiana. Hans Terzer, enologo della Cantina dei Produttori di San Michele Appiano dal 1978, ha il grande merito di aver indirizzato la produzione della cantina verso una produzione di alta qualità, impostando il proprio lavoro sulla cura di ogni particolare con un perfetto connubio tra il valore della tradizione e l'importanza dell'innovazione.

**SANCT-VALENTIN
GEWÜRZTRAMINER**
SÜDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Gewürztraminer
Prezzo 0,75L: 22,20€

**SANCT-VALENTIN
SAUVIGNON**
SÜDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 22,20€

**SANCT-VALENTIN
CHARDONNAY**
SÜDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 22,20€

**SANCT-VALENTIN
PINOT GRIGIO**
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

**SANCT-VALENTIN
PINOT NERO**
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

**SCHULTHAUS
PINOT BIANCO**
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

**FALLWIND
LAGREIN**
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Pinot grigio
Prezzo 0,75L: 22,20€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 29,20€



Vitigno: Pinot Bianco
Prezzo 0,75L: 11,85€



Vitigno: Lagrein
Prezzo 0,75L: 16,30€

GEWÜRZTRAMINER
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

SAUVIGNON
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

MÜLLER THURGAU
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

COLTERENZIO

È in Alto Adige che è possibile trovare alcune delle più importanti cantine cooperative non solo d'Italia, ma addirittura di tutto il mondo. Realtà solidissime, la cui missione è interamente vocata alla qualità più assoluta, e che possono vantare una produzione di incontrastata eccellenza. Tra queste, Colterenzio vanta una posizione di primo piano.

Sembra che già nel XV secolo l'arciduca Sigismondo apprezzasse particolarmente i vini prodotti da Colterenzio, ma alcuni documenti storici testimoniano che l'area fosse vocata alla viticoltura già nel primo secolo avanti Cristo, quando il colono romano Cornelius scelse di fondare il suo podere "Cornelianum" proprio in queste terre.



Vitigno: Gewürztraminer
Prezzo 0,75L: 9,85€



Vitigno: Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 10,15€



Vitigno: Müller Thurgau
Prezzo 0,75L: 8,65€

PINOT GRIGIO
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

PINOT NERO
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC

LA FOA
ALTO ADIGE
DOC

LR
SUDTIROL-ALTO
ADIGE DOC



Vitigno: Pinot Grigio

Prezzo 0,75L: 8,65€



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 9,95€



Vitigno: Sauvignon blanc

Prezzo 0,75L: 22,50€



Vitigno: Chardonnay ,
Pinot bianco, Sauvignon

Prezzo 0,75L: 88,00€



E-ventimediterranei

PERLÈ
TRENTO DOC
BRUT 2019

FERRARI

L'azienda "Franz Haas", di Montagna (Bolzano), è nata nel 1880 e ha visto consecutivamente alternarsi nella gestione ben sette generazioni appartenenti alla famiglia Haas. Oggi, in ogni annata, la cantina trasforma in vino il raccolto di ben 55 ettari vitati, suddivisi tra vigneti di proprietà, vigneti in affitto e vigneti di conferenti. Da sempre impresa vitivinicola conosciuta e rinomata per i suoi prodotti di punta che hanno come base il pinot nero, la cantina propone una gamma di etichette che comprende vini ottenuti anche dalle altre principali varietà vitate del Südtirol, tutte puntualmente interpretate senza mai trascurarne eleganza e bevibilità.



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 24,95€
Prezzo 1,5L: 51,00€



BRUT
TRENTO DOC

ROSÈ
TRENTO DOC

RISERVA
TRENTO DOC

ENDRIZZI

Endrizzi è una cantina storica del Trentino. Anzi, si può dire che è la cantina storica del Trentino, nata nel 1885, quando ancora quest'area territoriale faceva parte del regno austroungarico.

Fin dal medioevo il territorio di San Michele all'Adige è stato un centro di produzione vinicola importante: i monaci agostiniani dell'Abbazia promossero la cultura della vite, iniziando a coltivare gli antichi vigneti ora di Endrizzi. La quarta generazione degli Endrici è rappresentata da Paolo e dalla moglie Christine, architetto di origine tedesca: le due diverse origini culturali creano un mix vincente e creativo nella gestione dell'azienda. Lisa Maria e Daniele, laureati in economia vinicola a Bordeaux e a Geisenheim, rappresentano il futuro di una delle cantine più antiche del Trentino.



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 13,95€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 17,95€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot nero
Prezzo 0,75L: 15,95€



PAS DOCÈ
TRENTO DOC



Vitigno: Chardonnay,
Pinot nero
Prezzo 0,75L: 18,95€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





LEVII

Levii è un interessante marchio trentino, che ha saputo imporsi all'attenzione degli appassionati di spumantistica grazie a una produzione di Metodo Classico di qualità. Negli ultimi anni, la Denominazione Trento Doc ha saputo ritagliarsi uno spazio sempre più importante nel panorama delle bollicine italiane, con un incremento della produzione e con un livello qualitativo in costante crescita. Le ragioni del successo sono da ricercare soprattutto in un territorio particolarmente vocato. Il Trentino può offrire ottime esposizioni collinari sui pendii che salgono verso i primi rilievi alpini, con la possibilità di salire con le vigne anche a quote elevate, in modo da poter avere uve caratterizzate da un profilo fresco anche nelle annate calde, sempre più frequenti in un periodo storico segnato da notevoli cambiamenti climatici.

TRENTO DOC BRUT
TRENTO DOC

TRENTO DOC ROSÉ
TRENTO DOC

**TRENTO DOC
EXTRA BRUT**
TRENTO DOC



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 13,95€



Vitigno: Pinot Nero,
Chardonnay

Prezzo 0,75L: 17,95€



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 14,95€

TRENTO DOC
PAS DOSÈ
TRENTO DOC

TRENTO DOC
BRUT RISERVA 2015
TRENTO DOC

BRUT RISERVA
120 CUVEÈ DEL BENE
TRENTO DOC



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 18,95€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 22,95€



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 46,00€





E-ventimediterranei

SAN LEONARDO
VIGNE DELLE DOLOMITI IGT
2015

SAN LEONARDO
VIGNE DELLE DOLOMITI IGT
2016

SAN LEONARDO
VIGNE DELLE DOLOMITI IGT
2019

SAN LEONARDO

Poche altre cantine italiane sono riuscite a tutelare e a valorizzare il proprio territorio nello stile dei grandi château francesi, come è riuscita a fare la Tenuta San Leonardo, in Trentino. Un luogo magico, nel cuore della Vallagarina, in cui le tracce della coltivazione della vite si perdono nei tempi, risalendo fino a mille anni fa. Una cantina modello, composta da centinaia di ettari di terreno, che ospitano circa trenta ettari coltivati con varietà ormai diventate tradizionali: cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenère, petit verdot e merlot, e ancora riesling e sauvignon blanc.

Di proprietà della famiglia Guerrieri Gonzaga, la Tenuta San Leonardo ha negli anni firmato alcuni dei vini più iconici non solo del Trentino, ma di tutta Italia.



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 58,70€



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 61,70€



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 72,90€

VENETO

Nel Veneto, la presenza dei vitigni sia autoctoni che internazionali è caratteristica di ciascuna zona vinicola. A ovest, sulle Colline del Garda e in Valpolicella i vitigni più importanti sono la Corvina, Rondinella e Molinara, da cui si ottengono i vini del Bardolino e della Valpolicella. Tra le province di Verona e Mantova, il Lugana è un vino bianco prodotto con il vitigno Trebbiano di Soave, localmente noto anche come Turbiana o Trebbiano di Lugana. Muovendoci verso est, tra le province di Verona e Vicenza troviamo i comprensori del Soave e di Gambellara, noti per i loro vini bianchi a base di uve Garganega. I Colli Berici, posti immediatamente a sud di Vicenza, producono vini rossi a base dei vitigni internazionali Cabernet Sauvignon, e Merlot e dell'autoctono Tocai Rosso, un vitigno affine al Cannonau o al Grenache. La zona pedemontana del Vicentino, posta invece a nord della città, oltre che per i rossi, è conosciuta per il vitigno autoctono Vespaiola e per il vino passito che se ne ricava, il famoso Torcolato di Breganze. Nel Padovano, sui Colli Euganei, sono coltivati soprattutto vitigni rossi internazionali ma soprattutto il Moscato giallo da cui si produce il Moscato Fior d'Arancio DOCG. Nella zona pianeggiante a sud del capoluogo viene coltivato il vitigno Friularo, nome locale attribuito al Raboso Piave, caratteristico a sua volta del Trevigiano. Sempre nel Trevigiano è situata anche la zona vinicola originaria del Prosecco, prodotto con il vitigno oggi chiamato Glera, che rappresenta ormai il più importante importante distretto spumantistico Italiano, che arriva ad abbracciare quasi tutto il Triveneto.

La caratteristica più interessante del Veneto è certamente rappresentata dal fatto che il successo dei suoi vini è largamente determinato dalle tante uve autoctone che si coltivano nella regione, sia bianche, sia rosse. L'enologia Veneta dispone di un ampio patrimonio ampelografico e diversità territoriali tali da consentire una produzione di vini con diverse qualità, da vini leggeri e piacevoli fino a quelli più robusti e impegnativi, come l'Amarone.





CÀ DI RAJO

La cantina Ca' di Rajo, atta alla produzione di grandi vini e spumanti, sorge in provincia di Treviso.

Costruita in stile moderno, rispettando l'architettura tipica della zona del Piave, e dotata di moderne attrezzature per la vinificazione, la cantina si identifica nella produzione di vini fortemente legati al territorio, come Il Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene e il Raboso. Quest'ultimo è un vino davvero unico e, tra i più tipici della DOC Piave, è spesso considerato quasi estremo, per la sua natura forte e rabbiosa, e forse per questo lasciato in disparte.

Nei fertili terreni dell'azienda si coltivano, però, anche, il manzoni bianco un terreno adatto al suo pieno sviluppo, il pinot grigio, lo chardonnay, il traminer, il sauvignon blanc, il cabernet sauvignon, il cabernet franc e il merlot.

NINA-INCROCIO MANZONI
PIAVE DOC

SANGUE DEL DIAVOLO
RABOSO DEL
PIAVE DOC

ICONEMA-TAI
PIAVE DOC

è possibile definire condizioni personalizzate in funzione dei volumi



Vitigno: Incrocio manzoni
Prezzo 0,75L: 6,70€



Vitigno: Raboso
Prezzo 0,75L: 12,00€



Vitigno: Tai
Prezzo 0,75L: 22,50€

TRAMINER
TREVENEZIE IGT

SAUVIGNON BLANC
TREVENEZIE IGT

RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGT

PINOT NERO
FRIULI DOC

è possibile definire condizioni personalizzate in funzione dei volumi



Vitigno: Traminer
Prezzo 0,75L: 5,85€



Vitigno: Sauvignon blanc
Prezzo 0,75L: 5,85€



Vitigno: Ribolla gialla
Prezzo 0,75L: 5,85€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 5,85€

PROSECCO EXTRA DRY
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG

PROSECCO BRUT
TREVISO
DOC

è possibile definire condizioni personalizzate in funzione dei volumi

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 7,15€



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 5,15€





MASOTTINA

Dal 1946 la famiglia Dal Bianco con passione e dedizione si dedica alla produzione di vini. La cantina è il luogo dove l'anima trova massima espressione, mantenendo la promessa di un sogno antico: quello di Adriano Dal Bianco che desiderava vinificare le sue uve con accuratezza e rapidità, per preservarle dall'ossidazione. Queste oggi sono protagoniste di passaggi certosini, dalla scelta sulla pianta al raggiungimento della cantina nel primo mattino, dove vivono una seconda selezione. La gravità è alleata della vinificazione: accompagna l'ingresso in cantina, attraversa la pressatura morbida, segue l'arrivo del mosto nei frementini. L'affinamento in serbatoio e un attento monitoraggio portano infine alla nascita dei vini Masottina, frutto di rituali famigliari, rappresentativi di terroir dalla storia preziosa, selezioni in un singolo vigneto o assemblaggi sapienti.

E-ventimediterranei

**PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY**
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG

R.D.O. PONENTE
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI OGLIANO DOCG

R.D.O. LEVANTE
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
RIVE DI OGLIANO DOCG



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 7,35€



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 9,85€



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 9,85€



ANNO 1622

VILLA SANDI

VILLA SANDI

La villa, patrimonio culturale della terra trevigiana, è un felice esempio di quel connubio tra arte e agricoltura che ha caratterizzato il paesaggio veneto dei secoli passati. Villa Sandi sorge ai piedi delle colline trevigiane, tra le zone D.O.C.G. del Prosecco di Valdobbiadene e quella D.O.C. dei vini del Montello.

Tenuta Valdobbiadene offre ospitalità all'altra tenuta; per la sua esposizione solatia e arieggiata ben si presta alla coltivazione delle migliori uve e alla produzione dei grandi crù del Prosecco, come la Cuvée. Oltre a questo incantevole scenario di assolate colline, Villa Sandi, attraverso la consulenza dei propri enologi ed agronomi, controlla numerosi ettari di vigneti appartenenti a viticoltori selezionati, per offrire prodotti D.O.C.G. di qualità.

PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG
DI CARTIZZE



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 14,85€

120
PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 8,20€

PROSECCO MILLESIMATO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG



Vitigno: Glera
Prezzo 0,75L: 7,25€



PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG

IL FRESCO
PROSECCO DOC
TREVISO

IL FRESCO ROSÈ
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG

**BLANC DE
BLANC**
VINO SPUMANTE



Vitigno: Glera

Prezzo 0,75L: 6,95€



Vitigno: Glera

Prezzo 0,375L: 4,20€

Prezzo 0,75L: 6,15€

Prezzo 1,5L: 18,90€



Vitigno: Glera,
Pinot nero
Prezzo 0,75L: 6,75€



Vitigno: vari vitigni a
bacca bianca
Prezzo 0,75L: 4,95€

PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG

DOLCE SANDI
SPUMANTE
DOLCE



Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 4,95€



Vitigno: Moscato
Prezzo 0,75L: 4,95€



LAVARINI®

LAVARINI

L'Azienda Agricola Lavarini ha alle spalle una lunga tradizione, frutto dell'esperienza di tre generazioni di viticoltori, che fin dagli anni '70 hanno iniziato l'attività di produzione e di vinificazione. Oggi Massimo Lavarini, dopo la scomparsa del papà Luigi, prosegue con passione ed entusiasmo l'attività di famiglia. L'azienda, estesa circa 7 ettari, si colloca con orgoglio e consapevolezza all'interno della storia e della tradizione secolare della Valpolicella. Negli ultimi anni l'Azienda ha attuato una profonda azione di ristrutturazione, sia dal punto di vista strutturale che dal punto di vista tecnologico, al fine di ottimizzare ed incrementare la qualità dei vini prodotti. La filosofia dell'Azienda deriva dalla ferma convinzione che la qualità dei vini è conseguenza diretta dalla qualità di ogni singola fase del processo produttivo.

**VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE
VALPOLICELLA DOC**



Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella,
Molinara
Prezzo 0,75L: 7,85€

**PETRINUS
VALPOLICELLA
SUPERIORE DOC**



Vitigno: Corvina,
Corvinone,
Rondinella
Prezzo 0,75L: 9,85€

**VALPOLICELLA
SUPERIORE
RIPASSO DOC**



Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella,
Molinara
Prezzo 0,75L: 10,95€
Prezzo 1,5L: 35,90€

**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
DOCG**



Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella

Prezzo 0,75L: 24,95€
Prezzo 1,5L: 63,20€

**MAXIMUS
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA
RISERVA DOCG**



Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella

Prezzo 0,75L: 49,60€

**PIASSARON
ROSSO
VERONESE IGT**



Vitigno: Corvina,
Croatina, Cabernet,
Rondinella
Prezzo 0,75L: 14,65€

**RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA
DOCG**



Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella,
Molinara
Prezzo 0,75L: 16,75€

MONTE TONDO

MONTE TONDO

Vini dal profumo e dal sapore difficile da dimenticare quelli di Gino Magnabosco, viticoltore di lunga esperienza e artigiano del vino, che passo dopo passo segue personalmente i suoi vigneti e i suoi vini. Vigile tradizione e una costante attenzione ai miglioramenti delle tecniche moderne danno vita ad una gamma di vini di riconosciuta qualità con ottimi riscontri in Italia e all'estero.

SOAVE CLASSICO DOC
SOAVE DOC



Vitigno: Garganega
Prezzo 0,75L: 6,95€

FOSCARI SLAVINUS
SOAVE SUPERIORE DOCG



Vitigno: Garganega
Prezzo 0,75L: 9,95€

NETTARE DI BACCO
RECIOTO DI SOAVE DOCG



Vitigno: Garganega
Prezzo 0,75L: 12,50€

AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
DOCG

AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
DOCG



Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella
Prezzo 1,5L: 55,00€

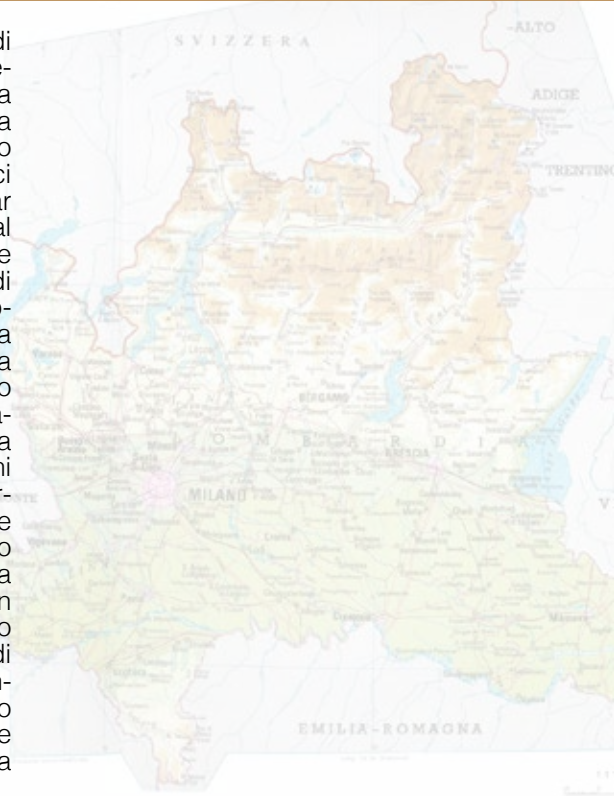


Vitigno: Corvina,
Corvinone, Rondinella
Prezzo 3L: 145,00€



LOMBARDIA

I suoi 30.000 ettari coltivati a vigneto sono dispersi su oltre 24.000 kmq di superficie regionale, pianeggiante per circa la metà, montuosa per un ulteriore 40%. Poco più del 10% della superficie è collinare, e pertanto si presta a viticoltura di qualità. Le varie zone vitivinicole sono relativamente lontane tra loro e presentano caratteristiche diverse, sia dal punto di vista pedoclimatico che da quello ampelografico. I vigneti della Valtellina si trovano alle pendici delle montagne, sul lato destro dell'Adda, dove la luce del sole riesce a far maturare i grappoli, mentre le viti sono coltivate in terrazzamenti spesso al limite dell'altitudine massima che ne permette lo sviluppo. Il vitigno principale è il Nebbiolo qui chiamato Chiavennasca, e che dà origine allo Sforzato di Valtellina o Sfursat di Valtellina DOCG, vino ottenuto mediante parziale appassimento delle uve, e al Valtellina Superiore DOCG. Altri autoctoni sono la Pignola, la Rossola, la Brugnola (conosciuta in Emilia come Fortana o Uva d'Oro), tutti a bacca rossa, raramente vinificati in purezza e che rientrano nell'uvaggio dei vini classici di Valtellina. In questa zona la forma di allevamento più diffusa è il Guyot. L'Oltrepò Pavese, zona tra le province di Pavia ed Alessandria, è sempre stato conosciuto per massicce produzioni di vini rossi a consumo prevalentemente regionale. Il vitigno più diffuso è la Barbera, seguito da Croatina, Bonarda e Uva Rara. Una menzione particolare merita il Pinot Nero, per il quale l'Oltrepò Pavese si è recentemente affermato come una regione di eccellenza, usato sia per la produzione spumantistica (Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG). I vini bianchi sono ottenuti con uve Riesling Italico, nonché con Moscati e Malvasie. Le forme di allevamento più diffuse sono la Spalliera e il Guyot. La Franciacorta, nella zona del Lago di Iseo, è nota per la coltivazione di vitigni Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay. Anche questa è una zona nota per la produzione di spumante metodo classico (Franciacorta DOCG). Con gli stessi vitigni, ed eventualmente anche Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot vengono prodotti i vini della Curtefranca DOC.





LE FRACCE

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905 con Giulio Bussolera. I suoi vigneti si modellavano su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". SA metà degli anni '50 l'avvocato Fernando Bussolera acquista una residenza ai piedi di questa collina, costruita nel XVII secolo come convento monacale e, assieme alla moglie Lina Branca, ne fa la propria abitazione. Ai vigneti ereditati dal papà Giulio, Fernando affianca nuove vigne, fino ad arrivare a una superficie vitata di 40 ettari e un'azienda in pianura di 50 ettari. A esse aggiunge un parco, dando vita così a un vero e proprio vigneto con giardino: 100 ettari di meraviglie naturalistiche.

**BUSSOLERA
ROSÈ**
METODO CLASSICO



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 19,70€

**BUSSOLERA
PAS DOSÈ**
METODO CLASSICO



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 18,70€

**PEU
MOUSSANT**
METODO CHARMAT



Vitigno: Riesling
Prezzo 0,75L: 8,70€

BOHEMI
CASTEGGIO DOC

PINOT NERO
OLTREPÒ PAVESE DOC



Vitigno: Barbera,
Croatina, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 19,50€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 19,50€



LANDÒ
OLTREPÒ PAVESE DOC



Vitigno: Riesling
Prezzo 0,75L: 8,70€

FLAMANT
OLTREPÒ PAVESE DOC



Vitigno: Syrah
Prezzo 0,75L: 8,70€

MORO
OLTREPÒ PAVESE DOC



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 8,70€

RUBIOSA
OLTREPÒ PAVESE DOC



Vitigno: Croatina
Prezzo 0,75L: 8,70€

LEFIOLE

LE FIOLE

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905 con Giulio Bussolera. I suoi vigneti si modellavano su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". A metà degli anni '50 l'avvocato Fernando Bussolera acquista una residenza ai piedi di questa collina, costruita nel XVII secolo come convento monacale e, assieme alla moglie Lina Branca, ne fa la propria abitazione. Ai vigneti ereditati dal papà Giulio, Fernando affianca nuove vigne, fino ad arrivare a una superficie vitata di 40 ettari e un'azienda in pianura di 50 ettari. A esse aggiunge un parco, dando vita così a un vero e proprio vigneto con giardino: 100 ettari di meraviglie naturalistiche.

ELIVIÀ - PINOT GRIGIO
OLTREPÒ
PAVESE DOC



Vitigno: Pinot Grigio
Prezzo 0,75L: 8,90€

ALENÈ - PINOT NERO
OLTREPÒ
PAVESE DOC



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 8,90€

AMADÌ
PINOT NERO
RISERVA



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 17,60€



ISABEL IN ROSA
METODO CLASSICO
BRUT ROSÈ

ISABEL
METODO
CLASSICO BRUT



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 16,75€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 15,75€





CASTELLO DI CIGOGNOLA

CASTELLO DI CIGOGNOLA

L'azienda Castello di Cigognola sorge nel cuore dell'Oltrepò Pavese, sulle colline strette tra Piemonte ed Emilia, a sud del fiume Po, in quello che un tempo e fino all'Unità d'Italia era denominato "Vecchio Piemonte". Nasce dall'intuizione dei proprietari Gianmarco e Letizia Moratti che, insieme all'enologo Riccardo Cotarella e a un team di esperti, hanno voluto scommettere su un terroir particolarmente favorevole. Importanti investimenti in vigna e in cantina hanno trasformato l'antico castello in un punto di riferimento d'eccellenza. È così che, ben presto, sono arrivati anche i migliori riconoscimenti dalle più prestigiose guide dei vini d'Italia.

PINOT NERO BRUT
OLTREPÒ PAVESE DOC
METODO CLASSICO

PINOT NERO PAS DOSÈ
OLTREPÒ PAVESE DOC
METODO CLASSICO

PINOT NERO ROSÈ
OLTREPÒ PAVESE DOC
METODO CLASSICO



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 15,75€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 16,75€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 17,60€



DODICIDODICI
OLTREPÒ PAVESE DOC

PINOT NERO
OLTREPÒ PAVESE DOC



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 7,85€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 22,50€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





PODERI DI SAN PIETRO

Nel cuore di San Colombano al Lambro, un'incantevole oasi collinare a soli 30 km da Milano, sorge la nostra cantina Poderi di San Pietro, un'accogliente realtà a conduzione familiare immersa nel centro del paese.

La nostra passione per la viticoltura ci spinge a coltivare con dedizione i nostri 60 ettari di vigneti, selezionando con cura ogni grappolo per ottenere vini di altissima qualità. Qui, la tradizione si fonde con l'innovazione e l'ospitalità tipica del nostro territorio, offrendo un'esperienza unica che riflette l'autenticità e l'essenza della nostra realtà.

Siamo costantemente impegnati nella ricerca delle migliori pratiche per garantire che ogni bottiglia racconti il meglio del nostro lavoro e del nostro territorio, portando sulla vostra tavola il frutto della nostra passione e dedizione.

TRIANON
COLLINA DEL
MILANESE IGT



Vitigno: Merlot,
Cabernet, Sauvignon
Prezzo 0,75L: 25,00€

**MONASTERO
DI VALBISSERA**
SAN COLOMBANO DOC



Vitigno: Barbera,
Croatina, Uva Rara
Prezzo 0,75L: 25,00€

ROSSO DI VALBISSERA
SAN COLOMBANO DOC



Vitigno: Croatina,
Barbera, Uva Rara
Prezzo 0,75L: 6,35€

BRERA
COLLINA DEL
MILANESE IGT

LA SCALA
COLLINA DEL
MILANESE IGT

NAVIGLI
SAN COLOMBANO
DOC

SFORZESCO
COLLINA DEL MILANESE
IGT



Vitigno: Trebbiano,
Chardonnay
Prezzo 0,75L: 4,35€



Vitigno: Chardonnay,
Cortese, Trebbiano
Prezzo 0,75L: 4,35€



Vitigno: Croatina,
Barbera, Uva Rara
Prezzo 0,75L: 4,35€



Vitigno: Merlot,
Croatina
Prezzo 0,75L: 4,35€

AMPHORA MORIS
COLLINA DEL
MILANESE IGT

ARCHAAN
COLLINA DEL
MILANESE IGT

MAMMUT
COLLINA DEL
MILANESE IGT

SOLARÒ
COLLINA DEL
MILANESE IGT



Vitigno: Chardonnay,
Verdea
Prezzo 0,75L: 14,55€



Vitigno: Pinot Grigio
Prezzo 0,75L: 11,50€



Vitigno: Merlot, Syrah
Prezzo 0,75L: 6,35€



Vitigno: Trebbiano
Prezzo 0,5L: 14,50€

PINOT ROSÉ
SPUMANTE ROSÉ
METODO CHARMAT

**CA' DELLA
SIGNORA**
VSQ



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 6,35€



Vitigno: Chardonnay,
Trebiano

Prezzo 0,75L: 6,35€





OTTELLA

OTTELLA

La famiglia Montresor da quattro generazioni è alla guida di Ottella. Ad avviare l'azienda fu Lodovico, padre di Francesco e Michele, imprenditore vitivinicolo e appassionato collezionista di opere d'arte. Una lunga storia: nel libro "La provincia di Verona e i suoi vini, 1900", lo storico Giovan Battista Perez testimonia come la famiglia Montresor fosse, nel 1905, l'unica a produrre Lugana in territorio veronese. È un giorno del 1964 quando Lodovico Montresor, assieme al Professor Michele Vescia dell'Università di Brescia e l'ingegner Turlini, ebbe l'intuizione di disegnare e delimitare questa pregiatissima terra chiamata Lugana dandole una sua conformazione geografica e una sua identità. Il risultato è la nascita della denominazione di origine tre anni dopo, nel 1967. Ottella oggi è una realtà di 90 ettari in Lugana.

