



Italian Wine Import

CATÁLOGO DE VINOS



PIEMONTE



La Scolca representa desde hace más de un siglo la excelencia del Gavi y uno de los grandes referentes del vino blanco italiano.

Sus viñedos, situados en las colinas del Piemonte, dan origen a vinos elegantes y de gran finura, elaborados a partir de la uva Cortese, convertida en un auténtico icono internacional.

Reconocida por su calidad y capacidad de evolución, La Scolca expresa tradición, identidad y prestigio.



GAVI - ETICHETTA NERA

Gavi DOCG

Uva: 100% Cortese

Perfil: elegante – mineral – estructurado

Ideal para: mariscos, pescado, cocina mediterránea, platos delicados

Blanco de gran finura y equilibrio, con frescura marcada y notable capacidad de evolución.

Vinificación en frío en acero inoxidable para afinamiento "sur lie" hasta el embotellado para aportar mayor complejidad y profundidad.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



GAVI - ETICHETTA BIANCA

Gavi DOC

Uva: 100% Cortese

Perfil: fresco – equilibrado – delicado

Ideal para: aperitivo, mariscos, ensaladas, cocina ligera

Blanco elegante y versátil, con agradable frescura y carácter varietal definido.

Vinificación tradicional en acero inoxidable para preservar pureza y frescura.



PIEMONTE



Rocche Costamagna es una histórica bodega de las Langhe, fundada en 1841 en La Morra, en el corazón del Barolo. Con una larga tradición familiar, representa elegancia, identidad y profundo respeto por el territorio.

Sus viñedos, situados en colinas privilegiadas, dan origen a vinos estructurados y armoniosos, expresión auténtica del carácter de las Langhe.



BAROLO D.O.C.G.

Barolo DOCG

Uva: 100% Nebbiolo

Perfil: estructurado – elegante – complejo

Ideal para: carnes rojas, caza, platos tradicionales, quesos curados

Tinto emblemático de las Langhe, de gran profundidad y equilibrio, con excelente capacidad de evolución.

Fermentación tradicional con maceración prolongada y crianza en madera, seguida de afinamiento en botella.



TIEFENBRUNNER
Schlösskellerei Turmhof

TRENTINO ALTO ADIGE



Tiefenbrunner es una histórica bodega familiar situada en Níclara (Alto Adige), con raíces que se remontan al siglo XII en la finca Castel Turmhof. Sus viñedos, ubicados entre 250 y más de 1.000 metros de altitud, disfrutan de un microclima alpino que aporta frescura, elegancia y carácter mineral a los vinos. Especializada en variedades emblemáticas del territorio, elabora vinos equilibrados y expresivos, reconocidos por su pureza y estructura.



MERUS - PINOT GRIGIO

Alto Adige DOC
Uva: 100% Pinot Grigio
Perfil: fresco – estructurado – elegante
Ideal para: mariscos, pescado, cocina mediterránea, aperitivo
Blanco con mayor volumen y complejidad, manteniendo frescura y equilibrio en boca.
Vinificación en depósitos de cemento con afinamiento sobre lías durante cuatro meses para aportar estructura y profundidad.



MERUS - GEWÜRZTRAMINER

Alto Adige DOC
Uva: 100% Gewürztraminer
Perfil: aromático – intenso – elegante
Ideal para: cocina especiada, platos exóticos, quesos curados, aperitivo
Blanco expresivo y envolvente, con marcada intensidad aromática y buen equilibrio en boca.
Vinificación en depósitos de cemento con afinamiento sobre lías durante cuatro meses para aportar volumen y complejidad aromática.



MERUS - SAUVIGNON BLANC

Alto Adige DOC
Uva: 100% Sauvignon Blanc
Perfil: fresco – aromático – vibrante
Ideal para: mariscos, pescado, ensaladas, cocina ligera
Blanco intenso y expresivo, con marcada frescura y carácter aromático definido.
Vinificación en depósitos de cemento con afinamiento sobre lías durante cuatro meses para aportar estructura manteniendo frescura y pureza varietal.



TURMHOF - PINOT NERO

Alto Adige DOC
Uva: 100% Pinot Nero
Perfil: elegante – fino – estructurado
Ideal para: carnes blancas, pato, pasta elaborada, cocina gastronómica
Pinot Nero de gran finura y profundidad, con equilibrio entre frescura y estructura.
Fermentación tradicional con maceración sobre pieles y crianza en barricas y grandes fudres de madera, seguida de afinamiento en botella.



LAGREIN

Alto Adige DOC
Uva: 100% Lagrein
Perfil: intenso – estructurado – especiado
Ideal para: carnes rojas, guisos, cocina tradicional, quesos curados
Tinto profundo y de gran carácter, con buena estructura y marcada personalidad.
Fermentación en depósitos de cemento con crianza en barricas durante diez meses y posterior afinamiento en botella.



ALOIS LAGEDER

TRENTINO ALTO ADIGE



Alois Lageder es una de las bodegas más prestigiosas del Alto Adige y un referente en viticultura sostenible y biodinámica. Con más de dos siglos de historia familiar, combina tradición e innovación con un profundo respeto por la naturaleza.

Sus viñedos, ubicados en zonas de fuerte contraste térmico y suelos diversos, dan origen a vinos elegantes, precisos y de marcada identidad alpina.



PINOT BIANCO biológico

Alto Adige DOC
Uva: 100% Pinot Bianco
Perfil: fresco – elegante – mineral
Ideal para: entrantes ligeros, pescado, verduras, aperitivo
Blanco equilibrado y refinado, con notas frutales delicadas y buena frescura.
Vinificación: fermentación en acero inoxidable con breve afinamiento sobre lías para preservar frescura y precisión aromática.



PINOT GRIGIO biológico

Alto Adige DOC
Uva: 100% Pinot Grigio
Perfil: fresco – delicado – equilibrado
Ideal para: mariscos, ensaladas, pescado blanco, aperitivo
Blanco ligero y expresivo, con notas frutales suaves y agradable frescura en boca.
Vinificación: fermentación en acero inoxidable con afinamiento sobre lías para mantener frescura y pureza varietal.



CHARDONNAY biológico

Alto Adige DOC
Uva: 100% Chardonnay
Perfil: fresco – equilibrado – versátil
Ideal para: pescado, pasta, carnes blancas, cocina mediterránea
Blanco elegante y armonioso, con buena estructura y agradable frescura.
Vinificación en acero inoxidable; parte del vino puede fermentar o afinar en madera para aportar mayor complejidad.



CHARDONNAY - LÖWENGANG biodinamico

IGT delle Dolomiti
Uva: 100% Chardonnay
Perfil: estructurado – complejo – elegante
Ideal para: cocina gourmet, pescados elaborados, aves, platos cremosos
Chardonnay de gran personalidad, amplio y refinado, con notable profundidad aromática.
Fermentación y crianza en barrica con afinamiento prolongado sobre lías.



MISTO MARE

IGT delle Dolomiti
Uva: mezcla de variedades blancas
Perfil: fresco – ligero – aromático
Ideal para: aperitivo, tapas, mariscos, cocina informal
Blanco fácil y agradable, pensado para disfrutar con frescura y equilibrio.
Vinificación en acero inoxidable orientada a preservar frescura y facilidad de bebida.



PINOT NERO biodinamico

Alto Adige DOC
Uva: 100% Pinot Nero
Perfil: elegante – fino – equilibrado
Ideal para: carnes blancas, pasta, embutidos, cocina tradicional
Tinto delicado y armonioso, con buena frescura y sutil expresión frutal.
Fermentación tradicional con maceración sobre pieles y breve crianza en madera.



FRIULI



Livio Felluga es una histórica bodega del Friuli-Venezia Giulia, referente en la valorización de los grandes blancos italianos. Fundada por una familia pionera en la viticultura de la región, combina tradición, precisión enológica y profundo respeto por el territorio. Sus vinos destacan por elegancia, estructura y marcada identidad, con reconocimiento internacional.



CHARDONNAY

Friuli Colli Orientali DOC
Uva: 100% Chardonnay
Perfil: elegante – equilibrado – mineral
Ideal para: primeros platos, carnes blancas, pescado, quesos frescos
Blanco refinado y complejo, que expresa el carácter del Friuli oriental con equilibrio entre frescura, suavidad y notas frutales y florales. Final persistente con delicada impronta mineral. Fermentación en acero inoxidable con afinamiento sobre lías para aportar mayor cremosidad y complejidad.



FRIULANO

Friuli Colli Orientali DOC
Uva: 100% Friulano
Perfil: mineral – estructurado – tradicional
Ideal para: aperitivo, embutidos, jamón curado, pescado, quesos frescos
Vino emblemático de la tradición friulana, de marcada personalidad y carácter territorial. Equilibrado y armónico, combina frescura y complejidad frutal con el característico final ligeramente almendrado. Fermentación en acero inoxidable con posterior afinamiento sobre lías para aportar mayor complejidad y volumen.



SHARIS

Venezia Giulia IGT
Uva: Ribolla Gialla – Sauvignon – Chardonnay
Perfil: fresco – elegante – equilibrado
Ideal para: aperitivo, pescado, cocina mediterránea, platos ligeros
Blanco armonioso que refleja la diversidad del Friuli-Venezia Giulia. Combina frescura y finura con agradable cremosidad y expresión aromática definida. Fermentación en acero inoxidable con afinamiento sobre lías para aportar mayor volumen y complejidad.



PINOT GRIGIO

Friuli Colli Orientali DOC
Uva: 100% Pinot Grigio
Perfil: elegante – estructurado – refinado
Ideal para: pescados, mariscos, risottos, platos de verduras
Blanco emblemático del Friuli, reconocido internacionalmente por su finura y equilibrio. Destaca por su frescura, elegancia y los característicos reflejos cobrizos que definen su identidad. Fermentación en acero inoxidable con posterior afinamiento sobre lías para aportar mayor complejidad y armonía.



RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali DOC
Uva: 100% Ribolla Gialla
Perfil: fresco – vibrante – mineral
Ideal para: aperitivo, verduras, quesos sabrosos, platos de pescado
Blanco autóctono de gran tradición, elegante y dinámico, que expresa frescura, vivacidad y refinada mineralidad. Final largo y equilibrado, con marcada identidad territorial. Fermentación en acero inoxidable con posterior afinamiento sobre lías para aportar mayor complejidad y cremosidad.



SAUVIGNON

Friuli Colli Orientali DOC
Uva: 100% Sauvignon
Perfil: aromático – fresco – mineral
Ideal para: aperitivo, espárragos, sopas de verduras, pescado marinado
Blanco intenso y varietal, con marcada expresión aromática y carácter fresco. Destacan notas de fruta exótica, hierbas aromáticas y delicados matices especiados, con final largo y mineral. Fermentación en acero inoxidable con afinamiento sobre lías para aportar mayor complejidad y equilibrio.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



ILLIVIO

Friuli Colli Orientali DOC

Uva: Blend de variedades blancas del Friuli

Perfil: elegante – estructurado – complejo

Ideal para: pescados elaborados, risottos, cocina gastronómica, quesos frescos

Blanco de gran personalidad, creado en homenaje al fundador de la bodega. Combina fuerza y elegancia, con equilibrio entre frescura y cremosidad y notable profundidad aromática.

Fermentación en pequeñas barricas de roble con posterior crianza sobre lías para aportar mayor volumen y capacidad de evolución.



ROSÈ FELLUGA

Venezia Giulia IGT

Uva: Merlot – Pinot Nero – Schiopettino

Perfil: fresco – elegante – aromático

Ideal para: aperitivo, pescado, cocina mediterránea, platos ligeros

Rosado de marcada identidad territorial, que combina frescura y finura con carácter expresivo. Equilibrado y armonioso, refleja el estilo contemporáneo y elegante de la bodega.

Elaborado a partir de una cuidada selección de Merlot, Pinot Nero y Schiopettino, con vinificación orientada a preservar frescura y expresión aromática.



TERRE ALTE

Rosazzo DOCG

Uva: Friulano – Pinot Bianco – Sauvignon

Perfil: complejo – estructurado – elegante

Ideal para: cocina gastronómica, pescados elaborados, carnes blancas, platos sofisticados

Blanco de gran prestigio, considerado uno de los grandes vinos blancos de Italia. Equilibrado y profundo, destaca por su armonía entre frescura y volumen, con complejidad aromática y notable capacidad de evolución en botella.

Fermentación en acero inoxidable con posterior crianza en roble y afinamiento sobre lías para aportar mayor estructura y potencial de guarda.



VERTIGO

Venezia Giulia IGT

Uva: Merlot – Refosco dal Peduncolo Rosso –

Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc

Perfil: elegante – estructurado – especiado

Ideal para: carnes asadas, primeros platos intensos, quesos de media curación

Tinto dinámico y expresivo, con notas de frutos rojos, especias y sutiles matices de cacao y tabaco. En boca es equilibrado, con taninos definidos y final persistente.

Fermentación con maceración en acero inoxidable y posterior crianza en acero y pequeñas barricas de roble francés, seguida de afinamiento en botella.



PIEROPAN
VITICOLTORI IN SOAVE

VENETO



Pieropan es una bodega histórica del Veneto y uno de los grandes referentes de la denominación Soave. Fundada a finales del siglo XIX en el corazón de Soave Classico, la familia Pieropan ha sido pionera en la valorización de las variedades autóctonas Garganega y Trebbiano di Soave, interpretando el territorio con elegancia y precisión. Sus viñedos, situados en colinas de origen volcánico, aportan a los vinos una marcada mineralidad, frescura y capacidad de evolución. La filosofía de la bodega combina respeto por la tradición, viticultura sostenible y una vinificación orientada a expresar la pureza varietal. Hoy, Pieropan representa una de las expresiones más auténticas y refinadas del Soave.



SOAVE CLASSICO biológico

Soave Classico DOC

Uva: Garganega, Trebbiano di Soave

Perfil: fresco – mineral – elegante

Ideal para: aperitivos, pescado, cocina mediterránea

Blanco emblemático de la casa, expresa la pureza del territorio volcánico de Soave Classico. Aromas de flores blancas, almendra y fruta de pulpa blanca, con una boca equilibrada, fresca y de marcada mineralidad. Refinado, versátil y de gran identidad.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



CALVARINO biológico

Soave Classico DOC

Uva: Garganega, Trebbiano di Soave

Perfil: tenso – estructurado – longevo

Ideal para: mariscos, cocina elaborada, platos minerales

Procedente de uno de los viñedos históricos de la bodega, sobre suelos volcánicos. Vino profundo y vibrante, con notas cítricas, hierbas mediterráneas y una marcada salinidad. Gran capacidad de evolución en botella y carácter auténtico.



LA ROCCA

Soave Classico DOC

Uva: Garganega

Perfil: complejo – cremoso – sofisticado

Ideal para: pescados grasos, risottos, cocina gourmet

Soave de gran estructura procedente de viñedos en suelos calcáreos. Más amplio y envolvente, con notas de fruta madura, especias suaves y textura sedosa. Elegante, persistente y con notable potencial de guarda.



VALPOLICELLA SUPERIORE - RUBERPAN biológico

Valpolicella Superiore DOC

Uva: Corvina, Rondinella

Perfil: frutal – elegante – equilibrado

Ideal para: pastas con salsa, carnes blancas, embutidos

Interpretación refinada de la Valpolicella. Aromas de cereza fresca, frutos rojos y ligeras notas especiadas. En boca es dinámico, con buena estructura y final persistente, combinando frescura y profundidad.



AMARONE della VALPOLICELLA - VIGNA GARZON biológico

Amarone della Valpolicella DOCG

Uva: Corvina, Rondinella (con variedades tradicionales)

Perfil: potente – estructurado – profundo

Ideal para: carnes rojas, caza, quesos curados

Elaborado con uvas pasificadas según la tradición de Valpolicella. Intenso y complejo, con notas de cereza negra, especias y cacao. En boca es amplio, envolvente y persistente, con taninos firmes y elegantes.



VENETO



Bodega italiana que expresa la tradición vitivinícola del Veneto con un estilo moderno y accesible. Casa Lunardi combina el saber hacer histórico con una visión contemporánea, ofreciendo vinos frescos, equilibrados y pensados para el consumo cotidiano.

La marca representa elegancia sencilla y autenticidad territorial, con etiquetas que reflejan la identidad clásica italiana y un perfil gustativo versátil, ideal tanto para restauración como para el disfrute diario.

Vinos fáciles de disfrutar, con carácter definido y excelente relación calidad-precio.



PINOT GRIGIO

IGT delle Venezie

Uva: 100% Pinot Grigio

Perfil: frutal – fresco – versátil

Vino varietal con notas de fruta tropical y delicados matices florales.

Fresco y equilibrado, de estilo fácil y agradable.

Ideal para: sopas de verduras, carnes blancas y platos ligeros.



CHARDONNAY

IGT delle Venezie

Uva: 100% Chardonnay

Perfil: frutal – redondo – elegante

Blanco fresco con aromas de albaricoque y fruta exótica. En boca es suave y redondo, con buena armonía.

Ideal para: pescados y cocina vegetariana.



SOAVE

Soave DOC

Uva: Garganega, Trebbiano di Soave

Perfil: fresco – floral – equilibrado

Blanco afrutado con delicado aroma a flores de almendro. En boca es fresco, ligero y armonioso, con agradable vivacidad.

Ideal para: pescados, carnes blancas a la parrilla y cocina ligera.



SAUVIGNON BLANC

IGT delle Venezie

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Perfil: aromático – fresco – vibrante

Blanco con aromas de flor de espino, notas de salvia y toques de pomelo. En boca es vivo y refrescante.

Ideal para: pescados delicados y carnes blancas.



CABERNET SAUVIGNON

IGT delle Venezie

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Perfil: estructurado – frutal – equilibrado

Tinto con notas de pequeños frutos rojos y ligero toque balsámico. Buena frescura y redondez, con taninos suaves.

Ideal para: carnes rojas, legumbres y quesos curados.



MERLOT

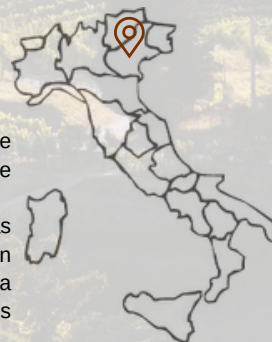
IGT delle Venezie

Uva: 100% Merlot

Perfil: suave – frutal – armonioso

Vino fresco con aromas de cereza y delicadas notas de violeta. Equilibrado y fácil de beber.

Ideal para: pastas con salsa, sopas sabrosas y quesos.



Botter es una histórica empresa vinícola familiar fundada en 1928 en el Veneto. A lo largo de generaciones, la familia ha desarrollado una sólida experiencia en la selección y comercialización de vinos italianos, convirtiéndose en uno de los grupos privados más importantes del país. Con una fuerte presencia internacional, Botter trabaja con viñedos en las principales regiones vitivinícolas de Italia, ofreciendo una amplia gama de vinos que combinan tradición, innovación y consistencia en calidad. La compañía se distingue por su enfoque moderno, su capacidad productiva y su adaptación a los mercados internacionales, manteniendo siempre el vínculo con el territorio y las variedades autóctonas.

Hoy, Botter representa fiabilidad, visión global y una interpretación contemporánea del vino italiano.



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Delle Venezie DOC
Uva: 100% Pinot Grigio
Perfil: fresco – floral – elegante
Blanco equilibrado y expresivo, con bouquet floral persistente y notas delicadas. En boca es fresco, suave y con buena estructura, ideal para un consumo versátil y refinado.
Ideal para: pescados, mariscos, carnes blancas y verduras.