OTTELLA
LUGANA DOC



Vitigno: Trebbiano
Prezzo 0,75L: 8,65€

LE CREETE
LUGANA DOC



Vitigno: Trebbiano
Prezzo 0,75L: 11,65€

BACK TO SILENCE
LUGANA DOC



Vitigno: Trebbiano
Prezzo 0,75L: 18,85€



OTTELLA

ROSESROSES
ALTO MINCIO IGT

BLANC DE BLANCS
METODO CLASSICO VSQ



Vitigno: Corvina,
Lagrein, Rondinella
Prezzo 0,75L: 8,65€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 11,65€





CA' DEI FRATI

L'azienda Ca' dei Frati è nota sin dal 1782 come attesta un documento che riferisce "di una casa con cantina sita in Lugana nel tener di Sermion detta il luogo dei Frati". Nel 1939 Felice Dal Cero, figlio di Domenico, già viticoltore in Montecchia di Crosara, nel veronese, si trasferì in quella casa, in Lugana di Sirmione, intuendo fin da subito l'alta vocazione vitivinicola della zona. Dopo trent'anni di lavoro in vigna e in cantina, nel 1969, il figlio Pietro partecipa alla nascita della Doc iniziando a imbottigliare la sua prima etichetta di Lugana Casa dei Frati, successivamente detta Ca' dei Frati. Nel 2012 Pietro Dal Cero viene a mancare lasciando l'eredità culturale alla moglie Santa Rosa e ai figli Igino, Gian Franco ed Anna Maria che gestiscono l'azienda con la stessa passione e determinazione.

I FRATI LUGANA DOC



Vitigno: Trebbiano

Prezzo 0,375L: 6,05€

Prezzo 0,75L: 9,75€

RONCHEDONE BRESCIANO IGT



Vitigno: Marzemino,
Sangiovese, Cabernet
Prezzo 0,375L: 7,70€
Prezzo 0,75L: 13,75€

ROSA DEI FRATI BRESCIANO IGT



Vitigno: Marzemino,
Sangiovese, Cabernet
Prezzo 0,75L: 9,35€



BROLETTINO
LUGANA DOC

CUVEÉ DEI FRATI
METODO CLASSICO ROSÈ



Vitigno: Trebbiano

Prezzo 0,75L: 12,30€



Vitigno: Groppello,
Marzemino,
Sangiovese, Barbera
Prezzo 0,75L: 14,85€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





Ca' del Bosco

CA' DEL BOSCO

La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nell'estesa trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima e meglio ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra vocata. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che all'inizio degli anni '70 ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Gli splendidi racconti firmati Ca' del Bosco nascono da qui: da un'illusione, da una favola nata per durare nel tempo.

CUVÉE PRESTIGE
FRANCIACORTA DOCG

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
FRANCIACORTA DOCG

PINERO
PINOT NERO SEBINO IGT



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,375L: 14,90€
Prezzo 0,75L: 24,85€
Prezzo 1,5L: 52,70€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 34,50€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 43,90€

EXTRA BRUT
FRANCIACORTA
DOCG

DOSAGE ZERO
FRANCIACORTA
DOCG

SATEN
FRANCIACORTA
DOCG

**DOSAGGIO
ZERO NOIR**
FRANCIACORTA DOCG



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 38,60€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 38,60€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 38,60€



Vitigno: Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 65,00€

**ANNAMARIA
CLEMENTI BRUT**
FRANCIACORTA RISERVA
DOCG

**ANNAMARIA
CLEMENTI ROSÉ**
FRANCIACORTA RISERVA
DOCG

**MAURIZIO
ZANELLA**
SEBINO
IGT



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 87,70€



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 125,90€



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Cabernet
Franc, Merlot
Prezzo 0,75L: 51,00€





BELLAVISTA

Noi siamo pura energia e la fonte di questa energia sono i nostri sogni. Nella mia vita, essi vengono sempre prima del progetto. Se il sogno è abbastanza grande, ci sarà abbastanza energia, e se ci sarà energia seguiranno anche le idee, gli uomini giusti per farle funzionare, la progettualità, la competenza, e infine le necessarie questioni materiali. Ho sognato Bellavista mentre immaginavo la mia terra, la Franciacorta, trasformata da un prodotto, il vino, e da esso resa ancora più bella, più ordinata. Solo la vigna è capace di disegnare il paesaggio e di trasformare l'ordine in bellezza. Se nella vigna non c'è ordine, il vino non sarà mai buono e quanto più sarà curata la vigna, tanto più sarà superiore la fattura del vino.

**ALMA ASSEMBLAGE
EXTRA BRUT**
FRANCIACORTA DOCG



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 24,85€

**ALMA ASSEMBLAGE
NON DOSATO**
FRANCIACORTA DOCG



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 26,25€

**ALMA ASSEMBLAGE
ROSÈ**
FRANCIACORTA DOCG



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 32,50€



SATEN BRUT
FRANCIACORTA
DOCG

TEATRO ALLA SCALA
FRANCIACORTA
DOCG

**RISERVA VITTORIO
MORETTI**
FRANCIACORTA DOCG



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 34,90€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 32,50€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 64,30€



BRUT
FRANCIACORTA DOCG

SATEN
FRANCIACORTA DOCG

ROSÉ
FRANCIACORTA DOCG

BARBOGLIO DEI GAIONCELLI

La cantina Barboglio De Gaioncelli nasce all'interno dell'omonimo palazzo e dal 2010, in quella che era zona di mezzadria, sorge il ristorante. 30 sono gli ettari vitati, 90.000 le bottiglie prodotte, 10 le tipologie di vino. Il disciplinare Franciacorta segna le linee guida per la produzione dei vini : la raccolta manuale in cassette di massimo 16 kg, l'affinamento minimo in bottiglia, l'uso di determinati vitigni (chardonnay, pinot nero e pinot bianco) e tanto altro. All'interno di questo rigoroso regolamento la cantina sfruttando la conoscenza della propria superficie vitata esprime la sua filosofia produttiva: la nostra filosofia è riassunta in finezza ed eleganza, vini sinceri, di grande beva che trovano la loro più alta espressione nelle riserve.



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 15,95€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 17,95€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 22,40€

BIANCO

FRANCIACORTA DOCG

NERO

FRANCIACORTA DOCG

CLARO

FRANCIACORTA DOCG

ROSSO

CURTEFRANCA DOC



Vitigno: Pinot Bianco

Prezzo 0,75L: 22,40€



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 22,40€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco

Prezzo 0,75L: 29,20€



Vitigno: Merlot,
Cabernet sauvignon
Prezzo 0,75L: 7,35€



E-ventimediterranei

BERLUCCHI '61 BRUT
FRANCIACORTA DOCG

BERLUCCHI '61 ROSÈ
FRANCIACORTA DOCG

BERLUCCHI '61 SATEN
FRANCIACORTA DOCG

BERLUCCHI

Poche altre cantine possono vantare un legame così stretto con il territorio che le circondano come Berlucchi con la Franciacorta. Da più di cinquant'anni, infatti, questo storico marchio italiano significa spumante di qualità non solo nel nostro paese ma nel mondo intero. Un racconto decennale che inizia con l'incontro tra Guido Berlucchi - già produttore di vino e ai tempi in cerca di un consulente enologico - e il giovane e dinamico enologo Franco Ziliani, che insieme si chiesero: "E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?". Fu in quell'occasione che nacque l'idea di cimentarsi con la produzione - una vera e propria sfida - di un metodo classico italiano in provincia di Brescia.



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 16,60€

Prezzo 1,5L: 36,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 19,40€

Prezzo 1,5L: 43,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 18,60€

Prezzo 1,5L: 41,00€



MARCHESI ANTINORI TENUTA MONTESSINA

Tenuta Montenisa si trova nel cuore della Franciacorta, intorno al borgo di Calino, gioiello di questa dolce parte d'Italia, dove antichi palazzi, conventi, abbazie e chiesette sparse nel verde delle colline e delle valli moreniche, hanno visto scorrere secoli di storia. Nella Tenuta sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Franciacorta. Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, Pinot Nero, che dà struttura e personalità, Pinot Bianco, sapido e minerale. I vigneti storici della Tenuta si trovano sulla collina di S. Stefano: le loro uve pregiate, dal profumo intenso, danno al vino complessità ed equilibri. I vigneti più recenti impiantati in un appezzamento circondato da un muro detto localmente "brolo", sono destinati a produrre grandi uve per un grande vino.

E-ventimediterranei

CUVÉE ROYALE
FRANCIACORTA DOCG



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Bianco, Pinot Nero
Prezzo 0,75L: 17,95€



ABBAGLIO
ROSSO DI VALTELLINA DOC

LEGÀMI
GRUMELLO DOCG

SANTENZA
ROSSO DI
VALTELLINA DOCG

COOPERATIVA SOCIALE IL GABBIANO

Siamo una Cooperativa Agricola Sociale nata nel 2015, con sede a Sondrio e operante nel territorio valtellinese. Ci occupiamo della coltivazione della vite, delle mele, di frutta, verdura e ortaggi. Le nostre produzioni agricole sono fortemente legate al territorio, in quanto crediamo profondamente nell'urgenza di mantenere vive le nostre tradizioni, preservare la biodiversità e rispettare la vocazione del territorio valtellinese. Trasformiamo le nostre materie prime in vino, grappa, in diverse tipologie di succo, di confetture e snack. Partiamo dal recupero di terreni in stato di abbandono in Valtellina, che coltiviamo con pratiche agricole sostenibili, a basso impatto ambientale, grazie a sistemi di lotta integrata. È proprio ad azioni di coraggio, in situazioni estreme, che fa riferimento la definizione di "Agricoltura Eroica".



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 7,95€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 12,75€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 10,65€

STIGMA
SFORZATO DI
VALTELLINA DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 21,95€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





RAINOLDI

I dieci ettari vitati di proprietà sono gestiti in maniera rigorosa e scrupolosa, con estrema fatica a causa degli impervi e scomodi terrazzamenti, e aggiungendo agli stessi, per l'appunto, le uve di una settantina di piccoli conferitori, ecco che la produzione media annua dell'azienda "Aldo Rainoldi" si attesta sulle 185mila bottiglie. Nella cantina di Chiuro, in provincia di Sondrio, le più antiche tradizioni locali sono la regola, grazie cui si riesce a ottenere una batteria di etichette che difficilmente trova uguali.

Dai Rossi più giovani a quelli di "Riserva", si passa per i Bianchi e per gli Spumanti, fino ad arrivare al vino di punta dell'azienda, che vede nello Sfurat di Valtellina "Ca' Rizzieri", l'espressione più alta di quella che è la migliore Valtellina quando di parla di vino.

E-ventimediterranei

PRUGNOLO
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



Vitigno: Merlot,
Cabernet sauvignon
Prezzo 0,75L: 14,65€

SASSELLA
VALTELLINA SUPERIORE
DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 14,65€

INFERNO
VALTELLINA
DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 14,65€



**SFURSAT
DI VALTELLINA**
VALTELLINA DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 27,55€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



VALLE D'AOSTA

La Valle d'Aosta, con i suoi circa 3000 kmq, è una piccola regione, anche dal punto di vista del vino. La Valle, formata dalla Dora Baltea, si snoda da ovest verso est ed è circondata dalle più alte montagne d'Europa, sulle quali svetta il Monte Bianco (4950 m).

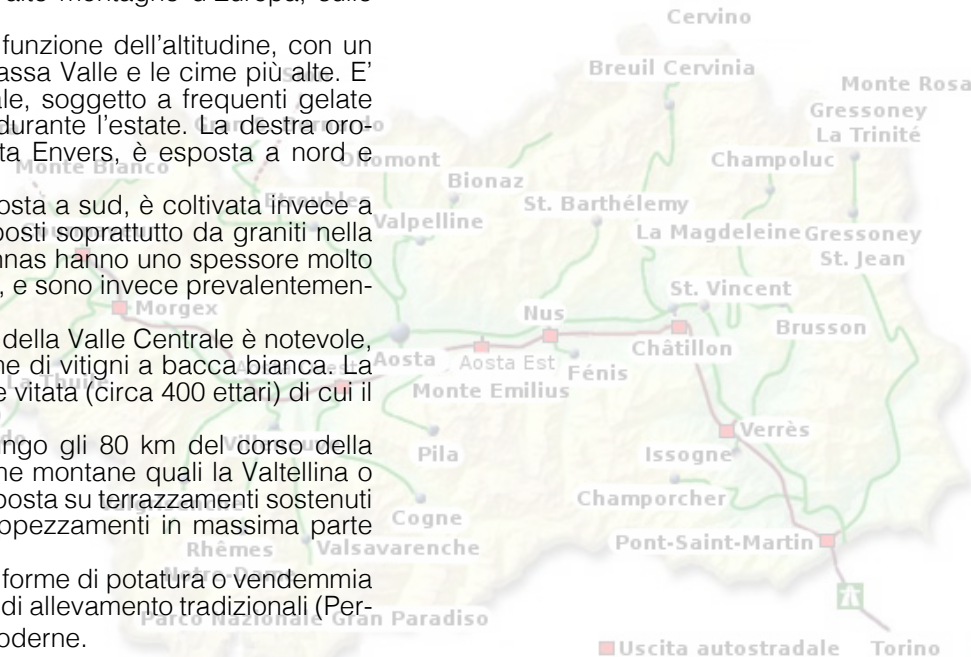
Qui il clima presenta notevoli variazioni in funzione dell'altitudine, con un dislivello di oltre 4000m tra la zona della Bassa Valle e le cime più alte. E' freddo intenso durante la stagione invernale, soggetto a frequenti gelate primaverili e a temperature molto elevate durante l'estate. La destra orografica della Valle Centrale, viene chiamata Envers, è esposta a nord e caratterizzata dalla presenza di boschi.

La sinistra orografica, chiamata Adret, esposta a sud, è coltivata invece a vigneti e frutteti. I terreni viticoli sono composti soprattutto da graniti nella zona di Morgex. Ad Arnad-Montjovet e Donnas hanno uno spessore molto basso, che spesso espone la roccia madre, e sono invece prevalentemente sabbioso-argillosi.

La diversificazione tra le varie zone viticole della Valle Centrale è notevole, e sono in genere i più adatti alla coltivazione di vitigni a bacca bianca. La Valle d'Aosta ha una piccolissima superficie vitata (circa 400 ettari) di cui il 70% in montagna e il restante in collina.

La viticoltura viene praticata soprattutto lungo gli 80 km del corso della Dora Baltea e, come accade spesso in zone montane quali la Valtellina o ad alcuni appezzamenti in Alto Adige, è disposta su terrazzamenti sostenuti da muretti in pietra che formano piccoli appezzamenti in massima parte sostenuti dalle radici stesse delle viti.

Su queste terrazze molto ripide, essendo le forme di potatura o vendemmia automatizzata escluse in partenza, le forme di allevamento tradizionali (Pergola, Alberello) prevalgono su quelle più moderne.





LES CRÊTES

La famiglia Charrère è una famiglia dalle radici profonde e di antiche tradizioni. Nel 1750 emigrò da Grenoble (Francia, ai confini con l'Alta Savoia), ad Aymavilles in Valle d'Aosta. Nel 1800 edificò lo stabile storico di famiglia decretato nel 1983 "di interesse storico-artistico particolarmente importante ai sensi della legge del 01/06/1939 n. 1089" e oggi tutelato dalla Soprintendenza per i Beni e le Attività culturali della Valle d'Aosta in quanto patrimonio storico della comunità. Il Vin o Cru de la Sabla è stato per ragioni di cuore il primo vino che Costantino decise di vinificare nel 1970 proprio in omaggio a suo padre e maestro, che gli ha trasmesso l'arte della vinificazione. E fu il vino La Sabla a diventare famoso in Valle d'Aosta ed in Italia, quando Costantino, ospitato nel 1976 nel programma "A tavola alle 7" di Ave Ninchi e Veronelli.

CHARDONNAY CUVÉE BOIS
VALLE D'AOSTA
DOP



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 36,70€

PETITE ARVINE
VALLE D'AOSTA
DOP



Vitigno: Petite arvine
Prezzo 0,75L: 12,35€

FUMIN
VALLE D'AOSTA
DOP



Vitigno: Fumin
Prezzo 0,75L: 17,16€



PINOT NERO
VALTELLINA DOCG

NEBBIOLO
VALLE D'AOSTA
DOP



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 12,35€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 12,35€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



EMILIA ROMAGNA

L'Emilia-Romagna rappresenta una delle più grandi regioni vitivinicole in termini di estensione, con circa 60.000 ettari vitati. La superficie regionale è circa per il 50% pianeggiante, il 25% collinare ed il 25% montuosa (si arriva ai superare i 2.000 msl nell'Appennino Tosco-Emiliano). Quindi la distribuzione delle vigne è grossomodo del 75% in pianura, 20% in zone collinari e 5% in montagna (tra i 400 e i 600 msl). Il clima, e quindi le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, quindi avvicinandosi alle zone più miti della Riviera Romagnola. La regione è divisa in due aree geografiche e culturali distinte: l'Emilia, nella parte occidentale della regione e la Romagna, nella parte orientale. Le due aree si distinguono sia per la diversa cucina che per le uve che si coltivano e quindi i vini che se ne ricavano. L'Emilia è la patria indiscussa dei "Lambruschi", vini rossi frizzanti, mentre in Romagna il vino diviene prevalentemente fermo e si produce con le uve Sangiovese, Albana e Pignoletto.

La storia della vite e del vino in Emilia-Romagna risale all'epoca preromana ed è legata alla sua uva più famosa, il Lambrusco, citata già da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, dove ne descrive le proprietà mediche e le caratteristiche. Sembra che il nome Lambrusco derivi da *Vitis Labrusca*, antica specie di vite selvatica di cui non ci sono notizie certe relativamente all'uso per la produzione di vino. Nel VII secolo a.C. le scoperte archeologiche svolte in queste zone hanno consentito di stabilire con certezza che a quei tempi gli abitanti di queste terre si dedicavano alla viticoltura. L'introduzione dalla Dalmazia della varietà Refosco Terrano, conosciuto in Emilia-Romagna con il nome di Cagnina, risale al V secolo d.C. L'ordine dei Benedettini ha dato in seguito grande contributo alla viticoltura della regione, soprattutto nei pressi di Ferrara, dove prenderà origine la viticoltura di Bosco Eliceo.





CANTINE CECI

Le Cantine Ceci, fondate da Otello, oste della bassa parmense, sanno coniugare la storia del vino al suo futuro. Tutto nacque nel 1938 nella sua trattoria, dove si mangiava la migliore trippa della provincia e dove Otello mesceva il Lambrusco che produceva acquistando l'uva dai contadini della zona. I suoi figli Giovanni e Bruno erano ancora dei bambini, ma avevano già compreso quale fascino suscitasse in loro la pigiatura dell'uva nella stagione della coinvolgente vendemmia. La ristorazione fu così abbandonata per dare il via all'avventura delle Cantine Ceci. Si tratta di una tradizione che si trasforma e si evolve nella sua continuità, e che ha fatto scoprire ai fratelli Ceci l'amore per l'uva, per il vino, e per quei poetici e ribollenti tini, ispirando il loro lavoro e suggerendo loro gli obiettivi da perseguire.

CECI
EMILIA IGT



Formato: 0,75L
Vitigno: Lambrusco
Prezzo: 7,75€





VENTURINI BALDINI
FONDOLO 1888

VENTURINI BALDINI

Situata sulle storiche Colline Matildiche in Emilia, tra Parma e Reggio Emilia, la tenuta familiare Venturini Baldini è sinonimo di vini spumanti dell'Emilia. Con un approccio nel pieno rispetto della natura e del suo ecosistema, un forte legame al territorio e la sua tradizione, e uno spirito di innovazione, realizziamo vini biologici che rappresentano la diversità dell'Emilia.

La storia della nostra azienda è strettamente legata a quella della nostra tenuta che risale al XVI secolo. Fu però nel 1976 con la famiglia Venturini Baldini, che iniziò la produzione vitivinicola: una produzione innovativa e in piena sintonia con la natura. Oggi la tenuta è gestita dalla famiglia Prestia che nel 2015 ha rilanciato lo storico marchio reggiano con l'aiuto dell'enologo Carlo Ferrini. I 32 ettari di vigneti sono interamente coltivati in regime biologico.

MARCHESE MANODORI
LAMBRUSCO BRUT DOP



Vitigno: Lambrusco
Prezzo 0,75L: 7,15€

CADELVENTO
LAMBRUSCO ROSÈ DOP



Vitigno: Lambrusco
Prezzo 0,75L: 8,65€

METODO CLASSICO
EMILIA IGP



Vitigno: Lambrusco
Prezzo 0,75L: 9,90€



**METODO CLASSICO
EXTRA BRUT ROSÈ**
EMILIA IGP

**METODO CLASSICO
BIANCO SPUMANTE**
EMILIA IGP



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 11,00€



Vitigno: Pinot Nero,
Chardonnay, Pinot Meunier

Prezzo 0,75L: 11,00€



PIEMONTE

Il Piemonte, prestigiosa regione vinicola dell'Italia, è quasi esclusivamente identificato con la produzione di grandi vini rossi, tuttavia spesso si dimentica che in questa regione si producono anche eccellenti vini bianchi e celebri vini spumanti. Dal punto di vista enologico, il Piemonte, se confrontato con le altre regioni d'Italia, rappresenta una sorta di eccezione: qui i vini sono per la maggior parte mono varietali, cioè prodotti con un'unica uva, e i vini prodotti con più uve, nonostante siano frequenti in diverse zone della regione, rappresentano la minoranza della produzione.

Inoltre la vitivinicoltura del Piemonte si basa spesso sul concetto di terroir e di cru: uno specifico vino è prodotto esclusivamente con uve provenienti da vigneti diversi il cui nome viene anche utilizzato per la definizione del vino stesso. Nomi come Bussia, Lazzarito, Cerequio, Rocche e Brunate sono alcuni esempi di cru di Barolo, così come Rabajà, Asili e Montestefano lo sono per il Barbaresco. Barolo e Barbaresco offrono inoltre esempi per il concetto del terroir poiché in queste due aree sono state individuate delle località con caratteristiche peculiari e che conferiscono ai vini la loro personalità. Località come La Morra, Barolo, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Castiglione Falletto sono le zone "elette" del Barolo, mentre Barbaresco, Treiso e Neive lo sono per il Barbaresco.

La viticoltura in Piemonte, una delle regioni vinicole più prestigiose e ricche di storia d'Italia, rappresenta un vero e proprio pilastro per l'identità culturale e economica del territorio. Situato nel nord-ovest dell'Italia, con le Alpi che lo circondano su tre lati, il Piemonte gode di un microclima unico che, combinato con la sua variegata geografia, offre condizioni ideali per la viticoltura.



TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA

Quella di “Torraccia del Piantavigna” è una storia che risale ai primi anni '50 del secolo scorso, quando Pierino Piantavigna mise a dimora un piccolo vigneto sulle colline di Ghemme, nei pressi del seicentesco castello di Cavenago.

Il nome dell'azienda, coniato molti anni dopo e ispirato alla vita appassionata che Pierino ha speso tra i filari del suo vigneto, deriva dall'appellativo “Torraccia” dato a una collina, particolarmente cara al Piantavigna, di eccezionale esposizione e di forma quasi circolare che si trova poco a nord del castello di Cavenago.

La presenza della vecchia torre del castello, una vera “torraccia” a causa del suo stato di abbandono, è altro motivo di ispirazione del nome aziendale.

GHEMME
DOCG



Vitigno: Nebbiolo,
Vespolina
Prezzo 0,75L: 21,15€
Prezzo 1,5L: 41,35€
Prezzo 3L: 97,00€

GATTINARA
DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 21,15€
Prezzo 1,5L: 44,75€
Prezzo 3L: 102,00€

ERBAVOGLIO
COLLINE NOVARESIS DOC



Vitigno: Erbaluce
Prezzo 0,75L: 7,75€

“Braida”

BRAIDA

Oggi l'azienda rappresenta l'immagine fedele della filosofia di Giacomo, del suo modo d'intendere la vita, la terra, il vino e i rapporti con gli amici. I figli Raffaella e Giuseppe, entrambi enologi, costituiscono la terza generazione dei “Braida”, e sono uniti dal sogno e dall'entusiasmo di far proseguire alla Barbera quella conquista di nobiltà e qualità iniziata dal padre.

Potendo contare su oltre sessanta ettari vitati, l'azienda vede i propri filari disposti principalmente nelle terre di Rocchetta Tanaro, ai quali negli anni si sono aggiunti gli appezzamenti di Castelnuovo Calcea, Costiglione d'Asti, Mango d'Alba e Trezzo Tinella. Uve coltivate e raccolte in territori altamente vocati alla viticoltura, sono lavorate in cantina con l'ausilio delle più moderne e ricercate tecnologie enologiche, impiegate sempre nel pieno rispetto delle più antiche tradizioni.

AI SUMA
BARBERA D'ASTI
DOCG



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 53,60€

BRICCO DELL'UCCELLONE
BARBERA D'ASTI DOCG



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 38,70€

BRICCO DELLA BIGOTTA 20
BARBERA D'ASTI DOCG



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 38,70€

TIMORASSO
COLLI TORTONESI
DOC

VIGNA SENZA NOME
MOSCATO
DOC

MONTEBRUNA
BARBERA D'ASTI
DOCG

IL BACIALÉ
MONFERRATO
ROSSO DOC



Vitigno: Timorasso

Prezzo 0,75L: 14,50€



Vitigno: Moscato

Prezzo 0,75L: 7,75€



Vitigno: Barbera

Prezzo 0,75L: 11,50€



Vitigno: Barbera, Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franca

Prezzo 0,75L: 11,50€

LA MONELLA
BARBERA DEL
MONFERRATO DOC

LIMONTE
GRIGNOLINO
D'ASTI DOC

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 7,75€



Vitigno: Grignolino
Prezzo 0,75L: 8,60€





CANTINE POVERO

Nelle nostre terre – e quindi nei nostri vini – non sono presenti agenti chimici. Le nostre viti sono infatti nutrite da compost e letame. Il nostro braccio destro sono le colture da sovescio: legumi, trifoglio rosso, e altre piante seminate per proteggere ed arricchire il suolo, trinciate in primavera per nutrire la vite. Grazie ad un'innovativa stazione meteo, che rileva umidità, piovosità e temperatura, riduciamo al minimo i trattamenti antiparassitari. Praticiamo un'agricoltura rigenerativa, per lasciare alle generazioni future un suolo ancora più in salute. Coltiviamo diverse specie (tra cui l'antico farro monococco) ed incentiviamo l'ecosistema in modo naturale. Un grazioso laghetto ospita le rane, predatori di insetti portatori di malattie.

PRIORE BAROLO DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 16,85€

TERRE DEL CONTE ROERO ARNEIS DOCG



Vitigno: Arneis
Prezzo 0,75L: 6,95€

FIPPIANE ROERO ARNEIS DOCG



Vitigno: Arneis
Prezzo 0,75L: 11,65€

GAJA

GAJA

La cantina Gaja nasce nel 1859 a Barbaresco, nel cuore delle Langhe, ed è da sempre riconosciuta come uno dei nomi-simbolo nella produzione di Barbaresco. Dal fondatore Giovanni sino ad Angelo Gaja, questa famiglia ha saputo imporsi nel panorama vinicolo mondiale grazie ad una ricetta ben precisa: la ricerca della qualità. Il Piemonte è una delle regioni più vocate per la produzione di grandi vini, dove il Nebbiolo assume spesso i contorni della poesia, ma il terreno ovviamente non basta: è necessaria la passione e la competenza di grandi uomini. E il nome Gaja fa certamente parte di questa categoria. Angelo Gaja, il nonno, negli anni '60 ha avuto il merito di rinnovare le tradizioni e importare nuove tecniche produttive: dall'abbattimento della produzione per ettaro ad un maggior controllo della temperatura di fermentazione.

GAJA&REY
LANGHE DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 225,00€

ALTENI DI BRASSICA
LANGHE DOC



Vitigno: Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 135,00€

ROSSI-BASS
LANGHE DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 58,00€

GAJA

DARMAGI
BAROLO DOCG

BARBARESCO 2019
BARBARESCO DOCG

DAGROMIS
BAROLO DOCG

SITO MORESCO
LANGHE DOP



Vitigno: Cabernet
Sauvignon
Prezzo 0,75L: 288,00€



Formato: 0,75L
Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 2019: 195,00€
Prezzo 2020: 205,00€
Prezzo 2021: 215,00€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 68,00€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 38,50€



CA' DEL BAIO

Per creare i suoi vini, tutti ottenuti da uve proprie, dispone di un ventaglio di vitigni di grande valore, alcuni tipici di territorio, altri di origine internazionale: tra i bianchi Moscato, Chardonnay e Riesling Renano, tra i rossi Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Tutti i vini provengono a da monovitigno.

I filari più prestigiosi in produzione, quelli dei Nebbioli da Barbaresco, hanno età d'impianto variabile tra i 25 e i 40 anni e costituiscono i cru aziendali di Asili e Pora (comune di Barbaresco) e Valleggrande e Marcarini (comune di Treiso).

Nel tempo l'azienda Ca' del Baio ha assunto una posizione di assoluto rilievo nello scenario del Barbaresco, uno dei vini rossi italiani più apprezzati e prestigiosi, che l'ha portata a competere sui mercati internazionali, in Europa e nel mondo.

ASILI BARBARESCO DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 42,50€



FONTANABIANCA

BARBARESCO
DOCG

FONTANABIANCA

Con il nostro vino proponiamo il gusto del territorio di Neive, ricco di profumi e di grande eleganza". Alla cantina Fontanabianca hanno le idee chiare: la qualità non può prescindere dalle caratteristiche della terra del Comune di Neive, dove Aldo Pola e famiglia portano avanti il lavoro iniziato nel 1969 dal padre Franco. L'azienda, ancor prima di essere identificata con il nome Fontanabianca, è da sempre presente sulle colline neivesi, segno di forte identità con questa zona vocata alla coltura di vitigni autoctoni, che portano con sé una tradizione sempre viva, che si rinnova ad ogni vendemmia. Nel corso degli anni il marchio è diventato sempre più solido, prima grazie al passaggio dalla vendita delle uve all'imbottigliamento, e poi al proporre direttamente il vino durante degustazioni ed eventi.



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 28,00€





PELLISSERO

I vitigni della cantina Pelissero sono situati nelle aree classiche di produzione del Barbaresco. Il primo vitigno, il più antico, si trova a Vanotu. Si tratta di un vigneto situato a 300/350 metri di altezza ed esposto completamente a sud. In questo terreno ricco di calcare si coltivano uve destinate a diventare vini morbidi, eleganti e ricchi di aromi che solo alcune zone della Langa riescono a donare. Il territorio di Piani invece, con la sua presenza di argilla nel terreno, offre la possibilità di gustare Barbera dal colore ed il profumi intensi, mentre Tulin è interamente coltivato a Nebbiolo. Ma il vero punto di riferimento per appassionati ed enologi di tutto il mondo è rappresentato dai vigneti di Augenta e di quelli confinanti di Munfrina. Qui si trovano le cantine, il fulcro dell'azienda. Qui vengono prodotti i vini più pregiati, classici, riserve e nature.

VANOTU
BARBARESCO DOCG

NUBIOLA
BARBARESCO DOCG

LANGHE NEBBIOLO
LANGHE DOC



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 45,50€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 22,80€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 11,95€

PIANI

BARBERA D'ALBA DOC

AUGENTA

DOLCETTO D'ALBA DOC



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 10,95€



Vitigno: Dolcetto
Prezzo 0,75L: 8,95€



Lo Zoccolaio

Cascina in Barolo

LO ZOCCOLAIO

La cascina Lo Zoccolaio, che prende il nome dall'omonima località sita a Bricco di Barolo, possiede 30 ettari di vigne di cui 14 coltivati a vitigno nebbiolo da Barolo.

I vigneti sono esposti a sud ovest, sulla costa del Bricco Barolo che dal castello di Barolo risale verso Monforte. I vini prodotti da quest'azienda agricola sono dei veri gioielli, capolavori enologici da gustare per rendere indimenticabile ogni momento speciale. In Langa si ama molto discutere sui concetti di innovazione e tradizione.

In cantina si è partiti dal "modernismo" della barrique per riapprodare all'uso di legni più grandi, mentre le scelte architettoniche della recente ristrutturazione rivisitano colori e materiali del territorio con una linea decisamente attuale, che armonizza per contrasto con i vigneti circostanti.

RAVERA
BAROLO DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 42,50€

NUBIÉ
NEBBIOLO LANGHE DOC



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 9,90€

SUCULÉ
BARBERA D'ALBA DOC



Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 10,50€

PINOT NERO
PIEMONTE DOC

ELÉM
ALTA LANGA DOCG

GAVI DI GAVI
GAVI DOCG



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 18,35€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 16,35€



Vitigno: Cortese

Prezzo 0,75L: 8,25€



Villa Lanata
COSSANO BELBO

VILLA LANATA

Le colline della Valle Belbo sono drappeggiate dai vigneti di moscato. Qui il vino è motore economico trainante, e anche cultura, storia, tradizione. Il Moscato d'Asti è il tramite tra questo angolo di Langa e il mondo, ha saputo spezzare un isolamento atavico e portare qui gente che un tempo sarebbe stata vista come "forestiera" e oggi è ospite, cliente, amica.

L'azienda agricola Villa Lanata possiede 53 ettari di vigneto nei comuni di Cossano Belbo e Castino. La maggior parte dei 45 ettari di moscato sono sulla ripida collina attorno alla Villa. Dai vigneti più alti verso il Santuario della Madonna della Rovere produce il Moscato d'Asti Cardinale Lanata.

CHARDONNAY
LANGHE DOC

ROSSO PIEMONTE
LANGHE DOC

è possibile definire condizioni personalizzate in funzione dei volumi



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 4,65€



Vitigno: Barbera
Dolcetto, Nebbiolo
Merlot

Prezzo 0,75L: 4,65€



Cascina Sòt

BAROLO
DOCG

CASCINA SÒT

Nata nel 1975, Cascina Sòt è un'azienda agricola che si trova a Monforte d'Alba, ed è stata acquistata da Maria e Giuseppe dopo che gli stessi hanno lavorato per anni nella proprietà come mezzadri. È però con l'avvento del figlio Leonardo, e quindi di sua moglie Silvana, che l'attività vitivinicola è divenuta l'unico impegno aziendale, per cui l'impresa attualmente coltiva i propri vigneti, alcuni dei quali situati tra i più prestigiosi cru di Barolo. Dedicando alle piante di vite le migliori cure, sono raccolte uve pregiate e schiette, che in fase di vinificazione vengono lavorate esaltandone al massimo le caratteristiche intrinseche. Con l'invecchiamento, infine, i vini di Cascina Sòt si impreziosiscono ulteriormente, acquisendo preziosi sentori terziari. Nascono così, da una piccola cantina, etichette cesellate nei minimi dettagli.



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 28,00€



FRANCESCO CLERICO

FRANCESCO CLERICO

A inizio degli anni '90, Francesco Clerico decide di fare ritorno a casa, nelle "sue" Langhe. La cascina sorge proprio al confine tra Barolo e Monforte.

Ristruttura la cantina, acquista vigneti che si trovano in alcuni dei cru più importanti della zona; si dedica, tra i primi della zona, alla produzione di Barbera, Dolcetto, Nebbiolo e Barolo da coltivazione biologica certificata.

L'approccio all'agricoltura è fin da subito semplice e sincero, quello del vero e autentico contadino che ama la sua terra e i suoi filari. Questa filosofia è lo stesso obiettivo che anche oggi perseguono i Ceretto: un orientamento programmatico in cui a guidarli sono il rispetto dell'ecosistema e la ricerca del massimo rendimento della pianta e della sua salute, per ottenere vini che esprimano la personalità di ogni terroir.

BUSSÌA
BAROLO
DOCG

**BUSSÌA VIGNA
COLONNELLO**
BAROLO DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 28,00€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 58,00€



CERETTO

vini

CERETTO

Selezionare le vigne nelle posizioni storicamente più valide era l'obiettivo dei due fratelli Bruno e Marcello Ceretto. Questa idea, derivata da un viaggio in Borgogna, avrebbe dato ragione alla famiglia e reso i vini Barolo e Barbaresco tra i più apprezzati al mondo. Una rivoluzione, all'epoca, per un territorio in cui il concetto di cru era totalmente sconosciuto, ma, soprattutto, una geniale intuizione. Una vera lotta, la loro, intrapresa col padre Riccardo, che le uve le comprava per poi vinificarle. "Incominciate un percorso difficile, la terra non ha mai creato ricchezze a nessuno" sosteneva Riccardo, ma i testardi Bruno e Marcello non avevano dubbi "siamo per la terra al cento per cento, la cantina certo un poco conta, comunque i grandi vini si fanno con l'uva".

BARBARESCO
DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 38,95€

BAROLO
DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 45,50€

BAROLO CHINATO
DOCG



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,5L: 27,30€

BLANGÉ
LANGHE ARNEIS DOC

MONSORDO
LANGHE ARNEIS DOC



Vitigno: Arneis

Prezzo 0,75L: 14,95€



Vitigno: Cabernet
sauvignon, Merlot, Syrah
Prezzo 0,75L: 18,85€



PIO CESARE

BAROLO
BAROLO DOCG

BARBARESCO
BARBARESCO DOCG

NEBBIOLO
LANGHE DOC

PIO CESARE

La Pio Cesare nasce nel 1881 quando Pio Cesare, Cesare di nome e Pio di cognome, un imprenditore di successo, viene attratto dall'idea di produrre per se, la sua Famiglia, i suoi amici e Clienti una piccola e selezionata quantità di vini provenienti dalle colline del Barolo e del Barbaresco. Anno dopo anno, Pio Cesare dà vita ad una vera e propria attività unendo la passione per il vino ad una costante cura della qualità e dello stile dei propri vini.

La sua decisa intraprendenza, come attesta la copia autentica del suo passaporto n. 55, uno dei primi ad essere rilasciati in Italia, lo spinge a viaggiare in Europa ad inizio '900 per diffondere e promuovere i vini Pio Cesare.



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 42,50€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 42,50€



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 17,90€



BARBERA D'ALBA
BARBERA D'ALBA
DOCG



Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it

Vitigno: Barbera
Prezzo 0,75L: 12,35€





MARIO RIVETTI

L'azienda nasce dalla mente e dalle mani di Mario Rivetti, che alla fine degli anni '60 iniziò a vinificare le proprie uve e a vendere i vini che si producevano, evolvendo l'attività del padre Pasquale, che aveva iniziato l'attività di viticoltura. Scomparso prematuramente, Mario Rivetti ha lasciato nelle mani delle figlie Loredana e Anna l'azienda di famiglia. Una conduzione al femminile attuata nel rispetto dell'ambiente, da anni impegnata nella lotta integrata per il rispetto del ciclo naturale della vite.

La cantina è il luogo dove tradizione e innovazione si fondono, dove tante vendemmie sono passate, dove l'odore del vino ha impregnato uno dei luoghi più affascinanti e importanti dell'azienda, dove le generazioni si sono tramandate tradizione e amore per il vino.

DOLCETTO D'ALBA
SUPERIORE DOC



Vitigno: Dolcetto
Prezzo 0,75L: 9,20€

NEBBIOLO
DOC



Vitigno: Nebbiolo
Prezzo 0,75L: 12,90€

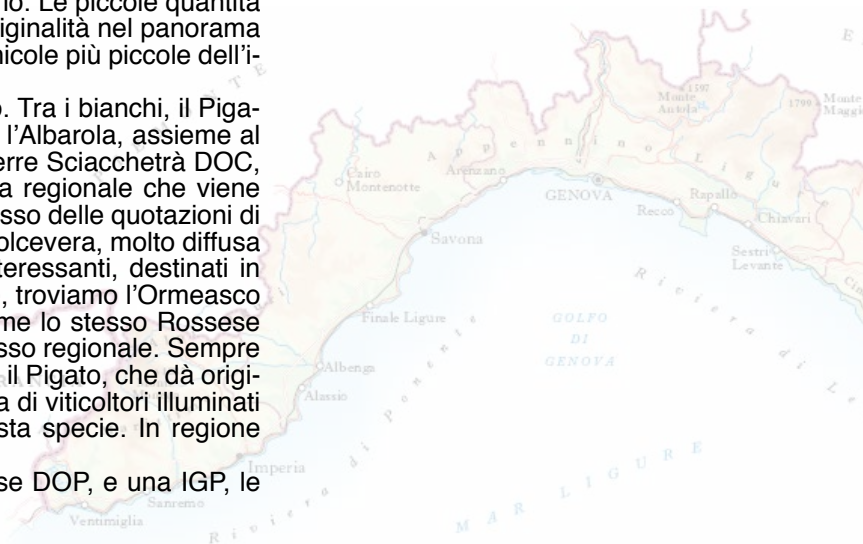


LIGURIA

Il mare e il paesaggio hanno da sempre esercitato un'influenza molto importante sulla viticoltura e la produzione di vino in Liguria. I vigneti, esposti alla brezza marina e spesso coltivati in scoscesi dirupi che degradano verso il mare, producono vini con una "salinità" tutta personale e particolare, difficilmente presente nei vini prodotti altrove. I terrazzamenti ed i ripidi pendii dei vigneti della Liguria, spesso privi di strade di accesso, come nella zona delle "Cinque Terre", hanno fatto spesso definire la viticoltura ligure come "eroica". La vendemmia, come tutte le operazioni in vigne, è in questi casi svolta rigorosamente a mano e il trasporto delle uve a spalla, non per scelta, ma per necessità imposta dalla conformazione del territorio. Le piccole quantità di vini che se ne ricavano si distinguono per la loro originalità nel panorama enologico italiano. La Liguria è una delle regioni vitivinicole più piccole dell'Italia, con soli 5000 ettari vitati.

I vitigni rossi più diffusi sono il Rossese e l'Ormeasco. Tra i bianchi, il Pigato, il Vermentino, la Bianchetta Genovese. Il Bosco e l'Albarola, assieme al Vermentino, sono le uve che compongono il Cinqueterre Sciacchetrà DOC, un vino passito da viticoltura eroica, autentica chicca regionale che viene prodotto in piccolissimi quantitativi, raggiungendo spesso delle quotazioni di tutto rispetto. Nella zona di Genova e della DOC Valpolcevera, molto diffusa è la Bianchetta Genovese, che dà vita a dei vini interessanti, destinati in gran parte al consumo locale. Nella riviera di ponente, troviamo l'Ormeasco di Pornassio DOC, a base del vitigno Ormeasco, come lo stesso Rossese di Dolceacqua DOC, che probabilmente è il miglior rosso regionale. Sempre nella riviera di ponente, il vitigno bianco più coltivato è il Pigato, che dà origine a volte a vini dalla struttura sorprendente, ad opera di viticoltori illuminati che hanno saputo valorizzare le potenzialità di questa specie. In regione troviamo un totale di 7 DOC e 4 IGT.

2 sono le DOP, tra cui ricordiamo il Basilico Genovese DOP, e una IGP, le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP.





CANTINA LUNAE

Al confine fra Toscana e Liguria, in Lunigiana, si estende un territorio collinare da secoli coltivato a vitigni. E' una tradizione millenaria: i primi coltivatori furono gli Etruschi o forse i Liguri e poi i Romani. Depositaria di questa tradizione è la famiglia Bosoni che da cinque generazioni con le Cantine Lunae si è legata a questa terra con il lavoro costante e silenzioso, con l'amore dei gesti ripetuti ad ogni stagione. Cantine Lunae è passione, rispetto per le radici e amore verso la natura del territorio. Come per la linea Essentia Lunae di cui vi avevamo già parlato, la filosofia della famiglia Bosoni è quella di creare vini che siano voce della terra. Concepire un legame tra lavoro e arte, tra Vino e passione, tra radici e futuro.

ETICHETTA NERA
COLLI DI LUNI DOC



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 13,85€

ALBAROLA
COLLI DI LUNI DOC



Vitigno: Albarola
Prezzo 0,75L: 13,85€

PIGATO
COLLI DI LUNI DOC



Vitigno: Pigato
Prezzo 0,75L: 13,85€



VERMENTINO NERO
LIGURIA DI LEVANTE
ROSSO IGT

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



Vitigno: Vitigni

autoctoni

Prezzo 0,75L: 13,85€



MARCHE

I vini delle Marche sono tra i più famosi e ricercati tra quelli delle regioni dell'Italia centrale. Le Marche hanno un territorio molto variegato, collinare per il 70% e montuoso per il 30%. Le fasce pianeggianti sono limitate a piccole aree lungo la costa e lungo il corso dei fiumi. Il clima delle Marche è molto vario, in funzione della disposizione e dell'altitudine dei rilievi. E' più mediterraneo lungo la costa e verso sud e più continentale all'interno e verso nord, con escursioni termiche maggiori e maggiore rischio di gelate. Le loro caratteristiche pedoclimatiche rendono le Marche una regione particolarmente votata per la viticoltura, infatti i suoi 12.000 ettari vitati sono quasi totalmente in zone collinari, che assicurano una produzione superiore al milione di ettolitri di vino all'anno. La tradizionale forma di allevamento ad alberello o a tutori vivi come olmi o aceri ha lasciato il posto alle più moderne forma a spalliera.

Partendo da nord verso sud, la prima zona che incontriamo è quella del Metauro (vitigno Biancame, DOC Bianchetto del Metauro) e dei Colli Pesaresi (DOC) con vitigni Bianchetto e Sangiovese. La zona dei Castelli di Jesi è vocata al vino Verdicchio (Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC e Riserva DOCG), così come quella di Matelica e dell'Alta Val Camerina. La zona costiera attorno al promontorio del Conero è invece vocata ai vini rossi a base di Montepulciano (Conero DOCG). L'area appenninica di Serrapetrona è nota per i vini spumanti a base del vitigno Vernaccia Nera di Serrapetrona (Vernaccia di Serrapetrona DOCG). Più giù la zona di Macerata (Colli Maceratesi DOC) con vini bianchi a base del vitigno Maceratino, clone del Verdicchio. I Colli del Tronto e i Colli Ascolani sono conosciuti per il Rosso Piceno DOC (vitigno Montepulciano) e il Falerio DOC (vitigni Trebbiano, Passerina, Pecorino). In totale la regione annovera 5 DOCG, 15 DOC ed una sola IGT (Marche IGT). 4 DOP e 2 IGP completano il quadro dei prodotti agroalimentari tipici.





CIÙ CIÙ

L'azienda agricola Ciù Ciù, di proprietà della famiglia Bartolomei, è stata fondata nel 1970 dai coniugi Natalino ed Anna ed è situata a pochi chilometri dalla medievale Offida (AP), una splendida cittadina ricca di eventi e tradizioni. L'impegno e la tradizione dell'azienda, unitamente alla convinzione che il vino debba essere l'espressione più autentica del territorio, danno origine ad una vasta gamma di vini: dai vitigni autoctoni delle Marche Passerina e Pecorino – riscoperti dalla passione di pochi vignaioli. I vini Ciù Ciù sono espressione autentica dell'impegno e della tradizione vinicola dell'azienda, frutto di ricerca e qualità sia in vigna che in cantina, ma anche di un ecosistema viticolo naturale di qualità con un "terroir" (microclima, suolo e sottosuolo) unico ed insostituibile.

ORIS
BIANCO PICIENO DOC



Vitigno: Trebbiano,
Passerina, Pecorino
Prezzo 0,75L: 5,55€

EVOÈ
MARCHE IGP



Vitigno: Passerina
Prezzo 0,75L: 5,95€

MERLETTAIE
OFFIDA DOC



Vitigno: Pecorino
Prezzo 0,75L: 8,15€

**LACRIMA DI
MORRO D'ALBA**
DOP

BACCHUS
ROSSO
PICENO DOP

GOTICO
ROSSO PICENO
SUPERIORE DOP

SAGGIO
MARCHE
IGP



Vitigno: Lacrima

Prezzo 0,75L: 6,45€



Vitigno: Montepulciano,
Sangiovese

Prezzo 0,75L: 5,95€



Vitigno: Montepulciano,
Sangiovese

Prezzo 0,75L: 8,15€

Prezzo 1,5L: 24,90€



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 8,85€

SAN CARRO
MARCHE IGP

ESPERANTO
OFFIDA DOCG

DEMETER
PICENO SUPERIORE DOP

DEMETER
OFFIDA DOCG



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 8,15€



Vitigno: Montepulciano,
Cabernet

Prezzo 0,75L: 16,90€



Vitigno: Montepulciano,
Sangiovese

Prezzo 0,75L: 10,50€



Vitigno: Pecorino

Prezzo 0,75L: 9,30€

ALTAMAREA
VINO SPUMANTE BRUT

MERLETTAIE BRUT
VINO SPUMANTE BRUT

PECORINO PAS DOSÈ
METODO CLASSICO



Vitigno: Passerina
Prezzo 0,75L: 6,95€
Prezzo 1,5L: 21,90€



Vitigno: Pecorino
Prezzo 0,75L: 8,75€
Prezzo 1,5L: 24,90€



Vitigno: Pecorino
Prezzo 0,75L: 14,95€



UMANI E ROCHI

Cantina di straordinario valore, la Umani Ronchi nel corso dei decenni ha fatto conoscere in tutto il mondo le Marche e i suoi grandi vini. Fin dagli inizi della sua storia si è infatti distinta come interprete dei bianchi e dei rossi più rappresentativi della regione, il Verdicchio e il Rosso Conero su tutti.

Di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti da quasi cinquant'anni, la Umani Ronchi è stata fondata nel 1957 da Gino Umani Ronchi, a Cupramontana, nel cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi. Da allora ha conosciuto una crescita inarrestabile che l'ha portata nel corso degli anni a espandersi e ad aumentare il numero delle etichette prodotte, sempre ottenute guardando alla qualità più totale della propria produzione.

PELAGO
MARCHE
ROSSO IGT



Vitigno: Cabernet
sauvignon, merlot, Uve
autoctone del Conero
Prezzo 0,75L: 26,00€

SAN LORENZO
ROSSO
CONERO DOC



Vitigno: Montepulciano

Prezzo 0,75L: 7,80€
Prezzo 1,5L: 26,90€

CASAL DI SERRA
VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC



Vitigno: Verdicchio

Prezzo 0,75L: 7,80€
Prezzo 1,5L: 26,90€



CAMPO SAN GIORGIO
CONERO
DOCG

HISTORICAL
VERDICCHI DEI CASTELLI
DI JESI DOC



Vitigno: Montepulciano
Prezzo 0,75L: 38,80€



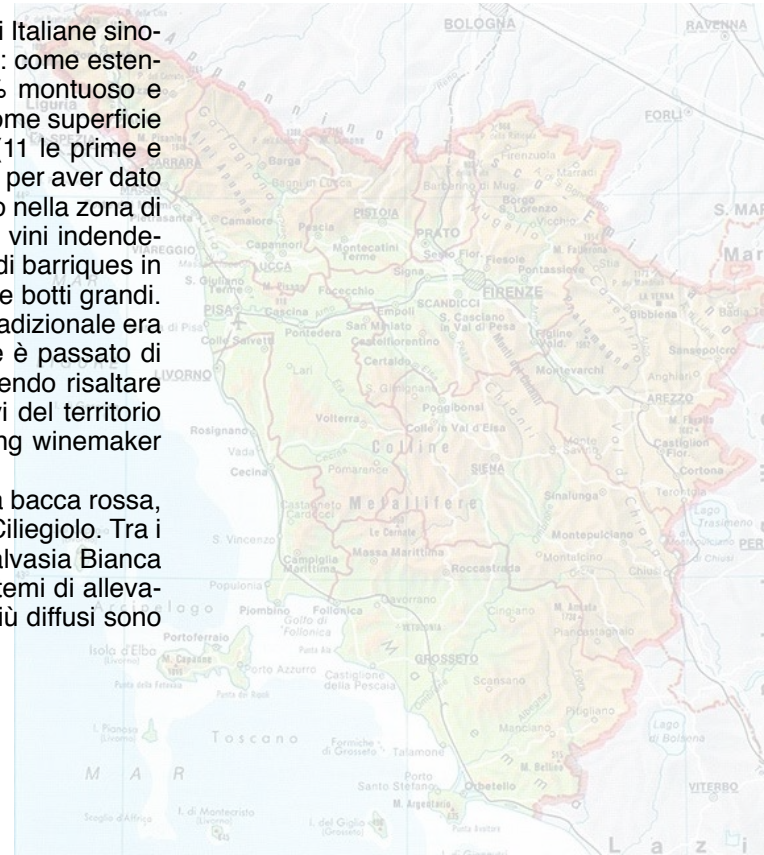
Vitigno: Verdicchio
Prezzo 0,75L: 35,60€



TOSCANA

La Toscana è di sicuro, assieme al Piemonte, una delle regioni Italiane sinonimo di vini di altissima qualità. Regione grande in tutti i sensi: come estensione geografica (23.000 kmq di cui il 67% collinare, il 25% montuoso e l'8% pianeggiante, incluse le isole dell'Arcipelago Toscano), come superficie vitata (quasi 70.000 ettari), come numero di DOCG e DOC (11 le prime e ben 40 le seconde, oltre a 6 IGT). La Toscana è nota al mondo per aver dato vita al termine "Supertuscan" relativo ai vini prodotti soprattutto nella zona di Bolgheri, aventi come precursore l'arcinoto Sassicaia. Questi vini indedevano portare un vento di novità fatto di vitigni internazionali e di barriques in una regione dove regnava la tradizione del Sangiovese e delle botti grandi. In un periodo, perdi più, nel quale la qualità della produzione tradizionale era quantomeno offuscata da scandali e polemiche. Da allora ne è passato di tempo, e la produzione locale ha fatto passi da gigante, facendo risaltare la qualità dei vini tradizionali, sicuramente più rappresentativi del territorio che non vini prodotti da vitigni internazionali e griffati dal flying winemaker di turno.

In Toscana, circa il 70% della produzione proviene da vitigni a bacca rossa, tra i quali il Sangiovese (e le sue varianti), il Canaiolo nero, il Ciliegiolo. Tra i vitigni a bacca bianca, ricordiamo il Trebbiano Toscano, la Malvasia Bianca Lunga, la Vernaccia di San Gimignano, l'Ansonica. Come sistemi di allevamento, essendo la tradizionale Alberata ormai scomparsa, i più diffusi sono il Cordone Speronato, il Guyot e la Spalliera.





FRESCOBALDI

Cantina di straordinario valore, la La storia della famiglia Frescobaldi inizia più di mille anni fa ed è intimamente legata alla storia della Toscana. Nel culmine della Firenze medievale, i Frescobaldi estendono la loro influenza come banchieri, guadagnandosi il titolo di tesoriere della corona inglese.

Poco più tardi, col fiorire del Rinascimento, divennero mecenati di importanti opere a Firenze, come la costruzione del ponte Santa Trinita e la basilica di Santo Spirito.

Creatività e ricerca dell'eccellenza si tramandano nei secoli in tutte le generazioni della famiglia.

Il 20° secolo è caratterizzato dall'azione di Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi che hanno dato un importante contributo per elevare la Toscana a luogo d'eccellenza per la viticoltura.