MERLOT

Merlot Veneto IGT
Uva: 100% Merlot
Perfil: frutal – equilibrado – versátil
Tinto de estilo elegante y accesible, caracterizado por notas de violeta, cereza y frutos rojos. En boca es suave, equilibrado y persistente, con una estructura armoniosa y fácil de disfrutar.
Ideal para: pastas con salsas intensas, risottos, carnes blancas y rojas, parrilladas.



PINOT GRIGIO - CÀ LUNGHETTA

Pinot Grigio Rosé DOC delle Venezie
Uva: 100% Pinot Grigio
Perfil: delicado – aromático – equilibrado
Rosado de color rosa tenue, con elegante aroma floral y notas de acacia. Seco, suave y armonioso, con estructura redonda y agradable persistencia.
Ideal para: aperitivos, pescados, platos ligeros y hervidos.



SPUMANTE BRUT

Spumante Brut
Uva: Blend de uvas blancas
Perfil: fresco – ligero – versátil
Espumoso de burbuja fina y persistente, con aromas delicadamente afrutados y florales. En boca es seco, equilibrado y refrescante, con una acidez viva que lo hace fácil y agradable.
Ideal como: aperitivo, entrantes ligeros, finger food y celebraciones informales.



PROSECCO VALDOBBIADENE

Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Spumante
Uva: 100% Glera
Perfil: fresco – vibrante – elegante
Espumoso de perlage fino y persistente, color amarillo pajizo claro y aroma frutal. En boca es fresco, ligero y delicado, con viva acidez y gran equilibrio.
Ideal como: aperitivo, entrantes de pescado, risottos y platos ligeros.



DIVICI

Divici Prosecco DOC
Uva: 100% Glera
Perfil: aromático – fresco – moderno
Espumoso joven y dinámico, con notas de manzana verde y flores blancas. En boca es ligero, fresco y armonioso, con un perlage elegante que realza su carácter frutal.
Ideal como: aperitivo, mariscos, ensaladas y platos ligeros.



VENETO



Botter desarrolla una línea de vinos orgánicos certificados, elaborados a partir de uvas cultivadas sin el uso de pesticidas ni productos químicos sintéticos.

Esta colección combina sostenibilidad, respeto por el medio ambiente y un estilo fresco y accesible, pensado para el consumidor actual que busca calidad y conciencia ecológica.



UCCELLINI - PINOT GRIGIO ORGANIC

Delle Venezie DOC – Organic

Uva: 100% Pinot Grigio

Perfil: fresco – ligero – aromático

Ideal para: aperitivo, mariscos, ensaladas, cocina ligera

Blanco de carácter fresco y delicado, con notas de manzana verde, cítricos y flores blancas. En boca es equilibrado, ligero y muy fácil de beber, con una acidez refrescante que lo hace perfecto para el clima mediterráneo.

Elaborado con uvas de cultivo ecológico certificado, vinificado en depósitos de acero inoxidable para mantener su frescura y pureza aromática.



VENETO



Riondo es una histórica bodega situada en el corazón del Veneto, reconocida internacionalmente por su especialización en vinos espumosos, especialmente Prosecco. Forma parte del grupo Collis Veneto Wine Group y combina tradición vitivinícola con tecnología de última generación.

Ubicada en la zona de Valpolicella y Soave, trabaja principalmente con variedades autóctonas como Glera y Corvina, poniendo en valor la identidad del territorio. Su filosofía se basa en la frescura, la precisión aromática y un estilo moderno y accesible.

Riondo representa la expresión contemporánea del Veneto: vinos elegantes, versátiles y pensados para el consumo actual, manteniendo siempre un fuerte vínculo con su origen.



PROSECCO - COLLEZIONE FALCERI

PROSECCO DOC

Extra Dry

Uva: Glera (con mezcla de otras uvas autorizadas)

Perfil: fresco – elegante – versátil

Ideal para: aperitivos, mariscos, reuniones sociales

Espumoso Extra Dry de estilo clásico, con notas de manzana Golden, pera y flor de acacia. De textura suave y burbuja delicada, es un Prosecco fresco y equilibrado, ideal para cualquier ocasión.



PROSECCO ROSÉ - COLLEZIONE FALCERI

PROSECCO ROSÉ DOC

Extra Dry

Uva: 90% Glera – 10% Pinot Nero

Perfil: fresco – cremoso – frutal

Ideal para: aperitivos, cocina ligera, celebraciones
Prosecco Rosé elegante y equilibrado, con aromas florales de rosa y violeta y notas de frambuesa y fresa silvestre. En boca ofrece frescura y suavidad, con un perfil afrutado y jugoso que invita a seguir bebiendo.



FLÛTE MILLESIMATO

Spumante Extra Dry

Uva: Cuvée de uvas blancas seleccionadas

Perfil: seco – frutal – ligero

Ideal para: aperitivos, celebraciones, eventos

Espumoso fresco y aromático con notas de manzana y pera. De burbuja fina y carácter equilibrado, es un vino versátil y fácil de disfrutar, perfecto para abrir una celebración o acompañar momentos festivos.



FLÛTE ROSÉ

Spumante Rosé Extra Dry

Uva: Cuvée seleccionada

Perfil: floral – delicado – festivo

Ideal para: aperitivos, fiestas, brunch

Rosado espumoso de carácter aromático con delicadas notas de rosa y matices dulces. Fresco y atractivo en boca, mantiene un equilibrio agradable que lo hace perfecto para compartir en ocasiones informales y celebraciones.



Castelforte

VENETO



Castelforte es una marca que nace en el corazón del Veneto con el objetivo de ofrecer vinos auténticos y representativos de las grandes denominaciones italianas. Inspirada en la tradición vitivinícola del noreste de Italia, combina experiencia enológica, selección cuidadosa de uvas y un estilo moderno y accesible. La marca destaca por su capacidad de interpretar variedades emblemáticas como Corvina, Rondinella, Garganega y Glera, dando vida a vinos equilibrados, expresivos y versátiles. Cada etiqueta refleja el carácter del territorio, con especial atención a la frescura, la elegancia y la facilidad de disfrute. Castelforte representa tradición italiana, calidad constante y una propuesta pensada tanto para el consumo cotidiano como para momentos especiales.



CORVINA VERONESE

Corvina Veronese IGT

Uva: 100% Corvina

Perfil: intenso – estructurado – especiado

Ideal para: carnes rojas, caza, quesos curados

Tinto seco y de gran carácter, con aromas de cereza negra y mora madura acompañadas de notas de vainilla y especias dulces. En boca es pleno y equilibrado, con buena estructura y taninos presentes pero elegantes. Crianza parcial en madera que aporta complejidad y profundidad.



VALPOLICELLA RIPASSO

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella

Perfil: intenso – estructurado – especiado

Ideal para: carnes asadas, estofados, quesos curados

Elaborado según la tradicional técnica del Ripasso, en la que el Valpolicella joven se vuelve a fermentar sobre los hollejos del Amarone durante el invierno, ganando concentración, cuerpo y complejidad.

Presenta aromas de cereza madura, frutos rojos y especias. En boca es seco y envolvente, con buena estructura, taninos suaves y un final persistente. Crianza parcial en acero y en barrica durante 12 meses.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Amarone della Valpolicella DOCG

Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella

Perfil: potente – complejo – envolvente

Ideal para: carnes estofadas, caza,

platos intensos, quesos curados

Elaborado con uvas pasificadas en

fruttaio hasta enero, con lenta

fermentación y crianza en roble

durante 24 meses. Presenta un color

granate profundo y un bouquet

complejo de cereza en confitura, frutas

bajo licor, canela y frutos secos. En

boca es amplio, estructurado y

persistente, con notas finales de

vainilla y café.



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

Berlucchi Franciacorta es una de las bodegas más emblemáticas de Italia y pionera del método clásico en Franciacorta, marcando el nacimiento del Franciacorta moderno.

Sus viñedos, situados en colinas de suelos morrénicos, dan origen a espumosos elegantes y armoniosos. Hoy representa un referente internacional por su finura, frescura y constante búsqueda de excelencia.

LOMBARDIA - FRANCIACORTA



61 BERLUCCHI ROSE

Franciacorta DOCG – Brut Rosé
Uva: Chardonnay y Pinot Nero
Perfil: fresco – elegante – delicado
Ideal para: aperitivo, mariscos, cocina mediterránea, celebraciones
Espumoso refinado y equilibrado, con agradable frescura y sutil carácter frutal.
Método tradicional con segunda fermentación en botella y crianza sobre lías.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



61 BERLUCCHI SATÈN

Franciacorta DOCG – Brut Satèn
Uva: 100% Chardonnay
Perfil: suave – cremoso – elegante
Ideal para: aperitivo sofisticado, pescado, risotto, cocina delicada
Espumoso delicado y armonioso, con textura sedosa y fina persistencia.
Método tradicional con segunda fermentación en botella y crianza mínima de 36 meses sobre lías, con presión más suave que el Brut.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



61 BERLUCCHI BRUT

Franciacorta DOCG – Brut
Uva: Chardonnay y Pinot Nero
Perfil: fresco – equilibrado – versátil
Ideal para: aperitivo, mariscos, frituras, cocina mediterránea
Espumoso dinámico y elegante, con buena frescura y agradable complejidad. Método tradicional con segunda fermentación en botella y crianza sobre lías para aportar finura y estructura.

Disponible también en Magnum (1,5 L).

CA' LOJERA



LOMBARDIA



Ca' Lojera es una prestigiosa bodega familiar situada en el corazón de la zona de Lugana, en la ribera sur del lago de Garda (Lombardía). Referencia absoluta en la interpretación de la Turbiana, ha sabido consolidarse como uno de los nombres más reconocidos de la denominación gracias a su coherencia, precisión y profundo respeto por el territorio. Sus viñedos, plantados sobre suelos arcillosos de origen glaciar, dan vida a vinos elegantes, estructurados y de gran pureza, capaces de expresar con autenticidad el carácter del Lugana y su notable capacidad de evolución.