CASTEL GIOCONDO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG

CASTEL GIOCONDO 2016
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG



Formato: 0,75L
Vitigno: Sangiovese
Prezzo 2013: 28,90€
Prezzo 2014: 29,90€
Prezzo 2015: 34,90€
Prezzo 2017: 36,90€
Prezzo 2019: 38,90€



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 36,90€
Prezzo 1,5L : 68,90€
Prezzo 3L: 148,90€
Prezzo 4,5L 238,90€





BENEFIZIO
POMINO BIANCO DOC

RIALZI GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO
DOCG

VIACROCE
NOBILE DI
MONTEPULCIANO DOCG

MORMORETO
TOSCANA
IGT



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 21,50€



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 28,50€



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 39,90€



Vitigno: Cabernet,
Petit Verdot, Sangiovese

Prezzo 0,75L: 42,00€



LAMAIONE
TOSCANA IGT

LA VITE LUCENTE
TOSCANA IGT

LUCE
TOSCANA IGT

LUX VITIS
TOSCANA IGT



Vitigno: Merlot

Prezzo 0,75L: 42,00€



Vitigno: Sangiovese,
Merlot

Prezzo 0,75L: 19,90€



Vitigno: Sangiovese,
Merlot

Prezzo 0,75L: 88,00€



Vitigno: Sangiovese,
Cabernet sauvignon

Prezzo 0,75L: 122,00€



AUREA GRAN ROSÈ
TOSCANA IGT

ALIE
TOSCANA IGT

GORGONA ROSSO
TOSCANA IGT

GORGONA BIANCO
TOSCANA IGT



Vitigno: Syrah,
Vermentino
Prezzo 0,75L: 20,90€



Vitigno: Syrah,
Vermentino
Prezzo 0,75L: 8,85€
Prezzo 1,5L: 22,50€
Prezzo 3L: 46,20€



Vitigno: Sangiovese,
Vermentino nero
Prezzo 0,75L: 122,00€



Vitigno: Vermentino,
Ansonica
Prezzo 0,75L: 59,80€



CASTELLO DI AMA

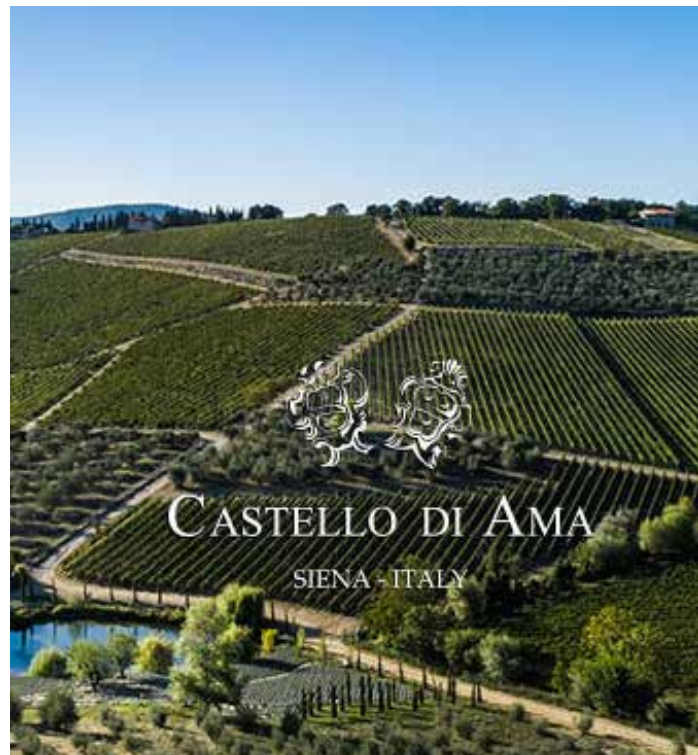
CASTELLO DI AMA

Ama prende il nome da un piccolo borgo arroccato sulle colline toscane che, fin dal XIV secolo, ha visto fiorire l'attività agricola, con la produzione vitivinicola che era all'epoca curata da un gruppo di famiglie. Siamo a Gaiole in Chianti dove, negli anni '70 del secolo scorso, alcuni soci hanno creato l'azienda Castello di Ama, accollandosi la sfida di riportare Ama agli splendori del passato, producendo un Chianti degno di competere a livello internazionale con i grandi vini. Lorenza Sebasti e Marco Pallanti oggi gestiscono un'azienda che conta circa ottanta ettari di vigneto e produce una gamma di etichette dalla qualità eccelsa, riconosciuta in tutto il mondo.

APPARITA
TOSCANA IGT



Vitigno: Merlot
Prezzo 0,75L: 155,00€





FAMIGLIA
Cotarella

LE MACIOCHE ROSSO DI MONTALCINO DOC

FAMIGLIA COTTARELLA

Sembra essere il vino la linfa che alimenta il rigoglioso albero di famiglia Cotarella che, dagli anni '60, coltiva con passione il legame tra la terra e il cuore, di generazione in generazione. Una storia le cui radici affondano indietro nel tempo, ma sui cui rami sono sempre pronte a sbocciare nuove idee e a fiorire nuovi progetti.

Seppur in costante evoluzione, Famiglia Cotarella si fonda su alcuni pilastri immutabili. L'amore per le nostre radici, la cultura come scambio continuo, la costante ricerca, la curiosità, la disposizione a innovare e innovarsi. La passione per il nostro lavoro e il piacere dell'ascolto e della condivisione. Senza tutte queste cose non saremmo chi siamo oggi né saremmo pronti ad affrontare il domani.



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 15,90€





ANTINORI

Già nel 1180, la famiglia Antinori, signoria di campagna, ha la residenza e le proprie attività agricole vicino a Firenze, nel Castello di Combiate. la storia delle famiglia subisce una svolta quando Il Castello viene distrutto durante un assedio. Gli Antinori si trasferiscono a Firenze, all'epoca tra le più importanti città del mondo occidentale. Accarisio di Antinoro diventa membro dell' "Arte della Seta", importante corporazione commerciale fiorentina.

Alla fine del XIV secolo gli Antinori prendono parte alla produzione e commercio della seta, ad attività bancarie nazionali ed internazionali e alla politica, pur continuando la loro originaria passione per la viticoltura. Le loro sorti accompagnano quelle dei Medici, la famiglia fiorentina dominante in politica, cultura e finanza dell'epoca.

SOLAIA
TOSCANA IGT



Formato: 0,75L
Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Prezzo 2021: 285,00€
Prezzo 2022: 285,00€

TIGNANELLO 2022
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Prezzo 0,75L: 88,00€

TIGNANELLO 2022
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet, Franc, Cabernet sauvignon, Sangiovese
Prezzo 0,75L: 225,00€

MATAROCCHIO
BOLGHERI SUPERIORE DOC

CONT'UGO
BOLGHERI SUPERIORE DOC

GUADO AL TASSO
BOLGHERI SUPERIORE DOC

IL BRUCIATO
BOLGHERI DOC



Vitigno: Cabernet Franc

Prezzo 0,75L: 325,00€



Vitigno: Merlot

Prezzo 0,75L: 32,75€



Vitigno: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot

Prezzo 0,75L: 95,00€



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Merlot, Syrah

Prezzo 0,75L: 19,35€
Prezzo 1,5L: 45,70€

MARCHESI ANTINORI
CHIANTI CLASSICO DOCG

PÈPPOLI
CHIANTI CLASSICO DOCG

SCALABRONE
BOLGHERI DOC



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 26,70€



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 11,95€



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Merlot, Syrah

Prezzo 0,75L: 9,95€



SAN FELICE

L'azienda agricola San Felice occupa un borgo situato nel comune di Castelnuovo Berardenga, poco distante dalla città di Siena. Il complesso ha origini antiche, e si è andato pian piano a costituire intorno alla Pieve di San Felice in Pincis, risalente al 714 d.C. Oggi la struttura, di proprietà del gruppo Allianz S.p.A., si presenta davvero di alto livello, ed oltre alla produzione di vini e olio d'oliva, può vantare anche un fantastico hotel, recentemente divenuto parte della catena Relais & Chateaux. L'azienda si estende su una superficie immensa di 650 ettari, di cui 140 sono destinati alla coltivazione della vite, situati in parte nel centro del territorio di produzione del Chianti Classico e in parte nella zona del Brunello di Montalcino, intervallati da terreni dedicati alla produzione di olio, ottenuto dalle oltre 17.000 piante di ulivo presenti.

VIGORELLO
TOSCANA
IGT



Vitigno: Pugnietello,
Cabernet sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 26,00€

PUGNITELLO
TOSCANA
IGT



Vitigno: Pugnietello
Prezzo 0,75L: 26,00€

POGGIO ROSSO
CHIANTI CLASSICO
DOCG



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 32,00€



IL GRIGIO
CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA

ROSATO DEL BORGO
TOSCANA
IGT



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 12,60€



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Sangiovese
Prezzo 0,75L: 10,00€





CAMPOGIOVANNI
BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG

CAMPOGIOVANNO
ROSSO DI
MONTALCINO DOCG

LE VITI DEL 1976
BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG

QUERCIONE
BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 27,80€
Prezzo 1,5L: 63,50€
Prezzo 3L: 135,00€



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 12,50€



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 105,00€



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 63,50€



MERIA
BOLGHERI
SUPERIORE DOC

BELL'AJA
BOLGHERI
SUPERIORE DOC

BELL'AJA
BOLGHERI
DOC

BELL'AJA
BOLGHERI
DOC



Vitigno: Cabernet Franc

Prezzo 0,75L: 46,00€



Vitigno: Merlot,
Cabernet Sauvignon
Prezzo 0,75L: 24,70€



Vitigno: Merlot,
Cabernet Sauvignon
Prezzo 0,75L: 14,60€



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 14,60€



TENUTA ARGENTIERA

In un magnifico fazzoletto di terra maremmana che unisce campagna e mare, sospeso tra boschi e macchia mediterranea, sorge Tenuta Argentiera. Siamo nel cuore della piccola ma prestigiosa Doc Bolgheri, un terroir vocato ai grandi vini rossi, nell'area stessa dei celebri Super Tuscan. Il nome Argentiera porta impresso un significato evocativo: proviene dalle miniere d'argento che un tempo si trovavano in questa zona dell'Alta Maremma, ricca anche di sorgenti naturali e acque curative.

La Tenuta è la più prossima al litorale tirrenico e contemporaneamente quella che raggiunge la massima altitudine di tutto il territorio Bolgherese, arrivando a 200 metri sopra il livello del mare: questa duplicità la rende differente da tutte le altre e riesce a creare un microclima dalle caratteristiche uniche.

VENTAGLIO
TOSCANA
IGT



Vitigno: Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 215,00€



VILLA DONORATICO
BOLGHERI DOC

ARGENTIERA
BOGHERI
SUPERIORE DOC

ECO DI MARE
VERMENTINO TOSCANA IGT

I PIANALI
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet
sauvignon, Cabernet
Franc, Merlot, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 24,30€



Vitigno: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon,
Merlot
Prezzo 0,75L: 78,00€



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 11,20€



Vitigno: Syrah,
Cabernet sauvignon
Prezzo 0,75L: 11,20€



TENUTA DI BISERNO

Lodovico Antinori, il genio di Ornellaia e Masseto, dopo aver portato i suoi vini alla vetta più alta che esista, si è rimesso in gioco, puntando questa volta forse ancora più in alto. Nel 1995, infatti, lo stesso Lodovico Antinori scopre i terreni della Tenuta di Biserno, e pensa inizialmente di inglobare gli appezzamenti proprio con quelli della Tenuta dell'Ornellaia, salvo poi ricredersi dopo essersi reso conto che la natura e le dimensioni del terreno richiedevano un progetto vitivinicolo separato.

La Tenuta è costituita da un'unica grande vigna, chiamata Bellaria, che nell'area meridionale appartiene al territorio di Bolgheri, mentre nella zona settentrionale rientra nell'areale di Biserno. È qui che si distende il vigneto Lodovico: sei ettari di terreni oramai considerati da tutti come quelli più vocati della zona.

LODOVICO TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Prezzo 0,75L: 470,00€

BISERNO TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, merlot, Petit Verdot

Prezzo 0,75L: 130,00€

IL PINO DI BISERNO TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Prezzo 0,75L: 37,50€



**LE 2 VILLE DEL
NICCHIO**
TOSCANA IGT

**INSOGGIO
DEL CINGHIALE**
TOSCANA IGT

SOF
TOSCANA
IGT

RISSOA
TOSCANA
IGT



Vitigno: Cabernet
Franc, Merlot, Ciliegiole

Prezzo 0,75L: 27,85€



Vitigno: Syrah, Merlot,
Cabernet Franc,
Petit Verdot

Prezzo 0,75L: 15,75€



Vitigno: Syrah,
Cabernet Franc

Prezzo 0,75L: 19,90€



Vitigno: Cabernet
Franc Syrah

Prezzo 0,75L: 12,95€

GAJA

GAJA

La cantina Gaja nasce nel 1859 a Barbaresco, nel cuore delle Langhe, ed è da sempre riconosciuta come uno dei nomi-simbolo nella produzione di Barbaresco.

Dal fondatore Giovanni sino ad Angelo Gaja, questa famiglia ha saputo imporsi nel panorama vinicolo mondiale grazie ad una ricetta ben precisa: la ricerca della qualità. Il Piemonte è una delle regioni più vocate per la produzione di grandi vini, dove il Nebbiolo assume spesso i contorni della poesia, ma il terreno ovviamente non basta: è necessaria la passione e la competenza di grandi uomini. E il nome Gaja fa certamente parte di questa categoria.

CA'MARCANDA
TOSCANA IGT

MAGARI
TOSCANA IGT

PROMIS
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet
sauvignon, Cabernet
Franc, Merlot, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 135,00€



Vitigno: Merlot,
Cabernet Franc,
Cabernet sauvignon
Prezzo 0,75L: 56,00€



Vitigno: Merlot,
Syrah, Sangiovese
Prezzo 0,75L: 33,50€

GAJA

**BRUNELLO
DI MONTALCINO**
BRUNELLO DI
MONTALCINO DOP



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 62,00€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





ORNELLAIA

La filosofia di produzione dell'azienda si focalizza su un solo obiettivo: la qualità. Ogni scelta quindi assume un'estrema importanza e implica un'attenzione assoluta ai dettagli. In nessuna fase del processo produttivo sono consentite scorciatoie: questo è il nostro modo di lavorare ed è così che riusciamo a ottenere le uve migliori in base alle caratteristiche climatiche di ogni annata. In fase di vendemmia analisi e prove empiriche ci consentono di scegliere accuratamente i grappoli da raccogliere. L'assaggio delle uve consente di valutare al meglio la maturazione dei tannini e l'equilibrio dei grappoli, per stabilire il momento migliore per la vendemmia e la tecnica di vinificazione per le uve di ogni appezzamento.

ORNELLAIA
BOLGHERI
SUPERIORE DOC



Vitigno: Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 165,00€
Prezzo 1,5L: 375,00€

LE SERRE NUOVE
DELL'ORNELLAIA
BOLGHERI DOC



Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 43,70€

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA
TOSCANA
IGT



Vitigno: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Prezzo 0,75L: 17,95€
Prezzo 1,5L: 44,90€

MASSETO
TOSCANA IGT

MASSETINO
TOSCANA IGT

ORNELLAIA BIANCO
TOSCANA IGT

POGGIO ALLE GAZZE
TOSCANA IGT



Vitigno: Merlot

Prezzo 0,75L: assegnazione
Prezzo 1,5L: assegnazione



Vitigno: Cabernet Franc,
Merlot

Prezzo 0,75L: assegnazione



Vitigno:
Sauvignon Blanc

Prezzo 0,75L: assegnazione



Vitigno: Sauvignon,
Fermentino, Verdicchio,
Viognier, Semillon
Prezzo 0,75L: 37,50€

TENUTA SAN GUIDO

Il nome della Tenuta San Guido è inestricabilmente legato alle origini di un celebre vino – considerato uno dei migliori vini al mondo – il Sassicaia. Dal 1968 – anno in cui è stata commercializzata la prima annata – il Sassicaia ha raggiunto a livello mondiale una fama inaspettata, crescente di anno in anno. Ma in questa tenuta da favola sono numerosi i successi ottenuti in campo enologico: la Tenuta San Guido, il cui nome deriva da San Guido della Gherardesca vissuto nel XIII secolo, è una storica cantina della zona di Bolgheri, situata lungo la costa Etrusca che va da Livorno a Grosseto, nella Maremma toscana. Estesa su una superficie complessiva di circa 2500 ettari, l'azienda può al momento contare su novanta ettari vitati, che includono 75 ettari dedicati esclusivamente alla produzione del Sassicaia.

SASSICAIA
BOLGHERI DOC



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 330,00€
Prezzo 1,5L: 720,00€

GUIDOALBERTO
TOSCANA IGT



Vitigno: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Prezzo 0,75L: 46,75€

LE DIFESE
TOSCANA IGT



Vitigno: Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon
Prezzo 0,75L: 23,95€



CASTELLO DEL TERRICCIO

CASTELLO DEL TERRICCIO

Il Castello del Terriccio è un'importante realtà vinicola di Catelina Marittima, in Toscana, e può vantare una prestigiosa storia millenaria. Le antiche rovine del castello di Doglia, detto del Terriccio, risalgono all'Alto Medioevo; aveva la funzione di torre di segnalazione dei saraceni che venivano dal mare e di difesa per gli abitanti della pianura. Nel XIII secolo il castello con la tenuta fu affidato ai conti Gaetani per volere del vescovo di Pisa. Nel Settecento fu acquistato dai principi polacchi Poniatowski che inaugurarono l'attività agricola, costruendo una fattoria con casali, cantine e fabbricati. Negli anni Venti del '900 la proprietà passò ai conti Serafini Ferri, che incrementarono l'attività cerealicola raggiungendo il record europeo per la produzione di granturco.

LUPICAIA
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 98,00€

CASTELLO DEL TERRICCIO
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 49,50€

TOSSINAIA
TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot
Prezzo 0,75L: 21,50€

LA BRACCESCA

LA BRACCESCA

La Braccesca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Nei suoi 334 ettari di vigneto convivono due anime, quella tradizionale del Nobile di Montepulciano e quella innovativa dei Syrah di Cortona, area emergente nel panorama vitivinicolo e dal grande potenziale.

La Braccesca si estende nella terre dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Dal 1990 la proprietà della Tenuta è dei Marchesi Antinori. I 334 ettari di vigneto sono divisi in due corpi: il primo, di 237 ettari si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona.

BRAMASOLE
CORTONA DOC



Vitigno: Syrah
Prezzo 0,75L: 34,90€

SANTA PIA
VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO DOCG



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 29,90€

LA BRACCESCA
VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO DOCG



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 12,95€

TERENZI

Chi siamo? “Semplicemente una famiglia che ha avuto il privilegio di essere chiamata in questa meravigliosa terra. Qualcuno dice che nessuno può amare un luogo come chi ha potuto sceglierlo. Questa azienda è riuscita in pochi anni a raggiungere i vertici del settore come: Cantina Emergente dell’Anno e il Tre Bicchieri al Morellino di Scansano Madrechiesa 2009 assegnati dal Gambero Rosso 2013. Una tenuta la loro, che copre una superficie di 150 ettari, di cui 60 a vigneto gestiti con la massima cura e 14 a uliveto. I vigneti presentano esposizioni e terreni diversi e molti di essi vengono chiamati per nome: Cerreto Piano, Crognoleta, Madre Chiesa, Montedonico e Salaioli. Madre Chiesa la vigna più vecchia, di soli 14 anni ed è l’unica che non è stata piantata dalla famiglia Terenzi, ma ha prodotto il loro vino ancor prima di acquistarla.

MORELLINO DI SCANSANO
DOCG

MORELLINO DI SCANSANO
DOCG

MORELLINO DI SCANSANO
DOCG



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,375L: 5,30€



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 0,75L: 7,95€



Vitigno: Sangiovese
Prezzo 1,5L: 18,90€
Prezzo 3L: 42,90€

PUROSANGUE
MORELLINO DI SCANSANO
DOCG

MADRECHIESA
MORELLINO DI SCANSANO
RISERVA DOCG

FRANCESCA ROMANA
TOSCANA IGT



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 10,95€



Vitigno: Sangiovese

Prezzo 0,75L: 22,30€



Vitigno: Cabernet Franc,
Cabernet sauvignon,
Merlot

Prezzo 0,75L: 22,30€





LA BATTISTINA

La Battistina sintetizza semplicemente il desiderio di essere quell'angolo di Toscana precursore di un Dolce Stil Novo del 21° secolo. Il desiderio continuo di crescita, attraverso il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione delle importanti esperienze accumulate negli anni, è il collante ormai indispensabile di questo nostro ambiente armonioso. Per questo ogni giorno, è un ottimo giorno per fare qualcosa di importante e di speciale, da condividere con chiunque entra a far parte della nostra azienda e da comunicare a chi ancora non ci ha scoperto. Tutte le persone che fanno parte della Famiglia Battistini hanno preso questo impegno attraverso il quale, sono determinati a realizzare i tanti obiettivi grazie alla creatività, al pensiero, all'azione e al lavoro.

QUANTISASSI SUVERETO DOCG



Vitigno: Cabernet Sauvignon

Prezzo 0,75L: 17,90€

COLLE AI VENTI TOSCANA IGT



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec

Prezzo 0,75L: 9,30€

NERO CALESTRO TOSCANA IGT



Vitigno: Merlot, Cabernet Franc

Prezzo 0,75L: 7,90€



COLLE DI DONNA
TOSCANA
IGT



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L 7,90€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it

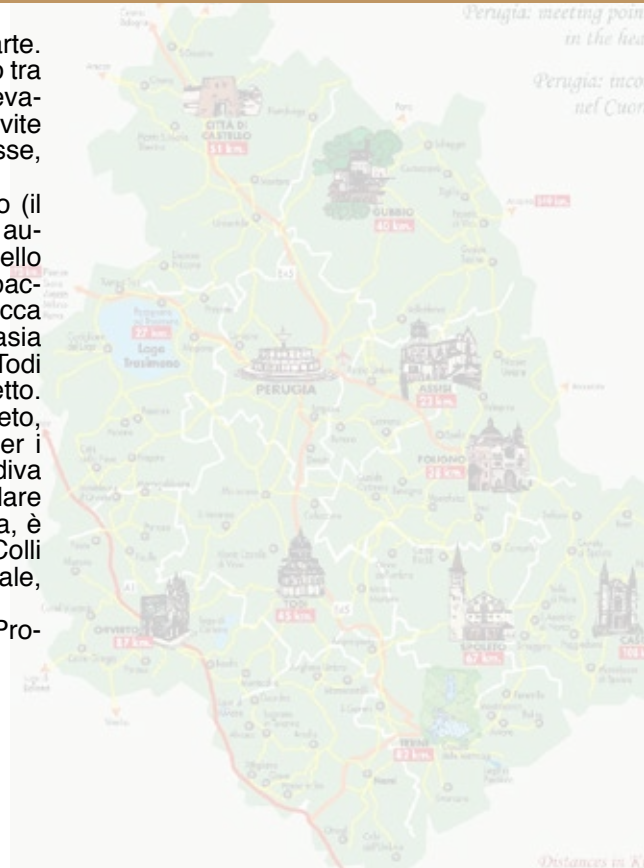


UMBRIA

L'Umbria è una regione collinare al 71% e montuosa per la restante parte. Piccola di dimensioni, con i suoi 17.000 ettari vitati ha un elevato rapporto tra superficie vitata e superficie totale disponibile. Anche la morfologia prevalentemente collinare la rende una regione particolarmente vocata per la vite e per il vino. Si caratterizza infatti per rese medie per ettaro piuttosto basse, uno dei presupposti per la produzione di vino di qualità.

I due vini DOCG, il Torgiano Rosso Riserva e il Montefalco Sagrantino (il primo a base di Sangiovese min 70%, il secondo a base del vitigno autoctono Sagrantino) entrambe nella zona di Perugia, testimoniano il livello qualitativo raggiunto da questa piccola regione. In regione altri vitigni a bacca rossa sono il Montepulciano, il Canaiolo, il Ciliegiolo. Tra i vitigni a bacca bianca ricordiamo l'autoctono Grechetto, il Trebbiano Toscano, la Malvasia Bianca Lunga, il Verdicchio e il Canaiolo Bianco. Più a sud la zona di Todi (DOC) e dei Colli Martani (DOC) caratterizzate dal vitigno bianco Grechetto. Ricordiamo anche la zona del Lago Trasimeno (DOC), e la zona di Orvieto, dove è presente il vino Rosso Orvietano DOC, ma nota soprattutto per i vini Muffati Orvietani, a base di uve a bacca bianca sia di tipologia tardiva (Grechetto, Malvasia) che precoce (Sauvignon, Chardonnay). Il particolare ambiente pedoclimatico, influenzato dalla presenza del Lago di Corbara, è particolarmente vocato allo sviluppo delle muffe nobili. Colli Perugini, Colli Amerini e Colli Alotiberini sono altre tre DOC rilevanti in Umbria. In totale, oltre alle già menzionate DOCG, abbiamo in Umbria 13 DOC e 6 IGT.

I prodotti agroalimentari sono rappresentati con 3 DOP e una IGP, il Prosciutto di Norcia IGP.





CASTELLO DELLA SALA

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio. Oggi la società è diretta da Albiera Antinori, con il supporto delle due sorelle Allegra e Alessia, coinvolte in prima persona nelle attività aziendali. Il Marchese Piero Antinori è attualmente il Presidente Onorario della società. Tradizione, passione ed intuizione sono state le qualità trainanti che hanno condotto i Marchesi Antinori ad affermarsi come uno dei principali produttori italiani di vini.

NIBBIO
UMBRIA IGT



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 153,00€

Prezzo 1,5L: 315,00€

CERVARO DELLA SALA
UMBRIA IGT



Vitigno: Chardonnay,
Grechetto

Prezzo 0,75L: 44,75€

PINOT NERO DELLA SALA
UMBRIA IGT



Vitigno: Pinot Nero

Prezzo 0,75L: 38,75€



CONTE DELLA VIPERA
UMBRIA
IGT



Vitigno: Sauvignon
Blanc, Sémillon

Prezzo 0,75L: 19,20€

BRAMITO DEL CERVO
UMBRIA
IGT



Vitigno:
Chardonnay

Prezzo 0,75L: 15,80€

SAN GIOVANNI DELLA SALA
ORVIETO CLASSICO
SUPERIORE DOC



Vitigno: Grechetto,
Procanico, Pinot Bianco,
Viognier

Prezzo 0,75L: 13,75€

MUFFATO DELLA SALA
UMBRIA
IGT



Vitigno: Sauvignon Blanc,
Grechetto, Trainer,
Sémillon, Riesling

Prezzo 0,375L: 26,80€

COLPETRONE

COLPERTONE

Fondata nel 1995 con la costruzione della Cantina attuale, è una delle più importanti realtà produttive del comprensorio della DOCG di Montefalco. Il Sagrantino, vitigno autoctono di questa area, è uno dei più antichi d'Italia. Còlpetrone produce anche il Rosso di Montefalco DOC, il noto bianco umbro da uve Grechetto e il Sagrantino passito. La zona di produzione dei vini di Montefalco è al centro dell'Umbria in un'area collinare situata in ottima posizione e dalle particolari caratteristiche geologiche. Dalla tenuta si può facilmente raggiungere lo splendido paese di Montefalco, nonché Spoleto, Orvieto e Perugia, ricordandosi che siamo a due ore da Roma.

MEMORIA COLPETRONE
MONTEFALCO SAGRANTINO
DOCG



Vitigno: Sagrantino

Prezzo 0,75L: 15,15€

COLPETRONE
MONTEFALCO
ROSSO DOC



Vitigno: Sangiovese,
Sagrantino, Merlot

Prezzo 0,75L: 9,85€



FALESCO

La famiglia Cotarella è proprietaria di tenute vinicole fin dagli anni '60 nel Lazio. Falesco fu la prima cantina moderna creata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella nel 1979 a Montefiascone in provincia di Viterbo e si concentra su vini tradizionali da vitigni locali, come Roscetto e Ferentano, ma anche sull'elaborazione di vini moderni come il famosissimo Montiano, un Merlot in purezza, fra i più interessanti d'Italia.

La filosofia produttiva si basa sulla tecnica, ovvero sull'accuratezza delle fasi enologiche per tutti i vini di ogni fascia e di ogni stile. Cotarella ha saputo valorizzare vitigni autoctoni del Lazio che andavano scomparendo e ha saputo interpretare in maniera originale e moderna vitigni come Merlot e Syrah.