LUGANA

Lugana DOC
Uva: 100% Turbiana
Perfil: fresco – mineral – elegante
Ideal para: aperitivos, pescados de lago, mariscos, cocina ligera
Blanco refinado y territorial que expresa la identidad del Lugana y la influencia del lago de Garda. Destaca por sus aromas de flores blancas y fruta de pulpa blanca, con delicadas notas cítricas y un sutil recuerdo de almendra. En boca es seco, equilibrado y sávido, con una frescura viva que realza su carácter mineral y lo hace especialmente gastronómico.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



MONTE DELLA GUARDIA

Garda DOC
Uva: 100% Chardonnay
Perfil: elegante – equilibrado – estructurado
Ideal para: mariscos, pescados, cocina oriental, platos refinados
Blanco de gran equilibrio y fineza, con aromas de flores blancas, manzana verde y albaricoque, acompañados de delicadas notas de avellana y almendra. En boca es fresco, armónico y con sutiles matices cítricos que aportan vivacidad y elegancia.
El afinamiento parcial en barrica aporta complejidad y volumen, manteniendo la frescura característica del Chardonnay.



TENUTA SAN GUIDO

TOSCANA



Tenuta San Guido es una de las bodegas más emblemáticas y prestigiosas del panorama vitivinícola italiano, situada en Bolgheri, en la costa de la Toscana. Reconocida mundialmente por haber creado Sassicaia, el vino que revolucionó la viticultura italiana y dio origen al movimiento de los Super Tuscan. Sus viñedos se encuentran en un terroir excepcional, donde la influencia del mar Tirreno se combina con suelos ricos en grava y minerales, condiciones ideales para variedades como Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, que aquí alcanzan una expresión de gran elegancia y profundidad.

La filosofía de la bodega se basa en la búsqueda constante de la excelencia, el respeto por el territorio y la precisión enológica, dando lugar a vinos refinados, longevos y de gran prestigio internacional.



GUIDO ALBERTO

Toscana IGT

Uva: 60% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot

Perfil: estructurado – elegante – accesible

Ideal para: pasta con ragù, carnes rojas, cocina italiana tradicional

Segundo vino de la mítica Tenuta San Guido, nacido con la intención de ofrecer una expresión más inmediata y accesible que Sassicaia, manteniendo el carácter de Bolgheri. De gran cuerpo e intensidad aromática, destaca por sus notas de frutas rojas y negras maduras, acompañadas de sutiles matices especiados y de madera. En boca es equilibrado, con taninos maduros y sedosos que aportan elegancia y suavidad. Crianza de 15–18 meses en barricas de roble francés y americano.



LE DIFESE

Toscana IGT

Uva: Sangiovese – Cabernet

Sauvignon

Perfil: fresco – frutal – elegante

Ideal para: carnes rojas, aves nobles, quesos curados

Tinto toscano de estilo equilibrado y accesible, nacido en Bolgheri sobre suelos con presencia de Alberese y Gabbro. Fermentación en acero a temperatura controlada y crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, seguida de afinamiento en acero y 3 meses en botella antes de su comercialización. En nariz destacan notas intensas de frutos rojos; en boca es fresco, agradable y versátil, con un carácter convivial y elegante.



SASSICAIA

Bolgheri Sassicaia DOC

Uva: 85% Cabernet Sauvignon – 15%

Cabernet Franc

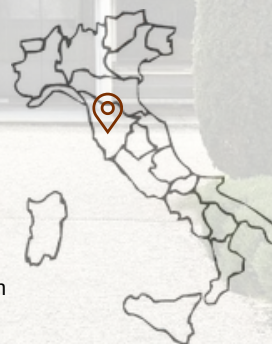
Perfil: icónico – estructurado – refinado

Ideal para: alta gastronomía, carnes nobles, cocina de autor y guarda prolongada. Vino símbolo de Bolgheri y referente absoluto del panorama italiano. Nace de viñedos situados entre 100 y 300 m s.n.m., sobre suelos calcáreos ricos en galestro y piedra, que aportan profundidad, elegancia y carácter. Vinificación en acero con maceración prolongada y fermentación maloláctica en acero. Crianza de 24 meses en barriques de roble francés, seguida de afinamiento en botella antes de su salida al mercado. Un vino de extraordinaria estructura, equilibrio y capacidad de envejecimiento.



ORNELLAIA

TOSCANA



Fundada en 1981 en Bolgheri, en la costa toscana, Ornellaia es una de las bodegas más prestigiosas del panorama vitivinícola internacional y uno de los grandes referentes del movimiento Super Tuscan. Ubicada en un terroir excepcional, donde la influencia del mar Mediterráneo se combina con suelos aluviales y arcillo-arenosos, la finca cultiva principalmente Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Petit Verdot, variedades que aquí alcanzan una expresión de extraordinaria elegancia y profundidad. La filosofía de Ornellaia se basa en la búsqueda constante de la excelencia: precisión en el viñedo, selección meticulosa de parcelas y una vinificación orientada a exaltar identidad, equilibrio y longevidad. Sus vinos son reconocidos mundialmente por su complejidad, refinamiento y capacidad de guarda, convirtiéndose en auténticos iconos del lujo enológico italiano.



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

Toscana IGT

Uva: 55% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot – 5% Petit Verdot

Perfil: frutal – equilibrado – elegante
Ideal para: carnes a la parrilla, cocina italiana, consumo gastronómico versátil.

Tinto brillante y accesible que introduce al mundo Ornellaia con un estilo más inmediato y convivial. Destacan notas de frutos negros maduros como arándano y mora, con una boca amplia y envolvente, sostenida por taninos sedosos y un final largo y armonioso. Crianza de 10 meses entre barriques previamente usadas para Ornellaia y depósitos de cemento, logrando un perfecto equilibrio entre estructura y expresión frutal.



LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

Bolgheri DOC

Uva: 50% Merlot – 28% Cabernet Sauvignon – 11% Cabernet Franc – 11% Petit Verdot

Perfil: estructurado – elegante – vibrante
Ideal para: carnes rojas, cocina mediterránea, gastronomía de nivel
Segundo vino de la casa Ornellaia, elaborado bajo la misma filosofía y exigencia que el vino icono. Ofrece intensidad aromática con notas de pimienta rosa y matices de macchia mediterránea, una boca elegante con excelente acidez y un final persistente y sabroso. Crianza de aproximadamente 15 meses en barrica (25% nueva) y 6 meses adicionales en botella antes de su salida al mercado.



ORNELLAIA

Bolgheri DOC Superiore

Uva: 53% Cabernet Sauvignon – 25% Merlot – 15% Cabernet Franc – 7% Petit Verdot

Perfil: estructurado – complejo – icónico
Ideal para: alta gastronomía, carnes nobles, cocina de autor, grandes ocasiones. Vino emblemático de Bolgheri, nacido del equilibrio entre naturaleza y precisión enológica. Expresa concentración y generosidad, con notas de frutos negros, hierbas mediterráneas y especias, sostenidas por una trama tánica densa y refinada. Crianza de aproximadamente 18 meses en barrica (70% nueva) y 12 meses adicionales en botella antes de su salida al mercado.

Grattamacco

BOLGHERI

TOSCANA



Histórica bodega de Bolgheri fundada en 1977, considerada una de las pioneras del renacimiento vitivinícola de la zona. Situada en una posición elevada con vistas al mar Tirreno, trabaja viñedos en colinas entre 100 y 200 metros de altitud, donde la influencia mediterránea y los suelos ricos en arcilla, arena y piedra aportan identidad y carácter. Grattamacco combina tradición toscana y precisión contemporánea, elaborando vinos de gran estructura, profundidad y elegancia, con un estilo que equilibra potencia y finura. Estilo: estructurado – mediterráneo – elegante. Filosofía: respeto por el territorio, equilibrio y longevidad

Uno de los nombres fundamentales dentro de los grandes vinos de Bolgheri.



VERMENTINO GRATTAMACCO

Bolgheri DOC Vermentino

Uva: 100% Vermentino

Perfil: fresco – salino – elegante

Ideal para: mariscos, pescados, cocina mediterránea, alta gastronomía

Blanco de carácter mediterráneo elaborado a partir de viñedos históricos situados a 100 m s.n.m., sobre suelos ricos en arcillas blancas y flysch calcáreo-margoso, con influencia directa de las brisas marinas. Vinificación parcial en barrique y en acero inoxidable. Crianza de 6 meses con bâtonnage sobre lías finas, aportando volumen, equilibrio y profundidad aromática.



BOLGHERI ROSSO

Bolgheri Rosso DOC

Uva: 30% Cabernet Sauvignon – 30%

Merlot – 25% Cabernet Franc – 10%

Sangiovese – 5% Petit Verdot

Perfil: estructurado – frutal – mediterráneo

Ideal para: carnes rojas, cocina toscana, platos especiados. Tinto nacido de viñedos situados entre 100 y 200 m s.n.m., sobre suelos de areniscas, arcillas blancas y flysch calcáreo-margoso, con clara influencia de las brisas marinas. Fermentación en acero inoxidable; parte del vino se afina en el mismo depósito y otra parte madura durante 8 meses en barrique, aportando equilibrio entre frescura, estructura y complejidad.



GRATTAMACCO BOLGHERI SUPERIORE

Bolgheri Superiore DOC

Uva: Cabernet Sauvignon – Merlot – Sangiovese

Perfil: potente – estructurado – elegante

Ideal para: carnes rojas, caza, platos elaborados, larga guarda

Uno de los vinos históricos de Bolgheri y referente absoluto de la bodega. Procedente de viñedos en colina con fuerte influencia mediterránea, expresa profundidad, concentración y gran equilibrio. En nariz destaca por sus notas de frutos negros maduros, especias y matices balsámicos. En boca es amplio y estructurado, con taninos finos y un final persistente de gran elegancia. Un vino de excelente capacidad de envejecimiento.



TOSCANA



Situada en la Maremma toscana, Tenuta Campo di Sasso representa la expresión más contemporánea y mediterránea de Toscana. Rodeada de colinas suaves y viñedos bañados por la influencia del mar, la finca combina tradición vitivinícola y enfoque moderno.

Especializada en variedades internacionales perfectamente adaptadas al clima cálido y luminoso de la zona, la bodega elabora vinos intensos, equilibrados y de gran carácter, manteniendo siempre elegancia y precisión enológica.

Tenuta Campo di Sasso refleja el alma más abierta y solar de la Toscana, con vinos estructurados, gastronómicos y de marcada identidad territorial.



BISERNO

Toscana IGT

Uva: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

Perfil: elegante – complejo – estructurado

Ideal para: alta gastronomía y carnes nobles

Vino icónico de la finca, inspirado en el estilo bordelés y elaborado con las mejores parcelas. Profundo y refinado, combina frutos negros, especias y notas tostadas con una boca plena, taninos aterciopelados y gran capacidad de guarda.



INSOGLIO del CINGHIALE

Toscana IGT

Uva: Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Perfil: elegante – estructurado mediterráneo

Ideal para: carnes a la parrilla, cocina gourmet, platos de caza

Ofrece aromas de violetas, frutos del bosque y especias, con elegantes matices de matorral mediterráneo. Envolvente y estructurado, con taninos pulidos y excelente persistencia, combinando profundidad y facilidad de disfrute en una versión moderna y premium del carácter toscano.



IL PINO di BISERNO

Toscana IGT

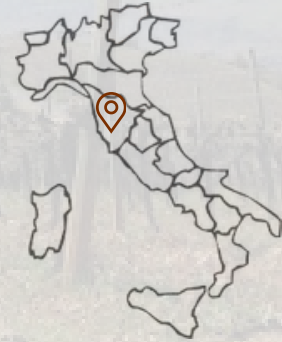
Uva: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

Perfil: elegante – equilibrado – expresivo
Ideal para: carnes rojas, cocina gourmet y ocasiones especiales

Interpretación más directa del terroir de Bibbona, combina finura y carácter mediterráneo con gran armonía. En nariz ofrece frutos rojos, especias y delicadas notas tostadas; en boca es vibrante, con taninos sedosos y excelente equilibrio. Un tinto refinado y contemporáneo que comparte identidad con el icónico Biserno



TOSCANA



Poggio di Sotto

Poggio di Sotto es una de las bodegas más prestigiosas de Montalcino, reconocida por elaborar algunos de los Brunello di Montalcino más elegantes y refinados. Situada en la parte sureste de la denominación, la finca se beneficia de un microclima ideal y de suelos ricos en minerales que aportan profundidad y carácter a sus vinos. La bodega trabaja exclusivamente con Sangiovese, cultivado con gran atención en viñedos de baja producción para expresar con pureza el carácter del territorio. La vinificación sigue métodos tradicionales, con fermentaciones naturales y largas crianzas en grandes botas de roble. El resultado son vinos de gran elegancia, equilibrio y extraordinaria capacidad de envejecimiento, considerados entre las expresiones más auténticas y prestigiosas del Brunello di Montalcino.



BRUNELLO DI MONTALCINO - POGGIO DI SOTTO

Brunello di Montalcino DOCG

Uva: 100% Sangiovese

Perfil: elegante – vertical – profundo

Ideal para: carnes nobles, caza, trufa, cocina de alta gastronomía y guarda prolongada

El Sangiovese nace en viñedos situados entre 200 y 400 m s.n.m., sobre suelos ricos en minerales, galestro y arcillas, que aportan complejidad y carácter. La vinificación se realiza en madera y cemento con maceraciones prolongadas y frecuentes remontados al aire. Crianza de 36 meses en grandes botas de roble de 30 hl, seguida de afinamiento en botella. Destaca por su finura aromática, con notas de frutos rojos, violetas y matices balsámicos, acompañados de elegantes recuerdos de tabaco, cacao y cuero.

En boca es sedoso, con taninos refinados, gran frescura y extraordinaria capacidad de envejecimiento.



TOSCANA



Bodega histórica situada en el corazón del Chianti Classico, en Toscana, entre Siena y Castellina in Chianti. Rodeada de colinas, olivares y viñedos, representa la tradición vitivinícola toscana con una visión contemporánea y refinada. Sus viñedos, plantados sobre suelos calcáreos y arcillosos, dan origen a vinos de gran estructura, elegancia y equilibrio. La bodega trabaja principalmente con Sangiovese, junto a variedades internacionales, buscando siempre precisión enológica y respeto por el carácter del territorio. Borgo Scopeto combina tradición, paisaje y excelencia, ofreciendo vinos de marcada identidad toscana y notable capacidad de evolución.



BORGONERO

Borgonero Toscana IGT

Uva: Sangiovese y variedades internacionales

Perfil: estructurado – elegante – profundo

Ideal para: carnes a la parrilla, asados, platos con trufa, setas y quesos curados. Supertoscan de gran personalidad, elaborado a partir de uvas seleccionadas en los viñedos de Cagliano y Vittoria, situados entre 400 y 450 metros de altitud. Cada variedad fermenta por separado con maceración prolongada para potenciar estructura y concentración.

De color rojo rubí intenso, en nariz es amplio y refinado. En boca es pleno y armonioso, con taninos suaves y notable capacidad de envejecimiento, expresando una interpretación moderna y elegante del carácter toscano.



Frescobaldi es una de las familias vitivinícolas más históricas y prestigiosas de Italia, con una tradición que se remonta a más de 700 años en la Toscana. A lo largo de generaciones, la familia ha contribuido de manera decisiva al desarrollo del vino toscano, combinando tradición, innovación y profundo respeto por el territorio. Sus fincas se encuentran en algunas de las zonas más reconocidas de la región, como Montalcino, Chianti Rufina, Bolgheri y la Maremma, donde cada propiedad expresa las características únicas de su terroir. La filosofía de Frescobaldi se basa en interpretar cada territorio con precisión y elegancia, elaborando vinos que reflejan la identidad de la Toscana. Hoy la bodega es reconocida internacionalmente por la calidad, equilibrio y prestigio de sus vinos, considerados auténticos embajadores del vino italiano en el mundo.



MASSOVIVO VERMENTINO

Toscana Vermentino IGT
Uva: 100% Vermentino
Perfil: elegante – mineral – sofisticado
Ideal para: mariscos premium, cocina mediterránea refinada, restaurantes gastronómicos
Vermentino de carácter costero nacido en la Tenuta Ammiraglia, expresión contemporánea del estilo Frescobaldi. Vinificado y criado en acero para preservar precisión y pureza aromática. Notas florales y cítricas finas, fruta blanca madura y un fondo salino que aporta profundidad y distinción. Un blanco de perfil moderno, equilibrado y de clara vocación gastronómica.



ALIE ROSÈ

Toscana IGT Rosé
Uva: Syrah – Vermentino
Perfil: refinado – fresco – mineral
Ideal para: mariscos, cocina mediterránea, aperitivo premium, restaurantes de nivel
Rosé de inspiración marina, nacido junto al Mediterráneo en la Tenuta Ammiraglia.
Equilibrio sofisticado entre Syrah y Vermentino, vinificado en acero y afinado sobre lías para preservar finura y precisión aromática.
Aromas de cítricos, nectarina y flores delicadas, con sutiles notas herbáceas y fondo salino. En boca es fresco, elegante y de gran armonía, con un final largo y seductor.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



CHIANTI - CASTIGLIONI

Chianti DOCG

Uva: Sangiovese con pequeñas cantidades de Merlot

Perfil: frutal – equilibrado – gastronómico

Ideal para: pasta con ragù, carnes asadas, cocina italiana tradicional.

Chianti que refleja fielmente el carácter del territorio toscano. Crianza en acero y posterior afinamiento en botella para preservar frescura y pureza aromática.

Destaca por sus notas de frutos rojos maduros, toques florales y especiados, con una boca fresca, suave y de tanino bien integrado. Final limpio y persistente.



CHIANTI RISERVA - NIPOZZANO

Chianti Rufina Riserva DOCG

Uva: Sangiovese y variedades complementarias

Perfil: elegante – estructurado – clásico

Ideal para: carnes asadas, cocina toscana, quesos curados, restaurantes gastronómicos

Vino emblemático del histórico Castello Nipozzano, símbolo de la tradición vitivinícola toscana.

Fermentación en acero y posterior crianza en bodega para alcanzar equilibrio y profundidad.

Aromas de frutos rojos y negros, violetas y especias finas. En boca muestra estructura, taninos sedosos y una acidez vibrante que aporta frescura y persistencia.

Un Chianti Rufina de referencia, elegante y con clara vocación de guarda.



LUCE

Toscana IGT

Uva: Merlot – Sangiovese

Perfil: potente – elegante – icónico

Ideal para: alta gastronomía, carnes nobles, restaurantes de prestigio

Uno de los grandes vinos de Toscana, unión magistral entre Merlot y Sangiovese.

Crianza de 24 meses en barriles (80% nuevas) que aporta profundidad, estructura y refinamiento.

Aromas intensos de frutos negros maduros, cacao y especias dulces. En boca es armonioso y estructurado, con taninos sedosos y una persistencia larga y elegante. Un referente internacional del vino toscano contemporáneo.



BRUNELLO di MONTALCINO - CASTELGIOCONDO

Brunello di Montalcino DOCG

Uva: 100% Sangiovese

Perfil: complejo – elegante – longevo

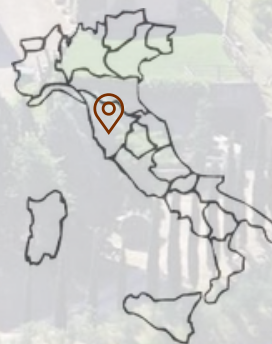
Ideal para: alta gastronomía, carnes nobles, caza, restaurantes de prestigio.