TRENT'ANNI
UMBRIA
IGT



Vitigno: Merlot,
Sangiovese
Prezzo 0,75L: 11,95€

RC2
MONTEFALCO
SAGRANTINO DOCG



Vitigno: Sagrantino
Prezzo 0,75L: 26,90€

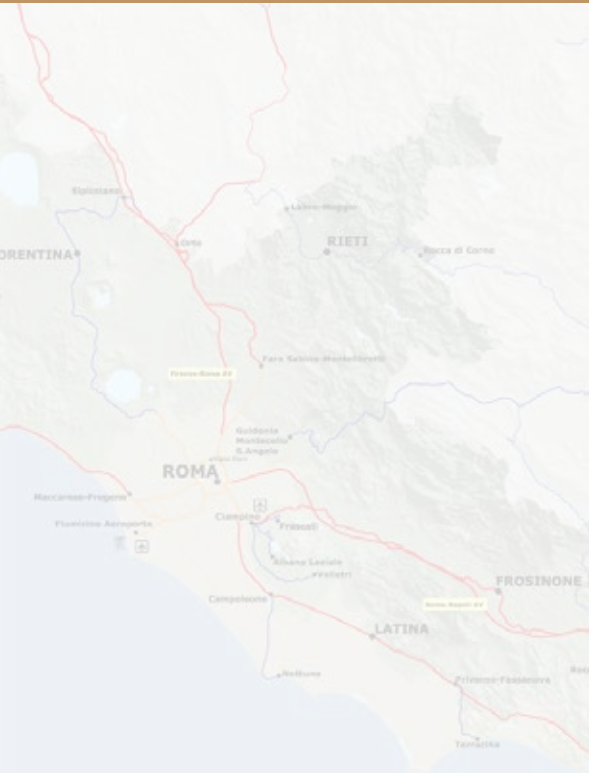
MARCILIANO
ROSSO UMBRIA
IGT



Vitigno: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 32,50€

LAZIO

Il Lazio ha una superficie vitata di quasi 50.000 ettari, quindi un'estensione senz'altro di tutto rispetto. Dopo l'avvento della fillossera, e quindi con l'ingresso nella moderna viticoltura, in questa regione ha purtroppo prevalso la tendenza alla produzione di grandi quantità di vino piuttosto che il puntare su vini di eccellenza privilegiando vini di qualità. Come in molte altre regioni d'Italia, anche qui le cose stanno ora fortunatamente cambiando, grazie all'impegno di alcuni viticoltori che hanno scelto di puntare su vini di eccellenza sfruttando soprattutto il potenziale dei vitigni autoctoni. Il Lazio è per il 50% collinare e la rimanente parte suddivisa a metà tra pianura zone montuose. Le zone collinari del Lazio danno origine anche a vini importanti come il Cesanese del Piglio DOCG, il Cannellino di Frascati DOCG ed il Frascati Superiore DOCG. I vini bianchi sono ottenuti soprattutto con Malvasie e Trebbiani, tra cui ricordiamo il vitigni Malvasia Bianca Lunga, Malvasia bianca di Candia, Malvasia Puntinata o del Lazio (con i cloni Bellone, Cacchione e Bonvino bianco), Trebbiano Giallo e Trebbiano Toscano o del Lazio. Trebbiani e Malvasie sono anche alla base del vino Est! Est! Est! di Montefiascone DOC. Il Grechetto è un vitigno coltivato soprattutto nelle zone del Viterbese ai confini con l'Umbria. Tra le uve rosse, oltre al Montepulciano, al Ciliegio al Merlot, al Cabernet Sauvignon ed in alcuni casi anche alla Barbera, il vitigno autoctono più importante è senz'altro il Cesanese, che come già accennato è alla base di vini di assoluta eccellenza. Nella zona di Cerveteri (DOC), nelle colline vicino al mare a nord di Roma, i bianchi sono soprattutto a base di Trebbiani e Malvasie, così come nella zona di Montefiascone, nota per l'Est! Est! Est! di Montefiascone DOC. Verso Frosinone, nella zona di Affile e Olevano Romano, importanti vini rossi a base di Cesanese, con le due DOC che si affiancano alla già citata DOCG.



FALESCO

La famiglia Cotarella è proprietaria di tenute vinicole fin dagli anni '60 nel Lazio. Falesco fu la prima cantina moderna creata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella nel 1979 a Montefiascone in provincia di Viterbo e si concentra su vini tradizionali da vitigni locali, come Roscetto e Ferentano, ma anche sull'elaborazione di vini moderni come il famosissimo Montiano, un Merlot in purezza, fra i più interessanti d'Italia.

La filosofia produttiva si basa sulla tecnica, ovvero sull'accuratezza delle fasi enologiche per tutti i vini di ogni fascia e di ogni stile. Cotarella ha saputo valorizzare vitigni autoctoni del Lazio che andavano scomparendo e ha saputo interpretare in maniera originale e moderna vitigni come Merlot e Syrah.

MONTIANO
LAZIO
IGP

MONTIANO
LAZIO
IGP

MONTIANO
LAZIO
IGP



Formato: 0,75L
Vitigno: Merlot
Prezzo 2015: 44,00€



Formato: 0,75L
Vitigno: Merlot
Prezzo 2016: 46,00€



Formato: 0,75L
Vitigno: Merlot
Prezzo 2021: 48,00€

SODALE
LAZIO
IGP

FERENTANO
LAZIO
IGP

ROSPIGLIOSO
CESANESE DEL
PIGLIO DOCG



Vitigno: Merlot
Prezzo 0,75L: 15,75€



Vitigno: Roscetto
Prezzo 0,75L: 15,75€



Vitigno: Cesanese
Prezzo 0,75L: 11,90€



TELLUS SYRAH
LAZIO
IGP

TELLUS CHARDONNAY
LAZIO
IGP

POMELE
LAZIO
IGP

PASSIRÒ
PASSITO
LAZIO IGP



Vitigno: Syrah
Prezzo 0,375L: 5,35€
Prezzo 0,75L: 7,95€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,375L: 5,35€
Prezzo 0,75L: 7,95€



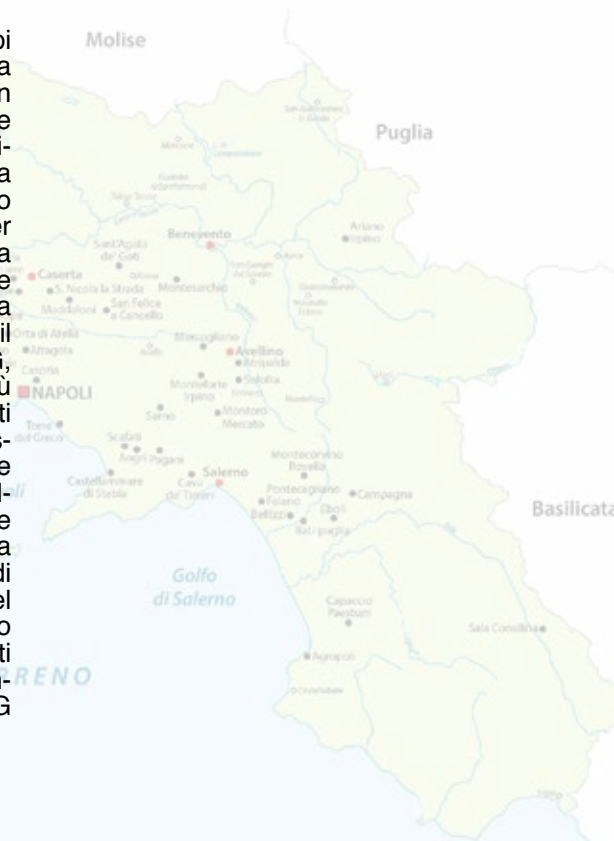
Vitigno: Aleatico
Prezzo 0,50L: 12,50€



Vitigno: Rossetto
Prezzo 0,375L: 13,50€

CAMPANIA

La Campania è una regione di antichissime tradizioni vitivinicole, che in tempi recenti ha saputo dare vita a vini di altissimo livello sia a partire da vitigni a bacca bianca che a bacca rossa. Geograficamente la coltivazione della vite in Campania è favorita dalla presenza di una superficie per oltre il 50% collinare e per oltre il 30% montuosa. Più di 40.000 ettari coltivati a vigna, con magnifici vigneti ai piedi del Vesuvio, nelle isole di Ischia e Capri, nella Penisola Sorrentina, in provincia di Caserta (Falerno del Massico DOC), di Benevento (Taburno, Colli del Sannio e Valle Caudina). 4 DOCG, 2 per vini bianchi e 2 per vini rossi e 14 DOC, affiancate da 10 IGT testimoniano la vocazione enoica della regione. 20 tra DOP e IGP, tra cui 4 solamente per l'Olio Extravergine di Oliva completano il quadro per i prodotti agroalimentari, tra cui citiamo la Mozzarella di Bufala Campana DOP, il Pomodoro di San Marzano DOP e il Limone di Costa d'Amalfi IGP. Merita particolare menzione il Taurasi DOCG, vino che per la sua struttura e predisposizione all'invecchiamento è stato più volte chiamato "Il Barolo campano". In Campania i vitigni rossi più importanti sono l'Aglianico, che dà peraltro origine al Taurasi, l'Aleatico e il Piediroso anche noto come "Per'epalumno" (Piede di Colombo) dell'Isola d'Ischia e della zona attorno a Napoli. Come uve a bacca bianca troviamo la Biancolella, la Forastera, la Coda di Volpe, la Falanghina e il Greco (da cui si ottiene il Greco di Tufo DOCG) nella zona del Vesuvio, delle Isole e della Penisola Sorrentina, il Fiano nell'Avellinese e l'Asprinio in provincia di Caserta. I metodi di allevamento in una regione così vasta variano a seconda della zona. Nel Casertano si prediligono le alberate maritate, mentre l'alberello è più diffuso nell'Avellinese e nelle zone di alta collina-montagna in generale. Allevamenti più moderni come la spalliera sono diffusi ovunque, mentre in taluni casi si incontrano anche allevamenti a pergola. In tutto quindi in Lazio ci sono 3 DOCG e ben 26 DOC (oltre a 6 IGT).



ANTICO CASTELLO

Tecnologie all'avanguardia al servizio di uve di grande qualità, solo in questo modo si ottengono risultati di eccellenza.

La cantina sa come accogliere al meglio le uve nel momento della vinificazione: pressa a membrana soffice e serbatoi in acciaio, per le delicate uve bianche; barriques e botti di rovere francese, per importanti rossi.

Con la stessa attenzione la cantina riceve i suoi ospiti:

una moderna tasting room in cui si abbinano momenti gastronomici ad eventi musicali ed artistici, per un pubblico amante del buon vino e dei valori che lo circondano. Tutto questo è Antico Castello ed è quello per cui Chiara e Francesco lavorano ogni giorno.

DEMETRA
IRPINIA FALANGHINA DOP



Vitigno: Falanghina
Prezzo 0,75L: 7,85€

ORFEO
IRPINIA FIANO DOP



Vitigno: Fiano
Prezzo 0,75L: 7,85€

ERMES
IRPINIA GRECO DOP



Vitigno: Greco
Prezzo 0,75L: 7,85€

MAGIS
IRPINIA AGLIANICO DOP

TAURASI
TAURASI DOCG



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 7,85€



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 17,90€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



FEUDI DI SAN GREGORIO

FEUDI DI SAN GREGORIO

L'Irpinia, regione storica dell'Appennino campano è un territorio vitivinicolo unico, in cui i vigneti coesistono da sempre con alberi da frutta, boschi, ulivi, erbe aromatiche. Territorio aspro e dolce insieme, dalle connotazioni forti e sensazioni intense. Un entroterra antico le cui vigne trovano testimonianza già nei testi di Plinio, Columella e Strabone. La giacitura dei suoli del territorio irpino è molto varia: un continuo succedersi di montagne, colline, pianure, intervallate da corsi d'acqua. Feudi di San Gregorio è oggi il marchio simbolo del rinascimento enologico del meridione d'Italia e di una cultura del bere volta a riscoprire l'identità dei sapori mediterranei. Valorizzare i vitigni del Sud Italia come l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo, investire nella terra e nella tradizione secolare della viticoltura.

SERRO CIELO
FALANGHINA DEL
SANNIO DOC



Vitigno: Falanghina
Prezzo 0,75L: 9,95€

PIETRA CALDA
FIANO DI AVELLINO
DOCG



Vitigno: Fiano
Prezzo 0,75L: 9,95€

CUTIZZI
GRECO DI TUFO
DOCG



Vitigno: Greco
Prezzo 0,75L: 9,95€



BASILISCO

BASILISCO

L'azienda vitivinicola Basilisco si trova a Barile, nella provincia lucana di Potenza. Fondata agli inizi degli anni 90, è stata acquisita nel 2011 dalla famiglia Capaldo, già proprietaria della campana Feudi di San Gregorio e che già all'epoca coltivava dieci ettari di vigne negli appezzamenti più vocati. Da quel momento Basilisco è stata affidata alla cura e alla gestione di Viviana Malafarina che gestisce l'azienda e che si occupa in prima persona (e con grande passione) delle operazioni di cantina. Con lei Pierpaolo Sirch che è anche responsabile della gestione dei vigneti. Oggi la proprietà, oltre a poter contare su splendide cantine nel tufo, si estende su 25 ettari di vigna nelle contrade più vocate della zona, all'interno del territorio dell'incantevole parco Naturale del Vulture.

TEODOSIO
AGLIANICO DEL
VOLTURE DOC



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 8,25€





CANTINE DEL NOTAIO

Nati in Terre Vulcaniche

CANTINE DEL NOTAIO

La passione per la viticoltura è antica nella famiglia Giuratrabocchetti e si tramanda da generazioni. E' da questa tradizione che nasce, nel 1998, l'azienda Cantine del Notaio, quando Gerardo Giuratrabocchetti, laureato in Scienze Agrarie, raccoglie, con la moglie Marcella, la sfida di valorizzare l'Aglianico del Vulture coltivato nelle proprie vigne, unendo tradizione, innovazione, storia e cultura del territorio. Con il Professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II", si approfondisce la ricerca sulle potenzialità enologiche di questo vitigno, il più importante del Sud Italia, austero e generoso al tempo stesso e capace di regalare vini dalla straordinaria personalità.

L'ATTO
ROSSO IGT

IL REPERTORIO
ROSSO IGT

LA FIRMA
ROSSO IGT



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 8,75€



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 13,75€



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 26,70€



LA STIPULA
MEDOTO
CLASSICO

LA STIPULA ROSÈ
METODO
CLASSICO



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 15,75€



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 15,75€

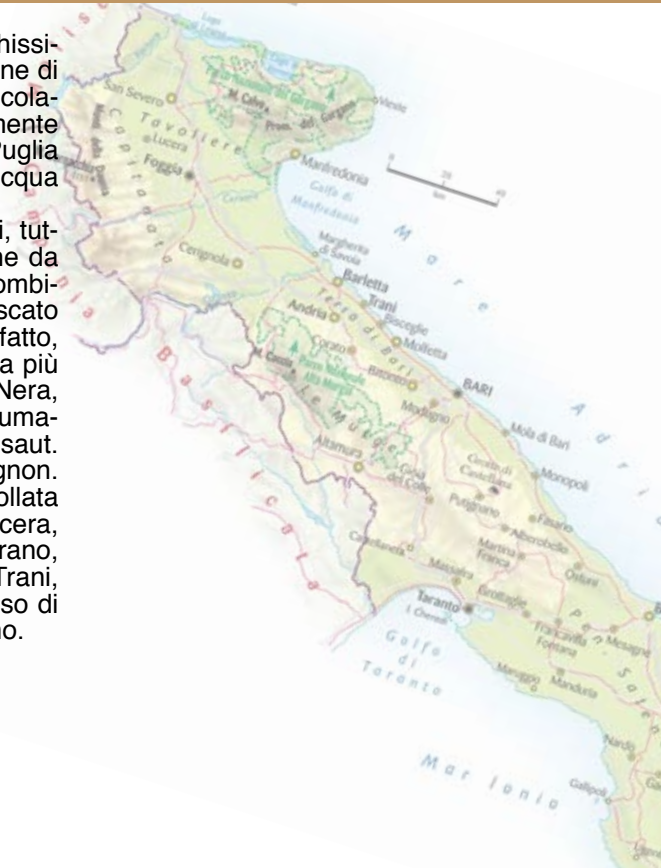
Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



PUGLIA

Il legame della Puglia con il vino, e quindi con la vite, ha origini antichissime, un legame che da sempre ha caratterizzato la cultura e la tradizione di questa regione. La produzione vinicola risente anche di un clima particolare poiché è infatti fra le regioni più soleggiate d'Italia e risente fortemente dell'influsso del mare. L'alberello è il sistema colturale più diffuso in Puglia poiché consente alla vite di sfruttare al massimo le risorse del suolo - acqua compresa - migliorando la qualità dell'uva e quindi del vino.

I vini che maggiormente rappresentano la Puglia sono i rossi e i rosati, tuttavia nella regione si producono anche interessanti vini bianchi, anche da uve autoctone. Le uve a bacca bianca più diffuse in Puglia sono: Bombino Bianco, Malvasia Bianca, Verdecchia, Fiano, Bianco d'Alessano, Moscato Bianco e Pampanuto. Singolare è il caso dello Chardonnay che è, di fatto, l'uva bianca più coltivata e diffusa della regione. Le uve a bacca rossa più diffuse in Puglia sono: Negroamaro, Primitivo, Uva di Troia, Malvasia Nera, Montepulciano, Sangiovese, Aglianico, Aleatico, Bombino Nero, Susumaniello e Ottavianello, nome con il quale nella regione si chiama il Cinsaut. Non mancano le uve internazionali, su tutte Merlot e Cabernet Sauvignon. Nella regione sono definite 25 aree a Denominazione d'Origine Controllata e precisamente: Aleatico di Puglia, Alezio, Brindisi, Cacc'e Mmitte di Lucera, Castel del Monte, Copertino, Galatina, Gioia del Colle, Gravina, Leverano, Lizzano, Locorotondo, Martina o Martina Franca, Matino, Moscato di Trani, Nardò, Orta Nova, Ostuni, Primitivo di Manduria, Rosso Barletta, Rosso di Canosa, Rosso di Cerignola, Salice Salentino, San Severo e Squinzano.



TENUTA BOCCA DI LUPO

TENUTA BOCCA DI LUPO

Situata a un'altezza di 250 metri sul livello del mare nel cuore della selvaggia Murgia barese, nei pressi di Minervino Murge – Bari. I vigneti dell'azienda, totalmente biologici, sono situati su terreni calcarei e poveri, ottimi per ottenere vini rossi di qualità ed eccellenti bianchi. Le principali varietà coltivate sono: Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon e Moscato di Trani. Bocca di Lupo è la scintilla che ha fatto accendere il sogno enologico di Tormaresca. La volontà di riscoprire un varietale nobile come l'Aglianico offrendone una interpretazione diversa ma altrettanto autentica ha guidato un progetto lungo ormai quindici anni. La piena maturità dei vigneti ha consentito di produrre uve profonde e adatte alla produzione di un vino dal grande potenziale di invecchiamento.

ARSO
PUGLIA IGT



Vitigno: Cabernet Franc
Prezzo 0,75L: 128,00€

BOCCA DI LUPO
CASTEL DEL MONTE DOC



Vitigno: Aglianico
Prezzo 0,75L: 43,50€

PIETRA BIANCA
CASTEL DEL MONTE DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 16,25€

MASSERIA LA VOLPE

MASSERIA LA VOLPE

Nasce dal sogno di riuscire a realizzare una gamma di vini e altre specialità gastronomiche di qualità tra le più rappresentative delle nostre regioni che ci possano accompagnare quotidianamente nel gustare qualsiasi pasto, nei momenti conviviali o di relax e concederci ogni giorno un piccolo spazio di piacere. Il nostro lavoro in questo settore e' iniziato già da più di vent'anni ed e' da allora che coltiviamo l'idea di intraprendere questo viaggio: finalmente siamo partiti ed avvalendoci della nostra lunga esperienza, della collaborazione del nostro enologo e del nostro Sommelier che condividono la nostra passione, abbiamo iniziato a percorrere l'Italia nella ricerca e selezione dei nostri prodotti.

UNO
PRIMITIVO DI
MANDURIA DOC



Vitigno: Primitivo

Prezzo 0,75L: 9,65€



TENUTA LILIANA

Il Cabernet Sauvignon è il protagonista del parco vitato di Tenuta Liliana. Elegante per natura, grazie alla sua personalità e resilienza, questo vitigno ha trovato il suo habitat nel Salento e ne canta l'intensità con sorprendente finezza. Pochi filari di Cabernet Franc, Petit Verdot e Sauvignon Blanc, completano l'espressione del parco vitato.

Tra il Mar Adriatico e il Mar Ionio, i cinque appezzamenti di Tenuta Liliana si susseguono, uno dopo l'altro, incastonando 13 ettari di vigneti nel severo paesaggio del Salento.

In questa striscia di terra battuta dal vento, il Mediterraneo detta tempi e colori ma è l'amore dell'uomo a modellarla in un mosaico di coltivi, sentieri e muri retti a secco, e a farne bellezza.

LADAME
SALENTO
IGP



Vitigno: Cabernet
Sauvignon
Prezzo 0,75L: 79,50€

VENERI
SALENTO
IGP



Vitigno: Sauvignon
Blanc
Prezzo 0,75L: 12,50€





TORMARESCA

La passione, il coraggio e la fiducia nell'enorme potenziale qualitativo della Puglia sono gli elementi che hanno spinto gli Antinori ad investire in questa regione, in particolare nelle zone di Castel del Monte e del Salento. L'idea di fondo su cui si basa la filosofia produttiva di Tormaresca è quella di produrre grandi vini da vitigni autoctoni pugliesi. La maggior parte dei vigneti è coltivata con uve tradizionali, alcune delle quali risalenti alla civiltà della Magna Grecia, e fortemente radicate nel territorio: il Primitivo, il Negroamaro, il Fiano pugliese, l'Aglianico, il Nero di Troia ed il Moscato Reale. L'azienda Tormaresca è costituita da due tenute situate nelle aree più vocate alla tradizione vitivinicola della regione: Tenuta Bocca di Lupo nella DOC Castel del Monte, immersa nella selvaggia murgia barese e Masseria Maime nella zona del Salento, il cuore pulsante della Puglia.

FURIA
SALENTO
IGT



Vitigno: Negroamaro
Prezzo 0,75L: 18,80€

CALAFURIA
SALENTO
IGT



Vitigno: Negroamaro
Prezzo 0,75L: 9,35€





SAN MARZANO

Cantine San Marzano è una delle più importanti realtà vitivinicole del panorama del vino pugliese che negli ultimi decenni ha contribuito in modo significativo alla sua rinascita e valorizzazione. È stata fondata nel 1962 da 19 vignaioli, per unire le loro forze e affrontare la sfida di un mondo del vino, che da una dimensione contadina cominciava ad acquisire un ruolo importante all'interno dello scenario agricolo ed economico della regione. Oggi la cooperativa conta su oltre 1200 soci e su un parco di vigne di circa 1500 ettari, coltivati nell'entroterra di Taranto, nel cuore del meraviglioso territorio del Salento. La vigna è il vero centro del progetto, al punto che tutti i vini San Marzano nascono da uve di eccellente qualità, che nella moderna cantina vengono vinificate con estrema attenzione, in modo da conservare le migliori caratteristiche varietali.

SESSAN'ANNI
PRIMITIVO DI
MANDURIA DOC



Vitigno: Primitivo
Prezzo 0,75L: 18,20€
Prezzo 1,5L: 48,20€

SESANT'ANNI ROSATO
SALENTO
IGT



Vitigno: Primitivo
Prezzo 0,75L: 18,20€

EDDA
BIANCO
SALENTO IGT



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 11,50€

TORREVENTO

È a pochi passi dal meraviglioso Castel del Monte, a Corato ed esattamente in contrada Torre del Vento, che nasce all'interno di un antico monastero del settecento l'omonima cantina, "Torrevento", azienda vitivinicola tra le realtà più affermate non solo della provincia di Bari ma di tutta la Puglia e di tutto il Sud Italia.

Un'impresa che nasce nel 1948 e che recupera l'attività di produzione vitivinicola già attiva dagli anni Venti. Da allora, la tradizione si tramanda di generazione in generazione, e ancora oggi, nella produzione attuale, è possibile riconoscerne i tratti più peculiari. Torrevento produce infatti vini dallo spiccato carattere mediterraneo, grazie a un percorso capace di coniugare consuetudini e modernità. Vini carismatici ed eleganti, tutti prodotti per merito di una rigorosa applicazione dell'agricoltura biologica, e sempre contraddistinti da un grande carattere varietale.

**INFINITUM
NEGROAMARO**
PUGLIA IGT



Vitigno: Negroamaro
Prezzo 0,75L: 6,20€

**INFINITUM
PRIMITIVO**
PUGLIA IGT



Vitigno: Primitivo
Prezzo 0,75L: 6,20€

SINE NOMINE
SALICE SALENTINO
RISERVA DOC



Vitigno: Negroamaro
Prezzo 0,75L: 6,90€

DULCIS IN FUNDO
MOSCATO DI
TRANI DOC

VERITAS
CASTEL DEL MONTE
ROSATO DOCG

BOLONERO
CASTEL DEL MONTE
DOC



Vitigno: Moscato
Reale di Trani
Prezzo 0,75L: 8,50€



Vitigno: Bombino nero
Prezzo 0,75L: 7,20€



Vitigno: Nero di Troia,
Aglanico
Prezzo 0,75L: 7,50€



ABRUZZO

L'Abruzzo è una regione molto varia ed interessante, sia dal punto di vista dei vini che vi si producono, sia da quello della gastronomia regionale. Il panorama enologico è caratterizzato dalla presenza di vitigni autoctoni, sia a bacca rossa che a bacca bianca. L'Abruzzo è una regione prevalentemente montuosa o collinare, limitata a nord dal fiume Tronto, che segna il confine con le Marche, a est dall'Appennino Centrale che la divide dal Lazio, a sud dal fiume Trigno, oltre il quale c'è il Molise, e ad ovest dal Mare Adriatico. Ad ovest abbiamo così una fascia montuosa, formata dai monti della Laga, dal Gran Sasso e dal massiccio della Maiella, che degrada dolcemente verso una fascia collinare subapenninica, fino a raggiungere l'Adriatico. Il clima della regione è mite, soprattutto sul versante adriatico. Diventa più continentale andando verso l'interno e con l'aumentare dell'altitudine. Il livello medio delle precipitazioni è buono, più scarse sulla costa e maggiori all'interno. I vitigni principali che vi si coltivano sono il Montepulciano, il Trebbiano d'Abruzzo e il Bombino bianco. Come bianchi, autoctoni o a connotazione locale, troviamo il Pecorino, il Montonico, la Passerina, tra gli internazionali, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio. Tra i rossi il Sangiovese, accompagnato dagli internazionali Merlot, Cabernet franc e Cabernet sauvignon. La superficie vitata in Abruzzo supera i 35.000 ettari, di cui quasi il 90% si trova in collina, mentre il 10% è rappresentato da viticoltura montana. Come tipo di allevamento, ancora molto diffusa è la pergola, localmente chiamata "capanna", mentre sistemi obsoleti come le alberate maritate hanno lasciato il posto a forme di allevamento più moderne, quali controspalliera, cordone speronato e guyot. In Abruzzo c'è una sola DOCG, Il Montepulciano d'Abruzzo delle Colline Teramane, 7 DOC e 8 IGT. 6 DOP di cui 4 solamente per l'Olio Extravergine di Oliva, produzione importantissima che affianca quella dei vini. Da segnalare Zafferano dell'Aquila DOP e una sola IGP.



VILLA BARCAROLI

VILLA BARCAROLI

Villa Barcaroli, Controguerra (TE), Abruzzo - Nel cuore di una delle zone di produzione da sempre vocate alla coltivazione della vite, con vitigni rappresentativi e iconici come Montepulciano e Trebbiano, nasce quest'azienda che si trova appena fuori dall'abitato di Controguerra. Immersa nei vigneti, questa tipica villa rurale del 17esimo secolo conserva ancora oggi bottiglie di Montepulciano del 1954 in ottimo stato. I vini in gamma Montepulciano riserva D.O.C., Montepulciano D.O.C. e Trebbiano D.O.C., sono perfetta espressione di questo prestigioso territorio.

TREBBIANO
D'ABRUZZO
DOP



Vitigno: Trebbiano
Prezzo 0,75L: 6,20€

CESARUOLO
D'ABRUZZO SUPERIORE
DOP



Vitigno: Montepulciano
Prezzo 0,75L: 6,20€

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
DOP



Vitigno: Montepulciano
Prezzo 0,75L: 6,20€

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO RISERVA
DOP



Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it

Vitigno: Montepulciano
Prezzo 0,75L: 12,70€



SARDEGNA

La Sardegna conta su circa 28.000 ettari vitati, anche se al tendenza a sostituire vecchi impianti è marcata e comporta una variabilità anche importante in termini di ettari coltivati a vigneto anno su anno. I Vini Sardi hanno da sempre una diffusione soprattutto locale, anche se vini come i Vermentino, il Monica, il Cannonau, i Moscari e le Malvasie sono comunque noti ed apprezzati anche sul continente.