Brunello procedente de CastelGiocondo, una de las fincas históricas de Montalcino, donde la diversidad de suelos aporta profundidad y matices únicos.

Fermentación en acero y posterior crianza en madera para alcanzar equilibrio y armonía. Aromas de flores y pequeños frutos rojos y negros, acompañados de notas especiadas, regaliz y café. En boca destaca por su trama tánica fina, mineralidad envolvente y un final largo y persistente. Un Brunello de gran elegancia y carácter, referencia clásica de la casa Frescobaldi.



TOSCANA



Histórica bodega situada en Montalcino, en el corazón de Toscana, y reconocida como uno de los nombres de referencia del Brunello. Fundada en los años setenta, ha contribuido de manera decisiva a la proyección internacional de la denominación. Sus viñedos, distribuidos en distintas zonas de Montalcino, permiten expresar la diversidad y riqueza del Sangiovese en todos sus matices. La bodega combina tradición y precisión enológica, elaborando vinos estructurados, elegantes y con gran capacidad de guarda. Caparzo representa la autenticidad del Brunello, con un estilo clásico, equilibrado y de marcada identidad territorial.



Cà del PAZZO

Toscana IGT

Uva: Sangiovese 50% – Cabernet Sauvignon 50%

Perfil: estructurado – intenso – elegante

Ideal para: carnes rojas, platos con trufa, cocina toscana, quesos curados

Uno de los primeros Supertuscan de la zona de Brunello, elaborado solo en las mejores añadas. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y mínimo 12 meses en botella. Destaca por su profundidad aromática, notas de mora madura, especias y regaliz, con una estructura potente y textura aterciopelada.



BRUNELLO di MONTALCINO

Brunello di Montalcino DOCG

Uva: 100% Sangiovese

Perfil: estructurado – clásico – longevo

Ideal para: carnes asadas, caza, brasados y quesos curados

Brunello de gran tradición, elaborado con Sangiovese procedente de distintas zonas de Montalcino que aportan complejidad y equilibrio. Crianza de 3 años en grandes botas de roble y posterior afinamiento en botella.

De carácter elegante y austero, combina profundidad, armonía y extraordinaria capacidad de guarda, superando los 20 años de evolución.



LE GRANCE

Toscana IGT

Uva: Chardonnay 75% – Sauvignon Blanc 20% – Gewürztraminer 5%

Perfil: elegante – complejo – estructurado

Ideal para: pescados elaborados, carnes blancas, cocina toscana refinada

Blanco histórico de Montalcino, referente de calidad en la zona. Fermentado y criado 12 meses en tonneaux de roble francés y afinado en botella, combina amplitud aromática, notas especiadas y de fruta seca con una estructura armoniosa y gran capacidad de guarda. Le Grance representa la interpretación más elegante y longeva del blanco toscano según Caparzo.



SANGIOVESE

Toscana IGT

Uva: 100% Sangiovese

Perfil: fresco – equilibrado – tradicional

Ideal para: pasta con salsa de carne, carnes rojas, cocina italiana clásica

Sangiovese en pureza que expresa el carácter más auténtico de Toscana. Breve paso por madera y afinamiento en botella que respetan su perfil frutal, con notas de mora y frambuesa, textura cálida y final armonioso.

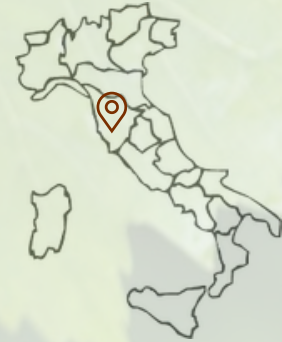
Un tinto versátil y gastronómico, fiel al estilo tradicional de Caparzo.



TERRESCURE

ITALIA

TOSCANA



Bodega toscana que interpreta el territorio con autenticidad y respeto por la tradición. Sus vinos nacen de viñedos cuidadosamente seleccionados, donde el equilibrio entre clima, suelo y trabajo artesanal permite expresar con claridad la identidad de cada variedad.

Estilo: genuino – territorial – equilibrado

Filosofía: mínima intervención, máxima expresión del viñedo

Terrescure representa la esencia de la Toscana más auténtica, con vinos pensados para la mesa y para disfrutar el carácter del territorio en cada copa.



SILEI

Toscana Bianco IGT

Uva: Vermentino – Sauvignon Blanc

Perfil: fresco – floral – mineral

Ideal para: aperitivos, mariscos, pescados y quesos frescos

Blanco toscano elegante y equilibrado, elaborado en la

Toscana Central con vendimia manual a inicios de

septiembre. Fermentación lenta a temperatura controlada y

afinamiento sobre lías durante tres meses, aportando

frescura, sapidez y buena persistencia en boca.

Expresión limpia y gastronómica, perfecta para consumo versátil y contemporáneo.



ABRUZZO



Cantina Truentum es una bodega italiana situada en Abruzzo, territorio de gran tradición vitivinícola. Nace con el objetivo de valorizar variedades autóctonas como Montepulciano d'Abruzzo y Trebbiano, cultivadas en colinas soleadas y suelos minerales.

Combinando tradición y tecnología moderna, elabora vinos equilibrados y expresivos que reflejan la identidad auténtica del paisaje abruzzese.



MALAMORE MONTEPULCIANO RISERVA DOC

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC
Uva: 100% Montepulciano
Perfil: estructurado – intenso – elegante
Ideal para: carnes rojas, asados, platos tradicionales, quesos curados
Tinto profundo y equilibrado, con buena estructura y carácter marcado.
Crianza en barricas de roble francés durante nueve meses y posterior afinamiento en botella.



968 - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Uva: 100% Montepulciano
Perfil: frutal – equilibrado – versátil
Ideal para: pasta, carnes a la parrilla, embutidos, cocina italiana
Tinto de carácter agradable y buena estructura, con expresión frutal marcada y equilibrio en boca.
Fermentación en acero inoxidable con maceración tradicional y posterior afinamiento en botella.



CALAFIORI - PECORINO IGP

Terre di Chieti IGT
Uva: 100% Pecorino
Perfil: fresco – aromático – equilibrado
Ideal para: mariscos, pescado, cocina mediterránea, aperitivo
Blanco vibrante y expresivo, con buena frescura y carácter varietal definido.
Fermentación a temperatura controlada con afinamiento sobre lías en depósitos de acero inoxidable para preservar frescura y pureza aromática.



ABRUZZO



Cantina Casalbordino es una cooperativa histórica fundada en 1960 en Abruzzo, situada entre el mar Adriático y las colinas del interior. Especializada en variedades autóctonas como Montepulciano, Trebbiano, Pecorino y Passerina, elabora vinos equilibrados y auténticos, reconocidos por su excelente relación calidad-precio y su fiel expresión del territorio.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uva: 100% Montepulciano

Perfil: frutal – equilibrado – agradable

Ideal para: pasta, carnes a la parrilla, embutidos, cocina tradicional

Tinto de carácter auténtico, con buena estructura y expresión frutal definida.

Fermentación en acero inoxidable con maceración tradicional y posterior afinamiento en botella.



Cantine Ceci es una histórica bodega familiar fundada en 1938 en Emilia-Romaña, pionera en la reinterpretación moderna del Lambrusco. Nacida como una trattoria gestionada por Otello Ceci, hoy combina tradición e innovación para elaborar vinos frescos, expresivos y de estilo contemporáneo. Sus etiquetas representan identidad, dinamismo y una nueva visión de los espumosos emilianos.



LAMBRUSCO ROSÈ

Lambrusco Emilia IGT – Amabile
Uva: Lambrusco
Perfil: fresco – frutal – ligeramente dulce
Ideal para: aperitivo, embutidos, pizza, cocina informal
Rosado semi-espumoso de carácter alegre y equilibrado, con notas de frutos rojos y agradable dulzura.
Vinificación con breve maceración y segunda fermentación según el método Martinotti (Charmat) para conservar frescura y vivacidad.



LAMBRUSCO ROSSO

Lambrusco Emilia IGT – Amabile
Uva: Lambrusco
Perfil: frutal – vivaz – ligeramente dulce
Ideal para: embutidos, pizza, cocina italiana, aperitivo
Tinto frizzante de carácter fresco y agradable, con notas de frutos rojos y equilibrio entre dulzura y vivacidad.
Vinificación en acero inoxidable y segunda fermentación según el método Martinotti (Charmat) para preservar frescura y expresión aromática.



OTELLO

Lambrusco Emilia IGT
Uva: Lambrusco
Perfil: seco – fresco – vibrante
Ideal para: embutidos, pasta, pizza, cocina italiana tradicional
Tinto frizzante de carácter directo y equilibrado, con agradable frescura y vivacidad en boca.
Vinificación en acero inoxidable y segunda fermentación según el método Martinotti (Charmat) para conservar pureza y expresión frutal.

B

BARBERANI
VITICOLTORI DAL 1861

UMBRIA



Desde 1861, la familia Barberani cultiva la vid en las colinas de Umbría, junto al lago Corbara. Referente de la denominación Orvieto, combina tradición y sostenibilidad para elaborar vinos de gran identidad territorial. Especializada en variedades autóctonas como Grechetto y Trebbiano Procanico, expresa la mineralidad y el carácter de los suelos volcánicos de la zona.



AMORE biologico



Umbria IGT
Uva: 100% Sauvignon Blanc
Perfil: fresco – aromático – estructurado
Ideal para: mariscos, pescado, ensaladas, cocina ligera
Blanco expresivo y equilibrado, con marcada frescura y carácter varietal definido.
Vinificación en depósitos de cemento con afinamiento sobre lías durante cuatro meses para aportar mayor complejidad manteniendo frescura.



CALCAIA biologico



Orvieto Classico DOC
Uva: Grechetto y Procanico (con presencia de Muffa Nobile)
Perfil: intenso – elegante – complejo
Ideal para: foie, quesos azules, repostería fina, postres secos
Vino de gran personalidad y profundidad, con notable complejidad aromática y equilibrio entre dulzura y frescura.
Elaborado a partir de uvas seleccionadas con presencia de Muffa Nobile y fermentación controlada para preservar intensidad y armonía.



CASTAGNOLO biologico



Orvieto Classico DOC Superiore
Uva: Grechetto y Procanico
Perfil: fresco – mineral – elegante
Ideal para: pescado, cocina mediterránea, verduras, aperitivo
Blanco equilibrado y de marcada identidad territorial, con frescura y carácter mineral.
Fermentación con levaduras autóctonas en acero inoxidable y elaboración con prácticas de inspiración biodinámica.



LUIGI E GIOVANNA biologico



Orvieto Classico DOC Superiore
Uva: Grechetto y Procanico (con presencia de uvas afectadas por Muffa Nobile)
Perfil: complejo – elegante – mineral
Ideal para: cocina gastronómica, pescados elaborados, quesos curados, platos estructurados
Blanco de gran personalidad y profundidad, con notable complejidad aromática y equilibrio.
Fermentación con levaduras autóctonas y elaboración con prácticas de inspiración biodinámica.

Disponible también en Magnum (1,5 L).



Quintodecimo es una prestigiosa bodega situada en Mirabella Eclano, en el corazón de Irpinia (Campania), fundada por el profesor Luigi Moio. Referente de la viticultura del sur de Italia, interpreta con precisión y elegancia grandes variedades autóctonas como Fiano, Greco y Aglianico. Sus vinos destacan por su pureza aromática, estructura y notable capacidad de guarda, expresión fiel del carácter volcánico de Irpinia.

VIA DEL CAMPO



Irpinia Falanghina DOC
Uva: 100% Falanghina
Perfil: aromático – elegante – equilibrado
Ideal para: mariscos, cocina mediterránea, pescado, platos delicados
Blanco expresivo y armonioso, con buena frescura y carácter varietal definido.
Fermentación parcial en acero inoxidable y barricas nuevas de roble, con crianza sobre lías para aportar mayor complejidad y volumen.

TERRA D'ECLANO



Irpinia Aglianico DOC
Uva: 100% Aglianico
Perfil: potente – estructurado – profundo
Ideal para: carnes rojas, caza, platos tradicionales, quesos curados
Tinto de gran carácter y concentración, con estructura firme y excelente capacidad de evolución.
Fermentación tradicional con maceración prolongada y crianza de 12 meses en barricas de roble, parte de ellas nuevas.

EXULTET



Fiano di Avellino DOCG
Uva: 100% Fiano
Perfil: elegante – estructurado – complejo
Ideal para: cocina gastronómica, pescados elaborados, mariscos, platos refinados
Blanco de gran profundidad y carácter, con equilibrio entre frescura y estructura y excelente capacidad de evolución.
Fermentación parcial en barricas nuevas de roble y crianza sobre lías para aportar mayor complejidad y volumen.

GIALLO D'ARLES



Greco di Tufo DOCG
Uva: 100% Greco di Tufo
Perfil: mineral – estructurado – profundo
Ideal para: cocina gastronómica, mariscos elaborados, pescados intensos, platos estructurados
Blanco de gran carácter y personalidad, con marcada mineralidad y excelente capacidad de evolución.
Fermentación parcial en barricas nuevas de roble y crianza sobre lías para aportar mayor complejidad y volumen.



MARISA CUOMO

CAMPANIA



Marisa Cuomo es una bodega icónica situada en Furore, en la Costa Amalfitana, referente de la viticultura heroica. Sus viñedos en terrazas, suspendidos entre el mar y la montaña, dan origen a vinos de gran personalidad y marcada identidad mediterránea. Entre sus etiquetas más emblemáticas destaca Fiorduva, símbolo de excelencia y expresión del territorio.



FUORE ROSSO

Costa d'Amalfi DOC
Uva: Piediroso 50% – Aglianico 50%
Perfil: equilibrado – elegante – mediterráneo
Ideal para: carnes a la parrilla, pasta con ragù, cocina tradicional, quesos curados
Tinto armonioso y expresivo, con buena estructura y carácter definido.
Fermentación tradicional con maceración y breve crianza en barricas de roble francés antes del embotellado.



RAVELLO

Costa d'Amalfi DOC
Uva: Piediroso 70% – Aglianico 30%
Perfil: intenso – estructurado – profundo
Ideal para: carnes rojas, caza, platos tradicionales, quesos curados
Tinto de gran carácter y concentración, con estructura marcada y larga persistencia.
Fermentación con maceración prolongada y crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés.



FUORE BIANCO

Costa d'Amalfi DOC
Uva: Falanghina 60% – Biancolella 40%
Perfil: fresco – mineral – mediterráneo
Ideal para: mariscos, pescado a la parrilla, cocina de verano, aperitivo
Blanco luminoso y equilibrado, con marcada frescura y carácter marino.
Fermentación controlada en acero inoxidable con breve afinamiento antes del embotellado para preservar frescura y expresión aromática.



FIORDUVA

Costa d'Amalfi DOC
Uva: Fenile 30% – Ginestra 30% – Ripoli 40%
Perfil: intenso – estructurado – elegante
Ideal para: cocina gastronómica, mariscos elaborados, platos refinados, celebraciones
Blanco emblemático de la Costa Amalfitana, amplio y complejo, con gran profundidad aromática y notable persistencia.
Elaborado a partir de uvas seleccionadas y fermentado en barricas de roble para aportar mayor estructura y complejidad.



CAMPANIA



Feudi di San Gregorio es una de las bodegas más representativas del sur de Italia, situada en Irpinia, en la región de Campania. Fundada en 1986, la bodega ha desempeñado un papel clave en la valorización de las variedades autóctonas del territorio, combinando tradición vitivinícola con innovación enológica. Sus viñedos se encuentran en una zona de suelos volcánicos y clima continental, condiciones ideales para el cultivo de uvas históricas como Aglianico, Fiano di Avellino, Greco di Tufo y Falanghina. Estos vinos se distinguen por su elegancia, frescura y fuerte identidad territorial. Hoy en día, Feudi di San Gregorio representa una referencia internacional para los vinos de Campania, expresando en cada botella el carácter auténtico y la riqueza vitivinícola del sur de Italia.



GRECO DI TUFO

Greco di Tufo DOCG

Uva: 100% Greco

Perfil: mineral – elegante – estructurado

Ideal para: pescados, mariscos, arroces, quesos frescos

Vino blanco elaborado con Greco, variedad histórica de la región de Campania, amparado por la DOCG Greco di Tufo. Fermentado en depósitos de acero inoxidable para preservar la pureza varietal. Presenta un color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz destacan notas de fruta blanca, cítricos y ligeros matices minerales. En boca es fresco y estructurado, con una acidez equilibrada y un final persistente.



FALANGHINA DEL SANNIO

Falanghina del Sannio DOC

Uva: 100% Falanghina

Perfil: fresco – aromático – mediterráneo

Ideal para: pescados, mariscos, aperitivos, cocina mediterránea

Vino blanco elaborado con Falanghina, variedad tradicional del sur de Italia. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar la frescura y la expresión aromática de la uva. Presenta un color amarillo pajizo brillante. En nariz ofrece aromas de fruta blanca, cítricos y delicadas notas florales. En boca es fresco y equilibrado, con buena acidez y un final limpio y agradable.



SICILIA



Firriato es una reconocida bodega siciliana que expresa la diversidad y riqueza de los terroirs de la isla. Con viñedos situados en distintas zonas de Sicilia, combina tradición e innovación para elaborar vinos de marcada identidad mediterránea. Especializada en variedades autóctonas como Nero d'Avola, Grillo y Catarratto, Firriato destaca por vinos intensos, equilibrados y de gran personalidad.



CHIARAMONTE

Sicilia DOC

Uva: 100% Nero d'Avola

Perfil: intenso – equilibrado – especiado

Ideal para: carnes a la parrilla, pasta con ragú, cocina mediterránea, quesos curados

Tinto de carácter decidido, con notas de frutos negros maduros, especias y sutiles matices de chocolate. En boca es amplio y armonioso, con taninos suaves y buena persistencia.

Crianza de 6 meses en barricas de roble americano y posterior afinamiento en botella.



HARMONIUM

Sicilia DOC

Uva: 100% Nero d'Avola

Perfil: potente – estructurado – elegante

Ideal para: carnes rojas, caza, platos intensos, quesos curados

Nero d'Avola de gran carácter y concentración, con notas de frutos rojos maduros, especias y chocolate. Amplio y envolvente en boca, con taninos equilibrados y larga persistencia.

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, seguida de afinamiento en botella.



SICILIA



Cantine Martinez es una histórica bodega siciliana fundada en Marsala, referente en la elaboración de vinos tradicionales de la isla. Con una larga trayectoria familiar, combina respeto por la tradición con técnicas modernas para producir vinos de gran carácter e identidad mediterránea. Reconocida especialmente por sus Marsala y vinos fortificados, Martinez representa autenticidad y herencia enológica siciliana.



JEMARA - PASSITO DI PANTELLERIA

Passito di Pantelleria DOP

Uva: 100% Moscato de Alejandría (Zibibbo)

Perfil: intenso – dulce – envolvente

Ideal para: frutos secos, crostate, repostería seca, quesos azules

Passito natural de gran carácter, elaborado en la isla de Pantelleria a partir de uvas secadas al sol. Expresa notas mieladas, fruta madura y una marcada identidad mediterránea. Uvas parcialmente pasificadas al sol y fermentación tradicional sin adición de alcohol, con posterior afinamiento en botella.