I vitigni più coltivati sono gli autoctoni Cannonau, Monica, Carignano, Pascuale e Bovale (autoctoni a bacca rossa), Nuragus, Vermentino e Malvasia di Sardegna (a bacca bianca), ma anche Trebbiano Toscano e Sangiovese. Diffuso è l'allevamento ad Alberello (soprattutto per il Cannonau), sono comunque anche presenti forme più moderne come Spalliera, Controspalliera e Guyot. L'unica DOCG è il Vermentino di Gallura DOCG. 16 DOC, tra le quali ricordiamo il vino Girò di Cagliari DOC, a base del vitigno autoctono a bacca rossa Girò, mentre sul Bovale è basata la Campidano di Terralba DOC tra Cagliari e Oristano. Una particolare menzione merita il vino Vernaccia di Oristano (Vernaccia di Oristano DOC), a base del vitigno autoctono Vernaccia di Oristano. Si tratta di un vino che nella sua versione base prevede 2 anni di affinamento in botte e un titolo alcolometrico volumico minimo del 14%, che sale al 15,5% per le riserve. E' prevista anche la tipologia vino liquoroso (secco max 40 g/l di zuccheri riduttori, dolce max 80 g/l), con un grado alcolico volumico minimo del 18% ottenuto aggiungendo alcol di vino o acquavite d'uva.

In Sardegna sono presenti 15 denominazioni per vini IGT, e 5 DOP, tra le quali ricordiamo il formaggio Fiore Sardo DOP e lo Zafferano di Sardegna DOP. Un'unica IGP, l'Agnello di Sardegna IGP.





CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

CANTINA MONTI

Grazie alla cultura vitivinicola e la volontà degli agricoltori montini, il territorio si orna negli anni di tanti piccoli vigneti. E, ventidue lungimiranti viticoltori nel luglio del 1956 per garantire un'adeguata lavorazione delle vendemmie danno vita alla Cantina Sociale del Vermentino il cui nome rende omaggio al più nobile dei vitigni di Gallura. Oggi la Cantina è costituita da 350 soci che coltivano nei territori di Monti, Telti, Olbia, Loiri Porto San Paolo, i 500 ettari, per conferire uve selezionate base di vini eleganti, raffinati e originali. La Cantina, immersa in tre ettari di querce accoglie l'iter produttivo dalla pigiodiraspatura delicata fino allo stoccaggio in locali termocondizionati. La barricaia caratterizzata dal portale, di chiara origine aragonese marchio logo della Cantina, realizzato in granito accoglie i visitatori che vogliano conoscere l'evoluzione in botti o tonneau.

FUNTANALIRAS
VERMENTINO SUPERIORE
DI GALLURA



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 9,65€

KIRI
CANNUNAU DI
SARDEGNA DOC



Vitigno: Cannonau
Prezzo 0,75L: 8,25€





SELLA & MOSCA

Più di un secolo è trascorso da quando due avventurosi piemontesi iniziarono a bonificare le terre sulle quali si estendono oggi gli oltre 541 ha dei vigneti Sella&Mosca. Un paesaggio incantevole, una terra ricca di promesse e l'incontro fortunato di questi due piemontesi amanti dell'avventura, affascinati da una terra incontaminata: l'ingegnere Sella, nipote del famoso statista Quintino Sella, e l'avvocato Mosca. Queste le origini di S&M, che all'inizio del secolo trasformò una terra lasciata al pascolo in fertili vigneti, dando inizio alla più prestigiosa produzione di vini in Sardegna. Chi visita oggi l'affascinante tenuta rivive quella pionieristica atmosfera in un continuo caleidoscopio di inizio secolo in un continuo caleidoscopio di profumi, odori e aromi. Massima espressione del carattere di questa terra assoluta e forte e che tanto contribuisce alla personalità inconfondibile dei suoi vini doc.

MARCHESE DI VILLAMARINA ALGHERO DOC



Vitigno: Cabernet
Sauvignon

Prezzo 0,75L: 24,60€

TANCA FARRÀ ALGHERO DOC



Vitigno: Cabernet
Sauvignon, Vitigni
autoctoni
Prezzo 0,75L: 12,95€

ALGHERO TORBATO ALGHERO DOC



Formato: 0,75L
Vitigno: Torbato
Prezzo Spumante: 9,25€
Prezzo Fermo: 9,25€

CAPICHERA®

CAPICHERA

Capichera è una realtà vitivinicola italiana che sorge in un angolo della Sardegna, incastonata fra le rocce granitiche della Gallura, ad Arzachena, in uno scenario naturale unico e di grande fascino che gronda di importanti e antiche tradizioni. Un'azienda a conduzione familiare che alla fine degli anni '70, a seguito di una grande intuizione, ha determinato un importante passaggio enologico non solo in Sardegna: fu la prima cantina a valorizzare con notevole successo l'affinamento in barrique del Vermentino in purezza, proponendo un modello fondato su una produzione di altissima qualità e di ricerca continua attraverso una viticoltura rispettosa e rigorosa dell'identità del territorio, consentendo a questo vitigno di rivelare le sue grandi peculiarità e caratteristiche.

VIGNA TARDIVA
VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 43,40€

CAPICHERA
VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 29,30€

VIGN'ANGENA
VERMENTINO
DI GALLURA DOCG



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 22,30€

LINTORI

ISOLA DEI NURAGHI IGT

LIANTI

ISOLA DEI NURAGHI IGT

ASSAJE

ISOLA DEI NURAGHI IGT



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 12,50€



Vitigno: Carignano
Prezzo: 13,40€



Vitigno: Carignano
Prezzo 0,75L: 28,30€



ARGIOLAS

Quella degli Argiolas è una storia che è cominciata agli inizi del '900. Era esattamente il 1906, l'anno in cui a Sardinia, in provincia di Cagliari, è nato Antonio, il patriarca. Poco più di trent'anni più tardi, nel 1938 con precisione, in quella che da sempre è una terra di agricoltori, di oliveti e di vigne, lo stesso Antonio ha dato vita alla cantina Argiolas. Piantando filare dopo filare, unendo vigna a vigna, si è iniziato a produrre vino, cercando sempre la qualità con rigore e metodo. Poi sono arrivati i figli di Antonio, Franco e Giuseppe, che hanno ereditato dal padre la passione per le vigne e per il vino, e la hanno condivisa e trasmessa, a loro volta, prima alle mogli e quindi agli stessi loro figli.

TURRIGA
ISOLA DEI NURAGHI IGT



Vitigno: Bovale,
Cannonau, Carignano,
Malvasia
Prezzo 0,75L: 77,00€

COSTAMOLINO
VERMENTINO
DI SARDEGNA DOC



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 9,35€

KOREM
BOVALE ISOLA DEI
NURAGHI IGT



Vitigno: Bovale
Prezzo 0,75L: 23,95€



AGRIPUNICA

AGRIPUNICA

L'azienda vitivinicola Agricola Punica è una joint-venture, ovvero una società mista, che è stata fondata dal dott. Sebastiano Rosa, enologo presso la Tenuta di San Guido, dalla stessa Tenuta di San Guido, dalla cantina di Santadi, da Antonello Piloni, presidente proprio della cantina di Santadi, e dal celeberrimo enologo toscano di fama internazionale Giacomo Tachis. Sono veramente molteplici i legami tra questi personaggi che, come se non bastasse, ora producono dai vigneti delle terre del Sulcis meridionale vini a dir poco straordinari. Siamo, per l'appunto, nel comune di Santadi, nella provincia di Carbonia-Iglesias, ed è qui dove dal 2002 vengono allevate tanto uve autoctone quanto varietà internazionali.

BARRUA
ISOLA DEI NURAGHI IGT



Vitigno: Vermentino
Prezzo 0,75L: 28,70€



SICILIA

Il vino e la vite hanno accompagnato la storia della Sicilia fin dai suoi albori. Si ritiene che la vite crescesse spontaneamente in Sicilia prima della venuta dei Greci e molte uve - oggi considerate autoctone - furono introdotte dai Fenici. La coltivazione della vite e la produzione di vino sono diffuse in tutto il territorio Siciliano dal ricco ed interessante patrimonio ampelografico. Gli sforzi compiuti negli ultimi venti anni hanno rivalutato molte delle uve autoctone che oggi sono fra le uve più importanti d'Italia. La più celebre è il Nero d'Avola. Si coltivano anche diverse varietà di uve internazionali, prevalentemente utilizzate insieme alle uve locali. Fra le uve bianche quella di maggior successo è lo Zibibbo - il nome locale con cui si indica il Moscato d'Alessandria - grazie anche alla rivalutazione dei vini dolci di Pantelleria.

Le altre autoctone a bacca bianca più importanti della Sicilia si ricordano Carricante, Catarratto, Grecanico, Grillo, Inzolia - nota anche con i nomi di Insolia o Ansonica - Malvasia di Lipari, Moscato Bianco e Zibibbo o Moscato d'Alessandria. Fra le uve autoctone a bacca rossa troviamo Frappato, Nerello Cappuccio o Mantellato, Nerello Mascalese, Nero d'Avola o Calabrese e Perricone o Pignatello. Le principali uve internazionali sono Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Müller Thurgau, Pinot Nero e Syrah. Si trovano inoltre anche altre varietà di uve Italiane come Sangiovese, Barbera e Trebbiano Toscano. L'enologia della Sicilia è principalmente orientata alla produzione di vini da uve autoctone. Fra le zone DOC della Sicilia spiccano certamente Marsala, Pantelleria e Lipari. La Sicilia è terra di vini dolci e oltre ai celebri vini di Pantelleria e di Lipari, è opportuno ricordare due DOC il Moscato di Noto e il Moscato di Siracusa. Fra le aree più rappresentative per la produzione dei vini bianchi troviamo le DOC di Alcamo e Etna, i cui vini sono caratterizzati da interessanti doti di longevità. Fra i vini rossi sono da segnalare le aree DOC di Cerasuolo di Vittoria - prodotto con uva Frappato - e Faro, una zona di sicuro interesse ma poco sfruttata.



PLANETA

PLANETA

Nessun'altra realtà produttiva in Italia è in grado di raccontare le tante sfumature della propria regione quanto Planeta con la Sicilia. Con ben sei cantine distribuite nei maggiori distretti dell'Isola, Planeta è in grado infatti di offrire una gamma di etichette di grandissima aderenza territoriale, unica nel suo genere. 17 generazioni di vignaioli Ulmo a Sambuca di Sicilia, Dispensa a Menfi, Dorilli a Vittoria, Buoni-vini a Noto, Feudo di Mezzo sull'Etna a Castiglione di Sicilia, e infine La Baronìa a Capo Milazzo. Questi sono i luoghi di Planeta, impresa vitivinicola che vede iniziare il suo percorso moderno nel 1995, ma che ha alle spalle una storia e una tradizione che si tramanda da ben 17 generazioni e sin dal XVI secolo. Un viaggio attorno alla Sicilia e ai suoi vini più grandi, per un progetto, quello delle cantine Planeta.

MARMETINO
SICILIA DOC



Vitigno: Nero d'avola,
Nocera
Prezzo 0,75L: 12,85€

NOCERA
SICILIA DOC



Vitigno: Nocera
Prezzo 0,75L: 9,95€

ERUZIONE
SICILIA DOC



Vitigno: Nerello
Mascalese
Prezzo 0,75L: 17,45€

PLANETA

CHARDONNAY
SICILIA DOC

COMETA
SICILIA DOC

BURDESE BIO
MENFI DOC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 21,25€



Vitigno: Fiano
Prezzo 0,75L: 17,45€



Vitigno: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

Prezzo 0,75L: 13,25€



DONNAFUGATA®

DONNAFUGATA

Vini Donnafugata, la tradizione vitivinicola siciliana di eccellenza. Produzione nel rispetto dell'ambiente: prodotti che si distinguono per piacevolezza e complessità, capaci di rendere felici chi li assaggia.

Qui giungono le uve ottenute dai 270 ettari aziendali, dove vengono coltivati sia vitigni autoctoni che altri vitigni italiani internazionali. A Pantelleria, isola di natura vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, Donnafugata ha inoltre installato 68 ettari di vigneti, dislocati in 14 contrade, tutte diverse per suolo, altitudine, esposizione, condizioni microclimatiche ed età delle piante, che talvolta supera persino i 100 anni. Il vitigno coltivato è lo Zibibbo. Un altro insediamento Donnafugata si trova nella zona di Vittoria, tra l'altopiano Ibleo e il mare della Sicilia sud orientale. Donnafugata può contare 18 ettari di vigneti in produzione.

TANCREDI
TERRE SICILIANE
ROSSO IGT



Vitigno: Nero D'Avola,
Cabernet Sauvignon,
Tannat, Altre uve rosse
Prezzo 0,75L: 25,25€

MILLE E UNA NOTTE
CERASUOLO DI
VITTORIA DOCG



Vitigno:
Nero D'Avola,
Altri vitigni
Prezzo 0,75L: 46,80€

BEN RYÉ
PASSITO DI
PANTELLERIA DOC



Vitigno:
Zibibbo
Prezzo 0,375L: 25,50€



FLORAMUNDI
CERASUOLO DI
VITTORIA DOCG

ETNA ROSSO
ETNA ROSSO DOC

ANGHELI
SICILIA DOC

SHERAZADE
SICILIA DOC



Vitigno: Nero D'Avola,
Frappato

Prezzo 0,75L: 11,55€



Vitigno: Nerello
Mascarese,
Nerello cappuccio
Prezzo 0,75L: 14,95€



Vitigno: Merlot,
Cabernet sauvignon
Prezzo 0,75L: 13,85€



Vitigno: Nero D'Avola
Prezzo 0,75L: 8,55€



ANTHILIA
SICILIA DOC



Vitigno: Lucido, Vitigni
autoctoni e internazionali

Prezzo 0,75L: 7,95€

SUR SUR
SICILIA DOC



Vitigno: Grillo

Prezzo 0,75L: 8,95€

LIGHEA
SICILIA DOC



Vitigno: Zibibbo

Prezzo 0,75L: 9,85€

VIGNA DI GABRI
SICILIA DOC



Vitigno: Ansonica,
Catarratto, Chardonnay,
Sauvignon Blanc, Viognier
Prezzo 0,75L: 10,95€

SANTA TRESA

Dal 1697, Santa Tresa e i suoi vini raccontano la storia di Vittoria, una storia siciliana.

Santa Tresa si estende per 50 ettari a Vittoria, nel Ragusano, nel sud est della Sicilia, situata in una piana racchiusa dal fiume Dirillo a nord, dai Monti Iblei ad est ed aperta al mare a sud e ad ovest.

In una terra circondata dal mare su tre lati, invasa, vissuta, colonizzata e amata da innumerevoli genti. Proprio qui, in questo piccolo ma incredibile angolo dell'isola, si è venuto a creare un mix culturale di straordinaria ricchezza.

Tutto a Vittoria parla di vino, dall'arte, con gli immancabili tralci di vite rappresentati negli affreschi, nei capitelli e nell'artigianato, al folklore.

I gesti semplici e il lavoro in vigna scolpiscono la vita e le memorie dei Vittoriesi in una civiltà del vino le cui radici risalgono a più di 3000 anni fa.

CERASUOLO DI VITTORIA
 CERASUOLO DI
 VITTORIA DOCG



Vitigno: Nero d'Avola
 Frappato
Prezzo 0,75L: 10,15€

RINA RUSSA
 TERRE
 SICILIANE IGP



Vitigno: Frappato
Prezzo 0,75L: 8,30€

RINA IANCA
 TERRE
 SICILIANE IGP



Vitigno: Grillo Vignone
Prezzo 0,75L: 8,30€

FRAPPATO
SPUMANTE ROSÉ BRUT
BIOLOGICO

ORISI
TERRE SICILIANE IGT
BIOLOGICO



Vitigno: Frappato
Prezzo 0,75L: 8,50€



Vitigno: Orisi
Prezzo 0,75L: 18,50€



FEUDO LUPARELLO

FEUDO LUPARELLO

Feudo Luparello affonda le proprie radici in lontane terre del sud Italia, dove l'antica tradizione agricola incontrò e sposò la passione di un'illustre e nobile famiglia del luogo.

Grazie alla saggezza e alla costanza della casata, le cui origini risalgono a tempi remoti, le vigne sono state affidate, dinastia dopo dinastia, alle cure dei migliori coltivatori che hanno saputo accudire e far crescere le nobili uve fino ai giorni nostri, mantenendo alto il nome della famiglia.

Terra di un incomparabile patrimonio enogastronomico, la Sicilia sud orientale è segnata da una profonda tradizione vinicola, influenzata da condizioni climatiche uniche e da un insieme di profumi e sapori che la rendono particolarmente amata. Laddove il gusto si fonde con l'olfatto, nasce un'estasi di sensazioni che conquistano il visitatore della Val di Noto, incantevole meta e culla di tradizioni, cultura e folklore.

SICILIA
DOP

NOTO
DOP

MOSCATO PASSITO
DI NOTO DOP



Vitigno: Grillo Viognier

Prezzo 0,75L: 5,95€



Vitigno: Nero D'Avola,
Syrah, Cabernet

Prezzo 0,75L: 7,85€



Vitigno: Moscato

Prezzo 0,5L: 12,65€



IUPPA

Sospeso fra il vulcano ed il mare, Milo è un meraviglioso paesino di poco meno di 1000 anime sul versante orientale dell'Etna. Si trova a 750 metri sul livello del mare proprio sotto alla Valle del Bove, una vasta vallata di circa 7 Km in senso Est-Ovest che ripara il centro abitato dalle continue eruzioni dell'Etna. I terreni di Milo sono un misto di ceneri di origine vulcanica e materiale organico e la ridotta distanza dal mare, con i suoi continui venti salmastri, crea un microclima ideale per la coltivazione della vite. Gli sbalzi termici fra il giorno e la notte raggiungono livelli significativi, anche di 20°. Queste condizioni ci permettono di ottenere uve sane e mature, con una impronta territoriale. Milo è l'unico comune sull'Etna il cui Bianco Doc può fregiarsi della denominazione "superiore".

LINDO ETNA BIANCO SUPERIORE DOC



Vitigno: Carricante

Prezzo 0,75L: 25,40€

CLO ETNA ROSSO DOC



Vitigno: Nerello
mascalese, Nerello
Cappuccio

Prezzo 0,75L: 17,20€

LAVI ETNA BIANCO SUPERIORE DOC



Vitigno: Carricante,
catarratto

Prezzo 0,75L: 17,20€



ATA
ETNA ROSATO
ETNA DOC



Vitigno: Nerello
mascalese
Prezzo 0,75L: 22,90€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



FRANCIA - BORDEAUX

La regione di Bordeaux è la zona che più di ogni altra ha reso i vini francesi famosi nel mondo. Questo successo è stato ottenuto grazie a secoli di tradizione e di ricerca della qualità. La fama del Bordolese è dovuta soprattutto ai vini rossi, l'80% della produzione, con la loro imponente struttura e potenza, ma anche per i vini muffati o bottrizzati. I famosi e costosi vini di Bordeaux costituiscono in realtà una minima percentuale della produzione totale, mentre la maggior parte dei vini prodotti nella regione (700 milioni di bottiglie l'anno) sono semplicemente dei buoni vini e spesso con prezzi molto accessibili. Bordeaux si trova sulla costa occidentale Francese, sull'oceano Atlantico. L'estuario della Gironda e dai due fiumi che vi si immettono, la Dordogna e la Garonna, rendono le caratteristiche ambientali e climatiche uniche nel loro genere. Il clima è temperato anche grazie alle correnti che si sviluppano tra la Gironda e i due fiumi che scorrono nella regione e questo si somma all'influsso dell'oceano Atlantico, per assicurare una clima stabile, grazie anche alla presenza di foreste che isolano la regione dai freddi invernali. I terreni ghiaiosi di Bordeaux assicurano inoltre un eccellente drenaggio dell'acqua. Grazie a questa caratteristica una delle più estese zone vitivinicole di Bordeaux è stata nominata Graves. Il grande successo commerciale di Bordeaux è inoltre legato ai porti dislocati lungo la Gironda, che consentivano un facile attracco per le navi mercantili, che riprendevano il largo verso l'Inghilterra. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono le tre uve principali con cui si producono i vini rossi di Bordeaux. Questa composizione nota come "Taglio Bordolese" è oramai presente in moltissimi vini prodotti in tutto il mondo. A questi vitigni si affiancano anche Malbec e Petit Verdot, oramai poco diffuse. I vini bianchi di Bordeaux sono meno famosi dei rossi, con l'eccezione dei muffati: Sauternes e Barsac sono le due zone interessate alla produzione dei vini bottrizzati, o detto alla Francese, dei Vins Liqueureux.



CHATEAU LATOUR

CHÂTEAU LATOUR

Il palcoscenico è quello della prestigiosa zona di Bordeaux, per cui siamo esattamente nella regione dell'Haut-Médoc, zona leggendaria posta tra il Médoc e il Graves. Stiamo parlando di una delle più belle zone del borlese, che si allunga dolcemente a nord della città di Bordeaux. Qui si incontra Pauillac, ridente villaggio dell'Haut-Médoc che si affaccia sulla sponda sinistra della Gironda. Situato appena sotto Saint-Estèphe, è proprio il territorio di Pauillac quello che comprende tre dei cinque castelli-mito della zona, i soli che dal 1855 sono stati posti al vertice della piramide e classificati come "Premier Grand Cru Classé". Uno di essi è l'immortale Château Latour, appartenente a François Pinault e gestito dal 1998 da Frédéric Engerer.

PAUILLAC 2013
PAUILLAC AOC



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot
Prezzo 0,75L: 82,50€

PAUILLAC 2016
PAUILLAC AOC



Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot
Prezzo 0,75L: 95,70€





LUCIEN AIMÉ & FILES

Sono nato nel 1978 a Montpellier. Un periodo cruciale per il mondo del vino. Era la fine del boom del dopoguerra e di un certo modello agricolo, incentrato sulla produzione e operante con i paraocchi. Non era ancora l'epoca in cui si parlava di cambiamenti climatici, sviluppo sostenibile e viticoltura biologica, o quasi. Ma non anticipiamo i tempi... Una tradizione vinicola familiare che si è trasformata in passione e professione. Sono cresciuto sentendo parlare di vigneti e vino ogni giorno, perché il mio bisnonno era un produttore di vino. In Algeria, la sua tenuta nella regione di Orano era una grande azienda agricola. Policoltura e agroforestazione sono due termini tecnici che non aveva bisogno di usare per lavorare secondo questi due principi, con il buon vecchio buon senso.

PETIT LULU SAUVIGNON BLANC AOP



Vitigno: Sauvignon blanc
Prezzo 0,75L: 9,90€

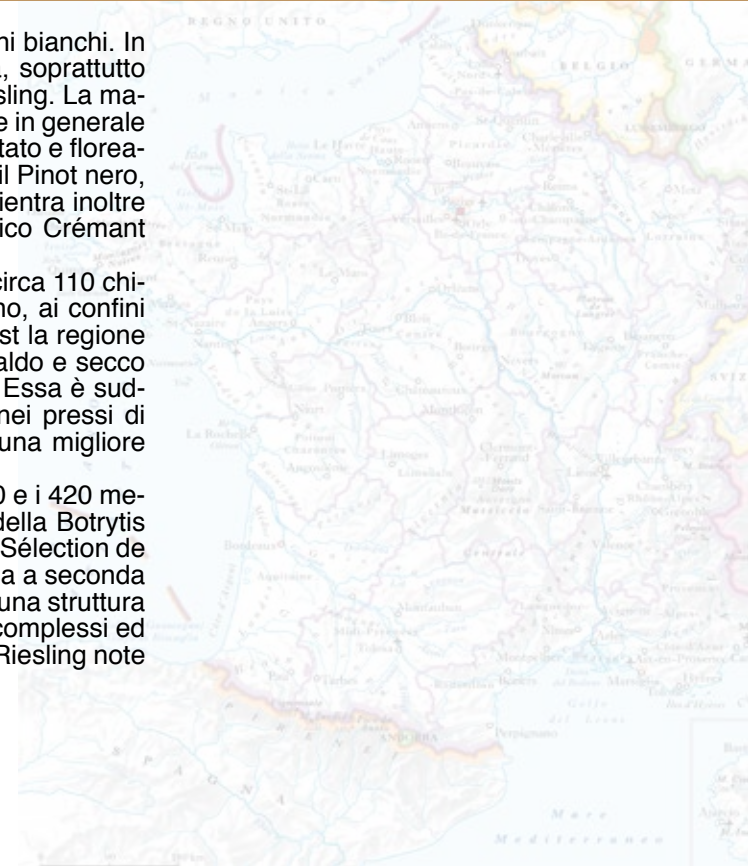


FRANCIA - ALSAZIA

L'Alsazia è la regione vinicola più importante in Francia per i vini bianchi. In Alsazia si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca, soprattutto aromatiche, come il Gewürztraminer, il Moscato Bianco e il Riesling. La maturazione dei vini è effettuata generalmente in contenitori inerti, e in generale si evita la fermentazione malolattica per esaltare il carattere fruttato e floreale delle uve. L'unico vitigno a bacca nera presente in regione è il Pinot nero, col quale si producono il Rouge d'Alsace e il Rosé d'Alsace e rientra inoltre dell'uvaggio della maggior parte degli spumanti metodo classico Crémant d'Alsace.

L'Alsazia è formata da una striscia con un'estensione totale di circa 110 chilometri, situata a nord-est dell'esagono francese, vicino al Reno, ai confini con la Germania e a circa 500 chilometri a est di Parigi. A ovest la regione è protetta dai monti Vosgi ed il suo clima risulta pertanto più caldo e secco rispetto alle regioni confinanti, sia in Francia che in Germania. Essa è suddivisa in due dipartimenti, il Bas-Rhin (Basso Reno) a nord, nei pressi di Strasburgo e l'Haut-Rhin (Alto Reno) più a sud e favorita da una migliore esposizione e da condizioni climatiche più favorevoli.

I vigneti in Alsazia si trovano solitamente a un'altitudine tra i 170 e i 420 metri. L'umidità e l'aria fresca autunnale favoriscono lo sviluppo della Botrytis Cinerea, il cui attacco permette la produzione dei famosi passiti Sélection de Grains Nobles. Il terreno in Alsazia ha una composizione diversa a seconda della zona. I suoli ricchi di argilla e marna tendono a dare ai vini una struttura maggiore, mentre quelli calcarei e sabbiosi producono vini più complessi ed eleganti. I suoli scistosi e ricchi di ardesia, danno ai vini come i Riesling note minerali più marcate.



CREMANT BLANC BRUT
CRÉMANT D'ALSACE

CREMANT BLANC ROSÉ
CRÉMANT D'ALSACE

SYLVANER
SYLVANER AOC

DOMAINE HUBERT REYSER

Nel 1963 Hubert Reyser, poco più che ragazzo, acquista il suo primo appezzamento di vigneto. L'azienda cresce con l'aiuto di persone per lui importanti: la nonna, la moglie Denise e il figlio Lionel, entrato in azienda nel 2007 dopo gli studi di biologia e ambiente. Siamo in Alsazia, regione francese rinomata per l'eccellenza dei vini bianchi, dove famiglia Reyser coltiva quindici ettari di vigneto, di cui uno e mezzo situato nel Grand Cru Steinklotz a Marlenheim. Vi invitiamo a degustare i vini firmati Hubert Reyser, che raccontano magnificamente la varietà e la ricchezza dell'enologia dei nostri cugini d'oltralpe.



Vitigno: Chardonnay,
altri vitigni
Prezzo 0,75L: 11,10€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 11,70€



Vitigno: Sylvaner
Prezzo 0,75L: 9,20€

RIESLING
RIESLING GRAN CRU AOC

A L'ORÉE DU BOIS
PINOT GRIS AAC



Vitigno: Riesling
Prezzo 0,75L: 17,90€



Vitigno: Pinot gris
Prezzo 0,75L: 14,90€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



FRANCIA - BORGOGNA

La Borgogna è famosa nel mondo per i suoi vini bianchi da uve Chardonnay e rossi da Pinot Nero, vitigni autoctoni di questa regione, vini che sono da sempre considerati come modelli di riferimento per le altre regioni in cui si producono vini con le stesse uve. La Borgogna si trova nella parte centro-orientale della Francia ed è uno dei luoghi più a nord del mondo in cui si producono vini rossi. Sia lo Chardonnay che il Pinot Nero producono i migliori risultati in climi freschi come quello della Borgogna ed è per questa ragione che il livello qualitativo raggiunto qui rimane tutt'oggi senza uguali. D'altra parte la latitudine ha anche degli svantaggi: le avversità climatiche possono portare nelle annate sfavorevoli ad ottenere vini con profili gusto-olfattivi non sempre ottimali. I vini di Borgogna tendono quindi ad essere diversi a seconda delle annate, cosa che rende la varietà e complessità di questa regione ancora più intrigante. Quello che per il Bordeaux sono gli châteaux in Borgogna sono i domaines, che però qui non rappresentano una unica proprietà composta di vigneti generalmente collocati vicino o intorno allo château ma invece un insieme di vigneti anche molto piccoli e dislocati in più zone di uno stesso territorio, a volte lontani tra loro e persino appartenenti a denominazioni diverse. Questi vigneti appartengono ad un'unica azienda e le uve vengono vinificate separatamente in modo da produrre vini capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone. Il terroir è un concetto fondamentale nella produzione dei vini in Borgogna e qui come in nessun'altra parte del mondo la zonazione rappresenta l'essenza dell'enologia Borgognona.

Oltre allo Chardonnay e al Pinot Nero, in Borgogna si coltiva anche l'Aligoté (vitigno a bacca bianca del Mâconnais usato per produrre vini di largo consumo e talvolta presente nel Crémant de Bourgogne) e il Gamay, la celebre uva rossa con cui si producono i vini del Beaujolais.





DOMAINE LUCIEN JACOB

Il Domaine Jacob ha sede nel paesino di Echeveronne, in Cote de Beaune, sulle colline nei pressi di Pernand Vergelesses e Aloxe Corton. Una zona in cui sono coltivati la maggior parte dei vigneti, il resto si divide tra Savigny e Beaune. Nella denominazione Hautes Cotes i vigneti sono impiantati principalmente con Pinot Nero ed un solo ettaro in Chardonnay. Il lavoro di Jean-Michel Jacob è quello di creare vini con una struttura notevole rispetto a quelli del padre Jacob; mantenendo l'aromaticità e l'eleganza che contraddistinguono i vini di quella zona della Cote de Beaune. Il rispetto del terroir e la ricerca della purezza sono valori fondamentali del Domaine Jacob, che interpreta in modo vincente il loro lavoro di vignaioli.

BOURGOGNE ALIGOTÉ
AOC



Vitigno: Aligoté
Prezzo 0,75L: 18,70€

BOURGOGNE HAUTES-
COTES DE BEAUNE BLANC



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 26,60€

MEURSAULT LE SENTIER
DE MOULIN



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 72,00€

SAVIGNY-LES
BEAUNE

NUITS BEAUNE
PREMIER CRU

NUITS
SANT GEORGE

GEVREY
CHAMBERTIN



Vitigno: Pinot noir
Prezzo 0,75L: 29,00€



Vitigno: Pinot noir
Prezzo 0,75L: 42,50€



Vitigno: Pinot noir
Prezzo 0,75L: 59,00€



Vitigno: Pinot noir
Prezzo 0,75L: 59,00€

CHATEAU DE LA TOUR CLOS-VOUGEOT GRAND CRU

CHÂTEAU DE LA LA TOUR

Il domaine vanta una storia illustre e centenaria. E' stato edificato alla fine del XIX secolo all'interno del recinto del Clos de Vougeot (è l'unico produttore a poter vinificare all'interno del Clos). Si tratta del domaine con la maggiore area vitata della appellation: poco meno di cinque ettari e mezzo, poco più del 10% dell'intero Clos. Chi lo conduce è Francois Labet, che amministra vigne di oltre cinquant'anni (un ettaro è del 1910). L'azienda è proprietaria di un'area molto vocata, che si trova nella parte mediana del climat, che, in particolare, equivale ai lieu dits di Marei Bas, Dix Journaux e Mantiottes Basses. I primi imbottigliamenti risalgono agli anni '30 del XX secolo e dagli anni '80 le redini aziendali sono fermamente nelle mani di Francois Labet.

CLOS VOUGEOT VIEILLES
VIGNES GRAND CRU 2016
CLOS-VOUGEOT CONTRÔLÉE

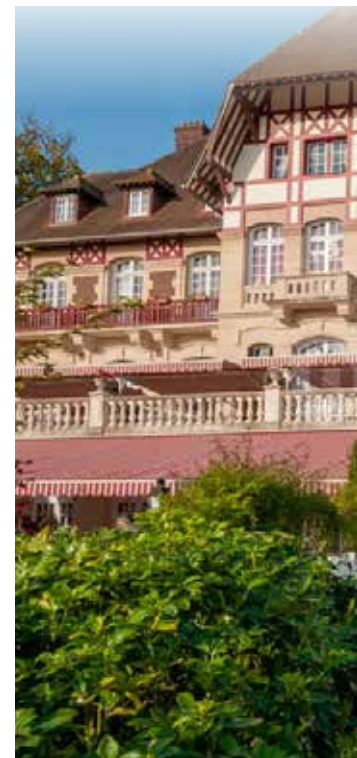
CLOS VOUGEOT VIEILLES
VIGNES GRAND CRU 2017
CLOS-VOUGEOT CONTRÔLÉE



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 290,00€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 290,00€





CHAMBERTIN CLOSE BEZE
GRAND CRU 2016
CHAMBERTIN CLOS
DE BEZE AOC

LUCIEN LE MOINE

Una selezione di Premiers e Grands Crus rinnovata ogni anno, invecchiata a modo nostro, semplice e personalizzato: ecco il nostro approccio per esprimere la tipicità dei grandi terroir della Côte d'Or.

Il nostro impegno è quello di produrre vini di eccezionale purezza. Vogliamo che ogni vino sia un'espressione accurata e mirata della sua origine, quella qualità unica che i francesi chiamano "terroir".



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 395,00€





MAISON LOUIS JADOT

La Maison Louis Jadot è stata fondata, nel 1859, da Louis Henry Denis Jadot, discendente di una famiglia fortemente legata al mondo enologico borgognone essendo proprietaria, sin dal 1826, del famoso Clos des Ursules a Beaune. Nel 1962 alla morte di Louis Auguste Jadot, prende le redini dell'azienda il suo socio, Albert Gagey, a cui seguirà il figlio, Pierre-Henry. Nel 1985, la Maison Louis Jadot viene acquistata da Rudy Kopf, importatore dei vini Louis Jadot negli Stati Uniti e fondatore della Kobrand Corporation. Oggi la maison opera soprattutto come négociant e controlla 240 ettari di vigneto sparsi in tutta la Borgogna, dalla Côte d'Or al Maconnais fino al Beaujolais. Le varietà impiantate sono Pinot Nero, Chardonnay, Aligoté e Gamay per i Beaujolais.

GEVREY CHAMBERTIN
PREMIER CRU



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 97,50€

CORTON
GRAND CRU



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 148,00€



**MONTAGNY
ALBERT SOUNIT**
MONTAGNY 1ER CRU

**VEILLES VIGNES
BORDET**
CHABLIS AOC

**PETIT CHABLIS AOP
DOMAINE WILLIAM
FAVRE**

**CHABLIS AOP
DOMAINE DE
LA MANDELIERE**



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 39,00€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 23,65€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 26,75€



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 19,75€

FRANCIA - LOIRA

La Valle della Loira è una delle regioni vinicole più interessanti della Francia, oltre a essere anche una delle più grandi. Vi si producono diverse tipologie di vini, sia bianchi che rossi e rosati, spumanti e anche vini dolci. La Valle della Loira è comunque famosa per i suoi vini bianchi, e in particolare da Sauvignon e Chenin Blanc, anche se possiede una produzione di vini rossi piuttosto interessante, basata soprattutto sui vitigni Cabernet Franc e Gamay. La Valle della Loira è inoltre celebre per il Muscadet, un vino famoso per il suo ideale abbinamento con i crostacei, prodotto con l'uva del vitigno Melon de Bourgogne, chiamato in questa regione Muscadet.

La regione vinicola si estende lungo il corso del fiume Loira, il più lungo di Francia. La Loira si trova a ovest della Borgogna e lungo il fiume si susseguono le diverse aree che compongono la regione, inframezzate da zone non particolarmente vocate. Le aree più importanti si trovano a partire dalle città di Nevers e Bourges e poi Orléans. Da queste zone provengono i vini più celebri della regione, che appartengono ad AOC come Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Montlouis, Chinon, Bourgueil, Menetou-Salon e Muscadet.

Il clima nella Valle della Loira è piuttosto fresco e sia per la temperatura che per la latitudine essa si trova quasi al limite per la sopravvivenza della vite. Questo fa sì che la quantità di zuccheri nell'uva sia particolarmente bassa e i vini che se ne ottengono siano leggeri e poco alcolici, anche se caratterizzati da elevata acidità. L'utilizzo della barrique per la maturazione dei vini li rende robusti e con evidenti note di tostatura, caratteristiche molto distanti da quelli che si possono considerare gli stili classici della regione.

I vitigni a bacca bianca principalmente coltivati nella Valle della Loira includono Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Melon de Bourgogne, Arbois, Chardonnay e Folle Blanche. Fra le uve a bacca nera ricordiamo il Cabernet Franc, Gamay, Grolleau, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Malbec (conosciuto nella regione con il nome Côt), Pineau d'Aunis e Pinot Meunier.





JEAN PAUL PICARD ET FILS

Grazie all'esperienza del passato, sono riusciti ad adattare le tecniche moderne, preservando al contempo la raccolta manuale e l'artigianato tradizionale.

In fase di vinificazione, prestiamo particolare attenzione ai nostri vini, per consentire alle nostre due varietà (Sauvignon Blanc e Pinot Nero) di esprimere al meglio i nostri terroir. Questo ci permette di offrire una gamma adatta a tutti i gusti: bianchi e rosati fruttati, e rossi strutturati.

La vendemmia manuale ci permette di effettuare una prima cernita in vigna, garantendoci così una materia prima di altissima qualità. Vengono vinificate in base al terroir e alla posizione, e generalmente utilizziamo solo lieviti indigeni per rispettarne l'individualità e produrre così vini di grande complessità.

LE CHEMIN DE MARLOUP
SANCERRE
BLANC AOC



Vitigno: Sauvignon Blanc
Prezzo 0,75L: 22,65€

LE CHEMIN DE MARLOUP
SANCERRE
ROUGE AOC



Vitigno: Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 22,65€



FRANCIA - CHAMPAGNE

Lo Champagne come vino spumante, la sua eleganza e la sua indiscussa classe è intimamente legata alla sua zona di produzione, la Champagne. In questa zona nei secoli ha trovato la sua definizione il metodo di produzione “Champenoise” mediante rifermentazione in bottiglia, che poi si è diffuso in tutto il mondo, a partire da vitigni diversi ma anche con le stesse medesime uve usate nello Champagne. Tuttavia la classe, l’eleganza e la personalità dei vini prodotti nella zona di origine è tutt’oggi ineguagliata.

La zona nota come Champagne si trova a circa 150 chilometri a nord-est di Parigi. Sembra che la vite fosse presente nella zona già in epoca terziana, tuttavia la storia enologica della Champagne inizia con l’Impero Romano. Solamente a partire dal XVII secolo, grazie ad una serie di circostanze dovute alle particolari condizioni ambientali e climatiche dell’area, i produttori iniziano ad interpretare, sfruttare e controllare le varie fasi produttive, fino ad arrivare alla metà del 1800 a ciò che definiamo oggi “Champagne”.

La regione della Champagne come la conosciamo oggi risale al 1927 grazie al lavoro svolto dall’INAO (Institut National des Appellations d’Origine). In pratica i vigneti della Champagne vengono classificati con un sistema del 1911 detto Echelle des Crus (scala dei cru), sulla base della qualità di ogni singolo cru e alla sua distanza dal cuore commerciale della Champagne, cioè Reims e Epernay. Essenzialmente il sistema classifica i diversi comuni della Champagne in base al valore commerciale delle uve coltivate nel comune stesso ed espresso con un valore percentuale.

Le tre categorie sono: Grand Cru, Premier Cru e Cru. Il valore commerciale delle uve provenienti da un comune Grand Cru è fatto 100%. Le uve provenienti da un comune Premier Cru saranno pagate dal 90 al 99% del prezzo stabilito per il Grand Cru. Quelle provenienti dai comuni rimanenti saranno pagate dall’80 all’89%. Attualmente solamente 17 comuni sono classificati come Grand Cru, 41 come Premier Cru e i restanti 255 come Cru.



BOLLINGER

Uno dei paesi storici del cuore della regione francese della Champagne, si trova la Maison Bollinger, fondata nel 1829 da Athanase Louis Emmanuel conte di Villermont, che scelse di unirsi in società con il tedesco Joseph Bollinger e con l'appassionato di vino Paul Ranaudin. Nel corso degli anni, dopo essere riuscito a imporre con successo le proprie bollicine soprattutto nel mercato inglese e in quello statunitense, fu proprio Joseph Bollinger a divenire l'uomo-simbolo della Maison. Oggi universalmente riconosciuta per la grande qualità dei suoi vini, la cantina, grazie alla posizione privilegiata dei vigneti di proprietà e grazie anche a una rigida etica produttiva, addirittura sancita da principi messi per iscritto, è affermata da anni a livello internazionale.

PN 2017 con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 88,00€

PN 2018 con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 98,00€

PN 2019 con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 108,00€

SPECIAL CUVÉE
CHAMPAGNE

SPECIAL CUVÉE
CHAMPAGNE

LA GRAND ANNÉE
CHAMPAGNE

LA GRAND ANNÉE ROSÉ
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 51,20€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 1,5L: 145,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 178,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 218,00€

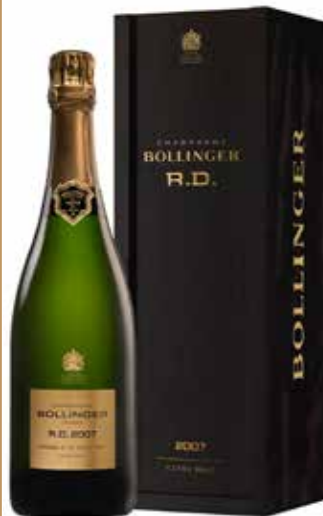
B16 EXTRA BRUT
CHAMPAGNE

RD 2007 con astuccio
CHAMPAGNE

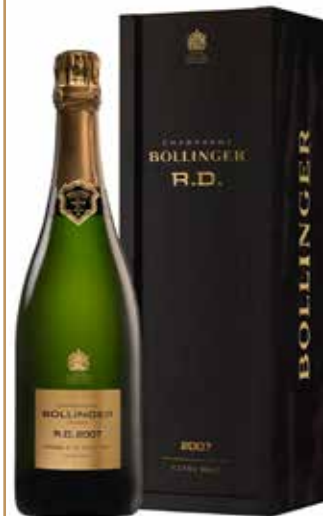
RD 2008 con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 125,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 218,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 254,00€





PERROT BATTEUX
BLANC DE BLANC
AOC PREMIER CRU

PERROT BATTEUX

Incastonata come un gioiello tra le colline scintillanti della Côte des Blancs, la Maison Perrot-Batteux è un baluardo di tradizione e raffinatezza nel cuore della Champagne. Questa cantina familiare, con le sue radici profondamente intrecciate alla storia viticola della regione, si dedica con passione alla creazione di champagne di rara purezza e eleganza.

I vigneti Premier Cru, che si estendono come un manto dorato sotto il sole francese, sono il palcoscenico dove il Chardonnay trova la sua massima espressione.

La filosofia produttiva di Perrot-Batteux si fonda su un rispetto incondizionato per il terroir e su un approccio che privilegia l'artigianalità e la qualità.



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 33,30€



MAURICE GRUMIER

MAURICE GRUMIER

Nella pittoresca Vallée de la Marne, dove la terra sembra respirare con il ritmo delle stagioni, sorge la cantina Maurice Grumier. Qui, tra vigneti baciati dal sole e accarezzati dalle brezze leggere, il savoir-faire di un vigneron indipendente prende vita attraverso l'arte della biodinamica. Maurice Grumier non è solo un nome, ma un simbolo di dedizione al terroir e alla tradizione dell'RM Champagne, una denominazione che rappresenta l'autenticità e la passione di coloro che coltivano e vinificano con il cuore. Le vigne di Grumier sono un mosaico di uve pregiate: il vigoroso Pinot Meunier, il nobile Pinot Noir e l'elegante Chardonnay. Queste varietà, danno vita a cuvée che sono l'incarnazione dell'eleganza e della personalità della regione.

EXTRA BRUT
BLANC DE NOIRS
CHAMPAGNE



Vitigno: Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 31,25€



TRIBAUT SCHLOESSER

TRIBAUT-SCHLOESSER

La storia inizia all'inizio del XX secolo, quando René Schloesser, un giovane agricoltore lussemburghese, lasciò il suo paese natale per la Champagne in cerca di una vita più dignitosa. Lì incontrò Lucie Couetlas, una giovane agricoltrice e viticoltrice del comune di Romery. Si sposarono nel 1927. Nel 1929, durante una grave crisi economica in Francia e la decisione dei commercianti di Champagne di smettere di acquistare uva da loro, René e Lucie decisero di commercializzare il loro Champagne! Così nacque la nostra Maison.

Inizialmente, venivano prodotte solo circa 1.000 bottiglie. René le portava personalmente ogni mattina alla stazione ferroviaria di Damery sul portapacchi della sua bicicletta, per poi trasportarle a Parigi, dove la famiglia, residente nella capitale, si occupava della commercializzazione.

ORIGINE BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 22,50€
Prezzo 1,5L: 54,90€

1ERE CRU EXTRA BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 29,50€

MILLESIME BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 39,80€

ORIGIN ROSÈ
BRUT
CHAMPAGNE

BLANC DE NOIR
BRUT NATURE
CHAMPAGNE

VALLÉE DE BRUNET
EXTRA BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 26,90€



Vitigno: Pinot Noir,
Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 34,60€



Vitigno: Chardonnay,
Prezzo 0,75L: 38,90€



CUVÉE RENÉE
EXTRA BRUT
CHAMPAGNE

L'AUTENTIQUE
EXTRA BRUT MILLESIMATO
CHAMPAGNE

AUTENTIQUE ROSÉ
EXTRA BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 58,60€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 69,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 72,00€



GEOFFROY

Le radici della cantina Geoffroy affondano nel diciassettesimo secolo, e sono indissolubilmente legate al villaggio di Cumières, situato nel cuore pulsante della Vallée de la Marne. E' infatti da circa quattro secoli che la famiglia Geoffroy coltiva uve e produce vino in quest'area.

Giungendo a tempi più moderni, più precisamente al 1950, è Roger Geoffroy che dà inizio a una produzione moderna di Champagne, affiancato da sua moglie Julienne. Loro figlio, René, prenderà in mano le redini della cantina, dando nuovi impulsi anche grazie all'acquisto di nuove parcelle di terreno, e sviluppando appieno il concetto di realtà récoltant-manipulant. Oggi, a capo dell'azienda, troviamo Jean Baptiste, esponente della nuova generazione della famiglia Geoffroy.

EXPRESSION
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 38,35€

PURETÉ
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 43,35€

ROSÉ DE SAIGNÉE
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 46,35€

CHAMPAGNE POL ROGER

POL ROGER

Uno dei grandi nomi dello Champagne: 160 anni di storia, un simbolo di stile ed eleganza. Le prime bottiglie risalgono al 1849, quando Pol Roger, figlio di un notaio di Ay, in crisi finanziaria per l'improvvisa malattia del padre, si inventa vignaiolo per cercare di risollevarne le sorti della famiglia. Nel 1851 la maison viene trasferita a Epernay, la capitale dello Champagne, e alla fine del secolo ha oramai acquisito una rinomanza mondiale. I figli di Pol, in onore della grande eredità paterna e del nome della maison, modificano il loro cognome da 'Roger' a 'Pol Roger'. La gamma di bottiglie prodotte, recentemente ampliata per far fronte alle nuove esigenze di mercato, ruota attorno al classico Brut Reserve, grande rappresentante della maison, simbolo di stile ed eleganza.

POL ROGER BRUT RESERVE CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 44,45€

POL ROGER BRUT RESERVE ROSÈ CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 83,45€

POL ROGER PURE EXTRA BRUT CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 59,85€



POL ROGER
VINTAGE 2016
CHAMPAGNE

SIR WINSTON
CHURCHILL
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier

Prezzo 0,75L: 68,45€



Formato: 0,75L
Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 2015: 259,00€
Prezzo 2018: 259,00€



LECLERC BRIANT

LECLERC BRIANT

La Maison Leclerc Briant è un'azienda familiare fondata nel 1872 a Cumières. Acquistata nel 2012 da una coppia di appassionati americani, la Maison Leclerc Briant ci offre annate singolari e di alta qualità.

Vinificata nel rispetto della natura fin dagli anni '40, questa tenuta di 10 ettari, essenzialmente Premier Cru, è naturalmente certificata biologica e biodinamica. Pioniera della vinificazione biologica, la Maison è stata anche pioniera nella selezione delle parcelle fin dagli anni '80 e ci offre champagne sboccati dopo un lungo periodo di affinamento in cantina e con un basso dosaggio per permettere alle cuvées di esprimersi al meglio. Champagne da scoprire senza indugio!

EXTRA BRUT
GRAND CRU CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 38,85€



DAMIEN HUGOT

Damien Hugot si considera un vigneron al 100%. La sua cantina si trova a Epernay e gran parte dei vigneti occupa l'area denominata Côte des Blancs, la patria dello Chardonnay, una delle aree più rappresentative della regione dello Champagne. Il suo lavoro si divide equamente in campagna e in cantina. La produzione di Champagne Damien Hugot è di circa 55.000 bottiglie. Origine dell'uva: Chouilly (70%) e Cramant (30%)

EXTRA BRUT
GRAND CRU CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 37,15€
Prezzo 1,5L: 89,00€

BRUT
GRAND CRU CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 34,15€

EXTRA BRUT
CHAMPAGNE ROSÉ



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 35,75€

VIEILLES VIGNES
GRAND CRU CHAMPAGNE

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 82,80€



Dom Pérignon

BRUT VINTAGE con astuccio
CHAMPAGNE

ROSÈ con astuccio
CHAMPAGNE

P2 con astuccio
CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON

Il 24 settembre di 300 anni fa morì Pierre Pérignon, il monaco benedettino conosciuto come Dom Pérignon e il cui nome è legato alla storia e al marchio di uno degli champagne più conosciuti al mondo (la data della morte è dibattuta da tempo: alcuni storici ritengono fosse morto il 14 settembre, ma buona parte dei libri che ne parlano concorda sul 24). Secondo la leggenda, Pérignon avrebbe importato da Limoux, un paese nella Linguadoca-Rossiglione, il metodo per la rifermentazione in bottiglia alla base del sistema per fare lo champagne. A differenza di quanto viene spesso riportato, Dom Pérignon non era un alchimista: aveva la responsabilità dei vigneti nel monastero di Hautvillers, nella regione della Champagne-Ardenne. A lui è invece giustamente attribuito il merito di avere selezionato con cura i vigneti più adatti da mettere insieme per realizzare lo champagne.



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 198,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 345,00€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 395,00€



PERRIER JOUËT

La storia di Adélaïde Jouët comincia nel 1811, quando sposò Pierre-Nicolas Perrier e i due unirono le loro passioni comuni per dar vita ad una nuova visione dello Champagne, gettando le basi per la nascita della Maison Perrier-Jouët e della sua filosofia. Lei aveva appena 18 anni e lui 25 quando fondarono la loro Maison che, fin da subito, grazie ai 10 ettari di vigna posseduti dalla famiglia Perrier, divenne famosa per la produzione di ottimi Champagne anche per la lungimiranza dei due che, col tempo, acquisirono alcuni terreni in quelle zone che sarebbero diventati celebri come Grands Crus della Côte des Blancs, ad Avize e Cramant. La costante ricerca della perfezione di Adélaïde e Pierre-Nicolas guidò attraverso tutte le fasi di produzione dello Champagne, partendo dalla raccolta delle uve, le quali non venivano utilizzate quando ritenute mediocri.

BELLE EPOQUE
con o senza astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 145,00€
Prezzo 0,75L astucciato:
153,00€

LIM. ED. COCOON
FERNANDO LAPOSSE
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 178,00€

GRAND BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 42,00€

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

PIERRE GIMONNET

Inizialmente, i Gimonnet erano viticoltori a Cuis e consegnavano i loro raccolti al commercio dello Champagne. Erano “agricoltori e viticoltori” e i nostri antenati producevano un po’ di vino, sicuramente per il loro consumo personale. Tuttavia, fu durante il periodo tra le due guerre che l’attività vinicola della casa ebbe davvero inizio. La depressione economica del 1929 segnò la fine della vendita di uva alla Négocce, che non riusciva a offrire prezzi decenti. All’inizio degli anni ‘30, nostro nonno Pierre pubblicò i suoi primi listini prezzi. Il succo d’uva fresco coesisteva con il “vino fermo di Champagne” e gli “champagne millesimati”... C’era anche un vino di “Roualles”, una località molto tipica del Terroir de Cuis. E l’insolito listino prezzi dimostra che i vigneti della Champagne non erano così prosperi come lo sono oggi.

**1ER CRU
BRUT
CHAMPAGNE**



**Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 35,50€**

**SPECIAL CLUB
OGER GRAN CRU
CHAMPAGNE**



**Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 83,70€**

**SPECIAL CLUB CHOUILLY
GRAN CRU
CHAMPAGNE**



**Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 83,70€**

SPECIAL CLUB
CRAMANT GRAN CRU
CHAMPAGNE

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 89,70€





DELAMOTTE

Delamotte è una Maison di Champagne che si trova a Mesnil-sur-Oger, il celebre Grand Cru situato nel cuore della Côte des Blancs, rinomato per i suoi grandi Chardonnay. Da oltre due secoli produce una gamma di etichette, che si distinguono per eleganza e finezza. La sua fondazione risale a 1760, quando François Delamotte, già proprietario di alcune vigne a Reims, decise di investire in un nuovo territorio della Champagne, creando una Maison indipendente, che oggi è tra le più antiche del territorio. Nel 1988, Bernard de Nonancourt ha costituito il gruppo Laurent-Perrier acquisendo le Maison Delamotte e la vicina Maison Salon, storiche eccellenze di Mesnil-sur-Oger.

DELAMOTTE
CHAMPAGNE BRUT AOC



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 42,60€

SALON
Le Mesnil

SALON

Oggi, sia la maison Delamotte che la maison Salon sono dirette magistralmente dall'enologo Didier Depond il quale, per quanto riguarda l'azienda Salon, cerca di valorizzare una storia che ebbe inizio nel lontano 1905. A questo anno, infatti, risale la prima produzione dello Champagne Salon, creato da Aimé Salon, profondamente innamorato e sedotto dallo Champagne e dal terroir di Le Mesnil. Con la ferma volontà di valorizzare una preziosa e importante tradizione, gli Champagne Salon vengono attualmente prodotti con lo stesso scopo dal quale sono stati originati, secondo cui sono esaltate complessità e finezza di un vino che, conservato in condizioni ottimali.

SALON
CHAMPAGNE BRUT AOC



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 1010,00€

CHAMPAGNE

VINCENT PERSEVAL

VINCENT PERSEVAL

Dall'inizio del XIX secolo, sulla montagna di Reims, la nostra famiglia gestisce un vigneto a Jouy-les-Reims, un piccolo villaggio classificato premier cru. Dopo aver osservato a lungo il mio bisnonno, mio nonno e mio padre, ho intrapreso studi viticoli ed enologici, e ho raccolto le mie prime uve nel 1993.

Nel giugno 2006, con l'aiuto di mia moglie Céline, sono uscite le prime bottiglie firmate "VINCENT PERSEVAL". Sucedendo cinque generazioni, nel 2009 abbiamo rilevato l'intera azienda di famiglia, al fine di continuare lo sviluppo della vendita di champagne, integrando sempre nuove tecniche e tecnologie, rispettando al meglio le questioni ambientali.

BRUT RESERVE
CHAMPAGNE 1ER CRU



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 24,50€

BRUT RESERVE
CHAMPAGNE 1ER CRU



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 1,5L: 52,00€

BRUT RESERVE
CHAMPAGNE 1ER CRU



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 3L: 140,00€

BLANC DE NOIRS
CHAMPAGNE 1ER CRU

ROSÉ ASSEMBLAGE
CHAMPAGNE 1ER CRU

VIEILLES VIGNES
CHAMPAGNE 1ER CRU

BLANC DE BLANC
CHAMPAGNE 1ER CRU



Vitigno: Pinot Noir

Prezzo 0,75L: 33,80€



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier

Prezzo 0,75L: 25,90€



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 31,20€



Vitigno: Chardonnay

Prezzo 0,75L: 33,80€



VILMART & CIE

Fondata nel 1890 la cantina Vilmart & Cie, situata a Rilly la Montagne nella parte nord della Montagne de Reims, si è ritagliata un posto di tutto rispetto nel panorama degli Champagne. Nonostante il terroir sia estremamente vocato per il pinot nero la tenuta coltiva i suoi 11 ettari di vigne, tutti Premier Cru, per la maggior parte a chardonnay in netto contrasto con i vicini. La maison ha da tempo ottenuto la carta Ampelos, che certifica un'agricoltura biologica rispettosa dell'ambiente e degli uomini. Con circa 100 mila bottiglie prodotte e una spiccata predisposizione verso qualità e stile, l'azienda guidata da Laurent Champs, (chef de cave e ultimo discendente della famiglia Vilmart), si conferma un'etichetta per veri appassionati. Laurent, seguendo le orme del padre René, accompagna l'approccio biologico con una vinificazione tradizionale in cui fermentazione e affinamento avvengono in legno.

GRAN RESERVE CHAMPAGNE AOC



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 38,00€

GRAND COLLIER D'OR CHAMPAGNE AOC



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir,
Prezzo 0,75L: 61,00€





KRUGG

Joseph Krug nasce nel 1800 nella cittadina tedesca di Mainz, all'epoca parte dei possedimenti dell'impero napoleonico. Crescendo nel cuore della Mosella entra in contatto sin da piccolo con il mondo della viticoltura, che all'epoca era frammentato proprio come la Champagne, la regione che un giorno eleggerà a sua dimora. In gioventù si dimostra ben presto un ragazzo talentuoso e ambizioso, capace di parlare tre lingue.

A 24 anni parte all'avventura nelle vesti di commerciante e commesso viaggiatore, e arriva a Parigi nel 1834. L'esperienza parigina costituisce un momento particolarmente stimolante per Joseph, che trae giovamento dalla creatività del milieu artistico della capitale francese. Animato dal sogno di lasciare il proprio segno nel mondo dello Champagne, Joseph coglie con entusiasmo l'occasione che gli aprirà le porte del successo.

GRANDE CUVÉE
con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 215,00€

ROSÈ con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 335,00€





PIPER-HEIDSIECK

La Piper-Heidsieck, fondata nel lontano 1785 da Florens-Louis Heidsieck, è una delle più antiche case produttrici di Champagne al mondo. Florens, infatti, dopo aver fondato la Heidsieck & Cie decise di inseguire un sogno: quello di creare una cuvée speciale per Marie Antoinette, regina di Francia.

Realizzata tale ambizione, lo Champagne in questione fu così apprezzato dalla regina che quest'ultima decise di diventare la prima ambasciatrice degli Champagne firmati Heidsieck. Negli anni successivi il successo della Maison si andò, pian piano, consolidando e i suoi prodotti divennero ben presto un must anche per molti attori di Hollywood, prima fra tutti Marilyn Monroe. Oggi la Piper-Heidsieck, dopo aver allietato, con i suoi Champagne, il Festival del Cinema di Cannes e la Notte degli Oscar e dopo essersi legata anche al mondo della moda e del lusso.

BRUT ESSENTIAL CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 31,80€

BRUT ESSENTIAL BLANC DE BLANC CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 49,60€

BRUT ESSENTIAL VINTAGE 2014 CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir
Prezzo 0,75L: 54,60€

Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

RUINART

La famiglia Ruinart era conosciuta sin dal XV secolo per l'attività nel settore tessile; il cambio di rotta ci fu con Luigi XV che, con un'ordinanza del 25 maggio 1728, permise il trasporto del vino in bottiglie. Fu una svolta: la commercializzazione fu molto semplificata dato che non tutti potevano permettersi le botti, unico contenitore fino ad allora ammesso. Nacque così, nel 1729, per volontà di Nicolas – ispirato dalla figura di Dom Thierry Ruinart – la maison, che si distinse subito per qualità ed eleganza dei prodotti. Dopo 6 anni, Nicolas Ruinart si dedicò completamente al più redditizio Champagne, dando il via a ben sette generazioni di storia e bollicine.

BRUT
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 51,20€

ROSÈ
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 71,50€

BLANC DE BLANC
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Prezzo 0,75L: 71,50€

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

ROEDERER

Erede della Maison de Champagne nel 1833, imprenditore ed esteta, Louis Roederer prende la decisione lungimirante di arricchire il vigneto per controllare tutte le fasi dell'elaborazione del vino e crea uno stile, uno spirito e un gusto del tutto originali. Nella metà del XIX secolo, con l'acquisto di vigne selezionate con istinto e spirito eclettico sulle terre dei Grands Crus de Champagne, Louis Roederer va controcorrente rispetto agli usi dell'epoca. Mentre altri acquistano l'uva, Louis Roederer cura il vigneto, decifra il carattere di ogni appezzamento e acquista metodicamente i migliori. Persuaso che la quintessenza di un grande vino risiede nella terra, amante della tradizione e volto al futuro, Louis Roederer traccia un destino d'eccezione per la Casa che da allora porterà il suo nome.

CRISTAL
con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 245,00€

CRISTAL
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Prezzo 0,75L: 230,00€

COLLECTION 242
con astuccio
CHAMPAGNE



Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 55,00€



SOUTIRAN

Dal 1954 esprimiamo la nostra passione per il terroir della Champagne e la nostra creatività nelle nostre cuvée uniche. Esploriamo l'eccellenza e la diversità aromatica dei nostri vini per creare champagne naturalmente sottili e generosi.

E così, da tre generazioni, ogni membro della famiglia Soutiran si è impegnato a portare avanti le nostre tradizioni ed è rimasto fedele al nostro principio guida: "creare vini pregiati, ricchi di emozioni e puntare all'eccellenza".

Prestando grande attenzione alla qualità dei nostri champagne, traiamo ispirazione dall'eredità di nostro nonno Gérard SOUTIRAN per dare forma al nostro lavoro attuale ed esplorare il nostro futuro di esperienza in avventure familiari.

ALEXANDRE
1ER CRU
CHAMPAGNE

GRAN CRU
BLANC DE BLANC
CHAMPAGNE

GRAND CRU
BLANC DE NOIR
CHAMPAGNE



Vitigno: Pinot Nero,
Chardonnay
Prezzo 0,75L: 38,35€



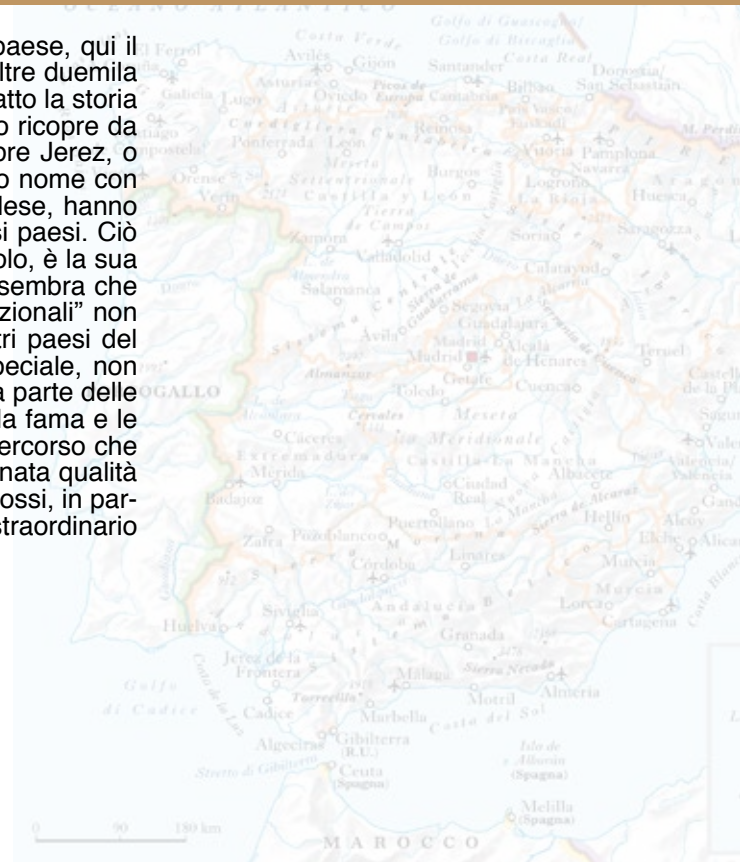
Vitigno: Chardonnay
Prezzo 0,75L: 51,35€



Vitigno: Pinot nero
Prezzo 0,75L: 53,35€

SPAGNA

La lunga tradizione enologica ha contraddistinto da sempre il paese, qui il vino e l'uva sono stati testimoni della storia di queste terre da oltre duemila anni. La Spagna è, a pieno titolo, uno di quei paesi che hanno fatto la storia e il successo del vino Europeo nel mondo, un ruolo che di certo ricopre da molti secoli. Per secoli i vini della Spagna, uno su tutti, il celebre Jerez, o Xérès, come lo chiamano i Francesi, oppure Sherry, il consueto nome con cui è noto in Inghilterra e nei paesi in cui si parla la lingua inglese, hanno vissuto momenti di splendore che li hanno resi celebri in diversi paesi. Ciò che colpisce maggiormente della Spagna, come paese vitivinicolo, è la sua spiccata vocazione per le sue uve autoctone, in questo paese sembra che la massiccia "invasione" da parte delle cosiddette uve "internazionali" non abbia avuto un chiaro successo, com'è invece accaduto in altri paesi del mondo. Un aspetto che, da se, rende la Spagna un paese speciale, non solo per i buoni vini che riesce a produrre. Nonostante il vino sia parte delle tradizioni di queste terre da tempi immemorabili, se si esclude la fama e le particolarità dello Jerez, tuttavia la produzione di qualità è un percorso che il paese ha intrapreso solamente in tempi recenti. La nuova e rinata qualità dei vini Spagnoli è pienamente espressa nei suoi generosi vini rossi, in particolare quelli di Rioja, e come sempre, nella conferma di quello straordinario vino, il Jerez, unico e affascinante nel suo genere.



**BRUT
TORRE
ORIA**

**CRianza
Tinto
PASQUERA**

**TEMPRANILLO RISERVA
BODEGUA MARQUES
DE CACERES**

**MACÀN CLASSICO
BENJAMIN DE ROTHSCHILD
& VEGA SICILIA**



**Vitigno: Macabeo
Prezzo 0,75L: 7,90€**



**Vitigno: Tempranillo
Prezzo 0,75L: 19,70€**



**Vitigno: Tempranillo
Prezzo 0,75L: 19,70€**

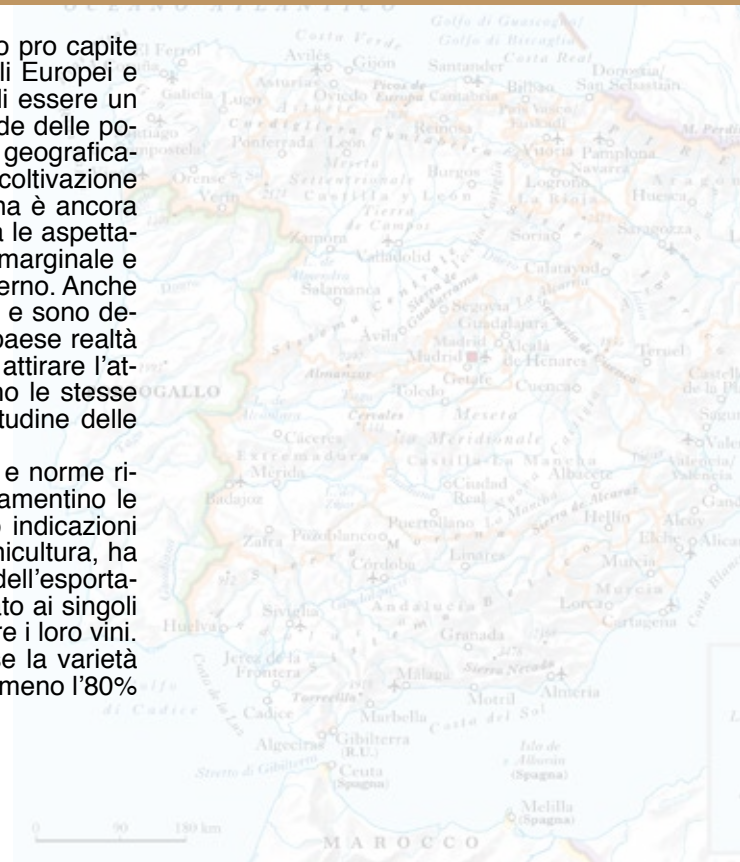


**Vitigno: Tempranillo
Prezzo 0,75L: 54,75€**

ARGENTINA

L'Argentina è il quinto produttore al mondo di vino e il consumo pro capite annuo è di circa 40 litri, non lontano dai valori dei paesi vinicoli Europei e all'ottavo posto nel mondo. Il vino in Argentina dovrebbe quindi essere un prodotto primario per l'economia del paese. L'Argentina possiede delle potenzialità enormi in campo enologico, dal momento che anche geograficamente e climaticamente si trova in una posizione ideale per la coltivazione della vite. Tuttavia sino ai giorni nostri la vitivinicoltura Argentina è ancora piuttosto arretrata e la qualità del prodotto non sempre soddisfa le aspettative. Inoltre i vini Argentini non sono esportati se non in misura marginale e la produzione è destinata a soddisfare soprattutto il consumo interno. Anche se molti vini Argentini sono prodotti da vigneti con rese elevate e sono destinati al largo consumo, esistono comunque anche in questo paese realtà più orientate alla qualità che negli ultimi anni hanno iniziato ad attirare l'attenzione dei mercati. Infatti l'Argentina ha zone che possiedono le stesse condizioni ambientali e climatiche e si trovano alla stessa latitudine delle migliori aree del vicino Cile.

Il sistema di qualità per il vino in Argentina non possiede leggi e norme rigide come quelle, Europee. Non vi sono disciplinari che regolamentino le specie di uve permesse e la definizione delle aree vinicole, o indicazioni sulla viticoltura e la vinificazione. L'Istituto Nazionale de Vitivinicultura, ha come scopo unicamente il controllo della produzione dell'uva e dell'esportazione del vino. Tutto quanto riguarda la qualità è di fatto delegato ai singoli produttori che decidono con che uve e con che tecniche produrre i loro vini. Esistono in Argentina delle norme per l'etichettatura dei vini: se la varietà dell'uva è riportata in etichetta, il vino deve venir prodotto con almeno l'80% dell'uva indicata.



MALBEC
ALTOS LAS HORMIGAS



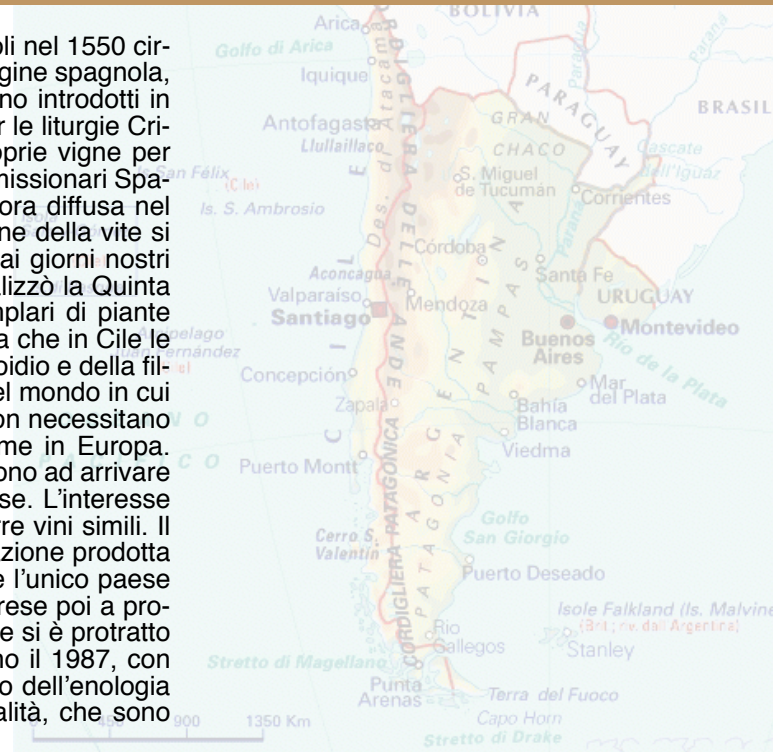
Vitigno: Macabeo
Prezzo 0,75L: 11,35€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



CILE

La vite e il vino furono introdotti in Cile dai missionari Spagnoli nel 1550 circa. Le barbatelle o i semi delle viti pare fossero di vitigni di origine spagnola, importati dal Perù oppure dal Messico. La vite e il vino furono introdotti in America Latina perché il vino era un elemento essenziale per le liturgie Cristiane e quindi i missionari generalmente coltivavano le proprie vigne per produrre autonomamente il vino. La prima uva introdotta dai missionari Spagnoli in Cile sembra fosse il Pais, un'uva a bacca nera ancora diffusa nel paese che produce vini rossi piuttosto ordinari. La coltivazione della vite si sviluppò soprattutto nell'area di Santiago, zona che ancora ai giorni nostri è la principale del Cile. Nel 1830 il francese Claudio Gay realizzò la Quinta Normal, una serra sperimentale per la coltivazione di esemplari di piante esotiche e di *Vitis Vinifera*. Questo evento costituisce la prova che in Cile le viti Europee erano presenti anche prima della comparsa dell'oidio e della fillossera. Nonostante questo, il Cile è l'unico paese vinicolo del mondo in cui né l'oidio né la fillossera sono mai comparsi. I vitigni Cileni non necessitano quindi del un "piede" americano immune alla fillossera, come in Europa. Dopo l'indipendenza dalla Spagna, attorno al 1850 cominciarono ad arrivare in Cile i vini Europei, molto diversi da quelli prodotti nel paese. L'interesse che suscitavano indusse i viticoltori locali a cercare di produrre vini simili. Il periodo più fiorente dell'enologia Cilena iniziò con la devastazione prodotta in Europa dalla fillossera, quando il Cile rimase praticamente l'unico paese al mondo che poteva produrre vino. Quando in Europa si riprese poi a produrre vino di qualità, inizia per il Cile un periodo di declino che si è protratto fino agli anni '80 del secolo scorso. Negli anni che seguirono il 1987, con la caduta della dittatura, si verificò un vero e proprio rilancio dell'enologia Cilena. Nuovi vigneti furono piantati per produrre vini di qualità, che sono oramai esportati in tutto il mondo.



ECRAL
CARMÈNERE
RISERVA



Vitigno: Carmènere
Prezzo 0,75L: 15,75€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Risaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it





LIQUORI, AMARI & APERITIVO



**SAMBUCA
MOLINARI**
LIQUORE ANICE



Formato: 1L
Prezzo: 15,35€

**APERITIVO 25
SANT'ORSOLA**



Formato: 1L
Prezzo: 11,85€

**VERMUTH SUPERIORE
TORINO
SANT'ORSOLA**



Formato: 1L
Prezzo: 14,15€



CAMOMILLA
DISTILLERIA MARZADRO
LIQUORE CAMOMILLA



Formato: 0,70L
Prezzo: 19,75€

NOCCIOLA
DISTILLERIA MARZADRO
LIQUORE NOCCIOLA



Formato: 0,70L
Prezzo: 17,65€

ANIMA NERA
DISTILLERIA MARZADRO
LIQUORE LIQUIRIZIA



Formato: 0,70L
Prezzo: 14,75€



AMARO DENTE DI LEONE
LUIGI FRANCOLI

VERMUTH VERNEY
LUIGI FRANCOLI

VODKA EYVA
LUIGI FRANCOLI

J.J. WHITLEY
UK



Formato: 1L
Prezzo: 24,80€



Formato: 1L
Prezzo: 22,70€



Formato: 1L
Prezzo: 31,20€



Formato: 1L
Prezzo: 12,30€



GRAPPA

GRAPPA ORIS
VILLA SANDI
AMBRATA MORBIDA

GRAPPA PROSECCO
VILLA SANDI
BIANCA MORBIDA



Formato: 0,70L
Prezzo: 15,60€



Formato: 0,70L
Prezzo: 11,90€

Sede legale: Via F. Cavallotti, 22 - Rozzano
Sede Operativa: Via delle Pisaie, 5 - Basiglio
Tel. 338 4534114 - info@e-ventimediterranei.it
www.e-ventimediterranei.it / www.italiantasteexperience.it



**GRAPPA TRENTINA
DISTILLERIA MARZADRO**

BIANCA MORBIDA



**Formato: 0,70L
Prezzo: 16,75€**

**GRAPPA BARRIQUE
DISTILLERIA MARZADRO**

AMBRATA MORBIDA



**Formato: 0,70L
Prezzo: 16,75€**

**GRAPPA RISERVA RUM
DISTILLERIA MARZADRO**

AMBRATA MORBIDA



**Formato: 0,70L
Prezzo: 29,95€**

**GRAPPA RISERVA WHISKY
DISTILLERIA MARZADRO**

AMBRATA MORBIDA



**Formato: 0,70L
Prezzo: 29,95€**

**GRAPPA DI AMARONE
DISTILLERIA MARZADRO**
AMBRATA MORBIDA



Formato: 0,70L
Prezzo: 31,50€

**GRAPPA DI AMARONE
LAVARINI**
BIANCA MORBIDA



Formato: 0,70L
Prezzo: 21,50€

**GRAPPA DI ORNELLAIA
RISERVA 3 ANNI**
AMBRATA MORBIDA



Formato: 0,50L
Prezzo: 38,00€

**GRAPPA DI BRUNELLO
SAN FELICE**
AMBRATA MORBIDA



Formato: 0,50L
Prezzo: 22,50€

**GRAPPA RISERVA 3 ANNI
LUIGI FRANCOLI
AMBRATA MORBIDA**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 16,25€**

**GRAPPA RISERVA 5 ANNI
LUIGI FRANCOLI
AMBRATA MORBIDA**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 18,65€**

**GRAPPA LA VISIONE
LUIGI FRANCOLI
BIANCA MORBIDA**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 16,90€**

**GRAPPA LA VISIONE
LUIGI FRANCOLI
AMBRATA MORBIDA**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 18,90€**



GIN

**SCAPEGRACE
BLACK
GIN**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 38,50€**

**SCAPEGRACE
BLOOD MOON
GIN**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 38,50€**

**SCAPEGRACE
CLASSIC
GIN**



**Formato: 0,70L
Prezzo: 36,50€**

**GIN ACQUE
VERDI
LUIGI FRANCOLI**



**Formato: 1L
Prezzo: 31,20€**

DESERT ROSE
CLASSIC
GIN



Formato: 0,20L
Prezzo: 19,90€

DESERT ROSE
CLASSIC
GIN



Formato: 0,50L
Prezzo: 38,90€

DESERT ROSE
LIMITED EDITION
GIN



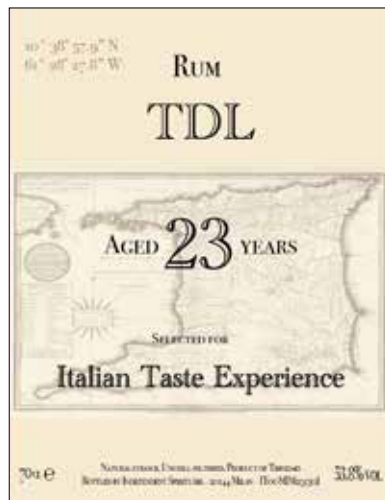
Formato: 0,50L
Prezzo: 45,90€





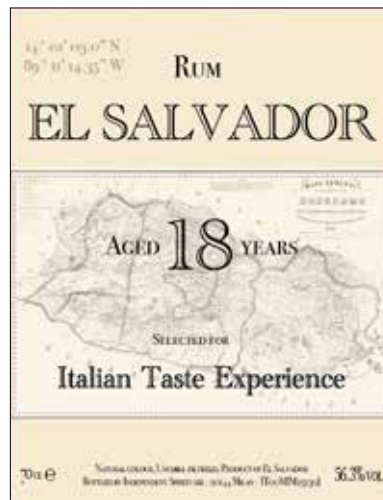
RUM

**RUM
TDL 23**
TRINIDAD E TOBAGO



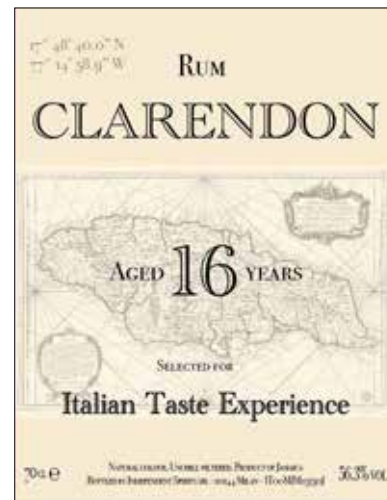
Formato: 0,70L
Prezzo: 122,50€

**RUM
EL SALVADOR 18**
GUATEMALA



Formato: 0,70L
Prezzo: 99,00€

**RUM
CLARENDON 16**
JAMAICA



Formato: 0,70L
Prezzo: 92,50€



TEQUILA

TEQUILA MAYOR
BLANCO



Formato: 0,70L
Prezzo: 42,85€

TEQUILA MAYOR
ANEJO



Formato: 0,70L
Prezzo: 47,40€

TEQUILA MAYOR
REPOSADO



Formato: 0,70L
Prezzo: 45,40€

TEQUILA SUPER PREMIUM
PATRON EL CIELO



Formato: 0,70L
Prezzo: 183,00€



IL NOSTRO RISO



RISO VIGLIONE

L'azienda agricola è situata nel comune di Basiglio e si estende su un territorio di circa 330 ettari, all'interno del Parco Agricolo Sud Milano, zona particolarmente vocata alla coltivazione del riso. Il paesaggio variegato di questa zona è ricco di storia e di cultura e costantemente si riscontra il forte contrasto tra la città, facilmente raggiungibile, e la campagna che ancora conserva i ritmi e le attese delle stagioni. La presenza della coltura del riso su queste terre è ampiamente documentata a partire dal tardo medioevo dopo che questo cereale fu importato dal lontano Oriente.

Da allora, a seguito di varie evoluzioni, l'azienda attraverso mezzi moderni, continua a rispecchiare per qualità e tradizione quella che era la coltivazione di un tempo, producendo prevalentemente riso per il mercato italiano. Le acque irrigue utilizzate nelle risaie sono particolarmente chiare e pulite, provenienti in maggior parte da fontanili di cui il sud Milano è ancora particolarmente ricco.

Nel rispetto della conservazione dell'ambiente, l'energia necessaria per la conduzione dell'azienda agricola viene prodotta da un impianto fotovoltaico della potenza di 200KW.

Circa 20.000 sono i quintali di risone prodotti in un anno e destinati in maggioranza alle più importanti riserie italiane e in parte al consumo diretto previa lavorazione.

RISO
CARNAROLI

ALTRE
VARIETÀ



Formato 1kg: 3,90€
Formato 1k riserva: 5,90€

Semigreggio Integrale
Formato 1 kg: 3,90€

Ermes
Formato 1 kg: 6,50€
Formato 500gr.: 3,50€

Venere
Formato 1 kg: 6,50€
Formato 500gr.: 3,50€