Botella de 0,5 L



MARSALA FINE

Marsala DOC

Uva: Grillo

Perfil: intenso – equilibrado – versátil

Ideal para: cocina dulce y salada, salsas, repostería, preparaciones tradicionales

Marsala joven y expresivo, con carácter definido y agradable equilibrio entre estructura y suavidad.

Elaborado según el método tradicional con adición de mistela y mosto cocido, envejecido más de un año en roble y posterior afinamiento.

Botella de 2 L



LAUS - MOSCATO

IGP Terre Siciliane

Uva: Moscato de Alejandría

Perfil: aromático – dulce – elegante

Ideal para: postres con crema, ricotta, fruta fresca, repostería

Vino licoroso dulce y equilibrado, con intensos aromas florales y notas frutales maduras, acompañado de una agradable frescura.

Elaborado a partir de uvas maduras con fermentación interrumpida mediante adición de alcohol y posterior afinamiento en acero inoxidable.



LAUS - ZIBIBBO

IGP Terre Siciliane

Uva: Moscato de Alejandría (Zibibbo)

Perfil: aromático – dulce – envolvente

Ideal para: postres con crema, ricotta, fruta fresca, repostería

Vino licoroso dulce y elegante, con intensos aromas mediterráneos y agradable equilibrio entre dulzura y frescura.

Elaborado a partir de uvas maduras con fermentación interrumpida mediante adición de alcohol y posterior afinamiento en acero inoxidable.



SICILIA



Caleo es la línea de vinos de Botter que representa el estilo italiano accesible y contemporáneo. Nacida en el Véneto y con fuerte proyección internacional, combina tradición vitivinícola y enfoque moderno para ofrecer vinos frescos, equilibrados y de gran versatilidad gastronómica. Caleo destaca por su excelente relación calidad-precio y por un perfil pensado para el consumo cotidiano, manteniendo siempre identidad italiana y carácter expresivo.



NERO D'AVOLA

Nero d'Avola Sicilia DOC

Uva: 100% Nero d'Avola

Perfil: frutal – suave – mediterráneo

Ideal para: pasta, carnes a la parrilla, cocina italiana, consumo cotidiano

Tinto expresivo y accesible que refleja el carácter soleado de Sicilia. Destaca por sus notas de frutos rojos maduros y su equilibrio entre frescura y suavidad, con un estilo fácil de disfrutar.

Caleo representa un viaje por el sur de Italia, ofreciendo vinos auténticos y versátiles, pensados para compartir en cualquier ocasión.

ARGIOLAS

SARDEGNA



Argiolas es una histórica bodega familiar fundada en 1907 en el sur de Sardeña referente en la valorización de las variedades autóctonas de la isla.

Sus viñedos mediterráneos dan origen a vinos elegantes y estructurados, de marcada identidad territorial.

Entre sus etiquetas más emblemáticas destaca Turriga, icono de la bodega y uno de los grandes vinos de Cerdeña



MERÌ

Vermentino di Sardegna DOC

Uva: 100% Vermentino

Perfil: fresco – mineral – mediterráneo

Ideal para: mariscos, pescado, aperitivo, cocina de verano
Blanco vibrante y equilibrado, con marcada frescura y carácter aromático definido.

Prensado suave y fermentación controlada para preservar pureza y frescura, con posterior afinamiento en botella.



ISELIS

Nasco di Cagliari DOC

Uva: 100% Nasco

Perfil: aromático – elegante – mediterráneo

Ideal para: mariscos, pescado, cocina mediterránea, quesos semicurados
Blanco de carácter distintivo, con aromas florales y notas de fruta madura y hierbas mediterráneas. En boca es equilibrado, con buena frescura y un final persistente. Vinificación en depósitos de acero inoxidable con breve afinamiento sobre lías para aportar mayor complejidad y volumen.



TURRIGA

Isola dei Nuraghi IGT

Uva: Cannonau (≈85%), Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera

Perfil: intenso – estructurado – elegante

Ideal para: carnes rojas, caza, guisos robustos, quesos curados
Rojo rubí intenso con aromas complejos de frutos del bosque maduros, especias y ligeros matices tostados. En boca es potente y bien estructurado, con taninos maduros y final persistente. Vinificación con maceración prolongada y afinamiento en barrica francesa que aporta profundidad y elegancia.



PUGLIA



Botter es una histórica casa vinícola italiana fundada en la década de 1920. Con raíces en el Véneto y una sólida presencia en las principales regiones vitivinícolas del país, selecciona uvas de territorios especialmente vocados para cada denominación. Combina tradición, conocimiento enológico y visión internacional, elaborando vinos equilibrados, estructurados y representativos de la identidad de cada región.



PRIMITIVO DI MANDURIA

Primitivo di Manduria DOC

Uva: 100% Primitivo

Perfil: intenso – estructurado – envolvente

Ideal para: carnes a la parrilla, asados, caza, quesos curados

Tinto profundo y de gran carácter, con color púrpura intenso que evoluciona hacia tonos ambarinos con el envejecimiento. Presenta una estructura sólida, marcada por su graduación alcohólica y el equilibrio entre taninos suaves y fresca. Vinificación tradicional con sistema de “cappello sommerso” y maceración de 12–15 días a temperatura controlada (máx. 28°C). Afinamiento en depósitos de acero y posterior evolución en botella para alcanzar mayor complejidad y armonía.



TRENTACOSTE

PUGLIA

Trentacoste es una bodega situada en la provincia de Taranto, en Puglia, una de las zonas más emblemáticas del sur de Italia para el cultivo del Primitivo. Aprovechando el clima cálido y la influencia del mar, elabora vinos intensos y expresivos, fieles al carácter mediterráneo del territorio. Su producción se centra en resaltar la fruta, la suavidad y la tipicidad varietal, ofreciendo vinos equilibrados y de fácil disfrute.



PRIMITIVO

Primitivo Puglia IGT

Uva: 100% Primitivo

Perfil: frutal – intenso – equilibrado

Ideal para: primeros platos sabrosos, carnes rojas, caza, quesos curados

Tinto de color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. En nariz presenta un perfil frutal marcado, con notas de ciruela y cereza, acompañadas de matices de hierbas mediterráneas y un ligero toque especiado. En boca es estructurado, suave y armonioso, con buena intensidad y un final persistente que invita a seguir bebiendo. Vinificación con despalillado y maceración a temperatura controlada (25°C) durante la fermentación alcohólica. Posterior prensado suave y fermentación maloláctica para aportar mayor suavidad y equilibrio.

Tinto FIGUERO

SPAGNA - D.O. Ribera del Duero



Tinto Figuro è una bodega familiare situata nel cuore della Ribera del Duero, fondata dalla famiglia García Figuro. Con vigneti propri coltivati principalmente a Tempranillo (Tinta del País), la cantina lavora con un forte legame alla terra e una produzione attenta e limitata.

L'altitudine dei vigneti, i suoli poveri e il clima continentale estremo contribuiscono a dare vini di grande concentrazione, struttura ed eleganza. La filosofia aziendale si basa sul controllo totale della filiera, dalla vigna alla bottiglia, per garantire autenticità, identità territoriale e qualità costante.

Tinto Figuro rappresenta l'espressione moderna e raffinata della Ribera del Duero, con vini profondi, equilibrati e adatti all'invecchiamento.

ASOMO



Ribera del Duero D.O.
Uva: 100% Tinto Fino (Tempranillo)
Crianza: 7 meses en roble francés
Perfil: frutal – fresco – equilibrado
Ideal para: tapas, barbacoas, pastas, arroces, pollo asado
Tinto joven y vibrante que expresa el lado más fresco y accesible de la Ribera del Duero. Destaca por sus notas de fruta roja (fresa, frambuesa, cereza) con un ligero toque especiado. En boca es crujiente, armónico y fácil de disfrutar, con tanino suave y final agradable.

FIGUERO CRIANZA



Ribera del Duero D.O.
Uva: 100% Tinto Fino
Crianza: 12 meses en roble francés
Perfil: estructurado – frutal – elegante
Ideal para: cordero asado, carnes rojas, setas, quesos semicurados
Vino de mayor profundidad y complejidad aromática. Combina fruta roja madura con notas especiadas y un leve tostado. En boca es persistente, equilibrado y con tanino pulido, mostrando carácter y capacidad de evolución.

FIGUERO VIÑAS VIEJAS



Ribera del Duero D.O.
Uva: 100% Tinto Fino (viñas viejas)
Crianza: 15 meses en roble francés
Perfil: fino – mineral – complejo
Ideal para: cordero asado, carnes nobles, cocina tradicional
Expresión elegante de viñedos antiguos. Presenta fruta roja fresca, matices florales y una marcada mineralidad. En boca es envolvente, equilibrado y con gran profundidad, manteniendo frescura y delicadeza.

MILAGROS DE FIGUERO



Ribera del Duero D.O.
Uva: 100% Tinto Fino (parcela única)
Crianza: 18 meses en roble francés
Perfil: potente – sofisticado – de guarda
Ideal para: carnes rojas, buey, foie, platos estructurados
Vino de parcela de producción limitada que representa la máxima expresión de la bodega. Complejo y seductor, combina fruta en licor, cacao y notas tostadas con una estructura firme y mineral. Amplio, elegante y con gran potencial de envejecimiento.

PAGO DE TORROSILLO



Ribera del Duero DO
Uva: 100% Tinto Fino
Perfil: intenso – elegante – estructurado
Ideal para: cordero asado, carnes rojas, buey, foie, cocina gastronómica
Tinto de gran profundidad y carácter, procedente de viñedos plantados en 1950 a 840 m de altitud. Presenta aromas complejos de fruta roja madura, cacao y especias, con notas tostadas y ligeros matices de tabaco. En boca es potente y equilibrado, con taninos sedosos, buena frescura y largo final. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Producción limitada.



SPAGNA - D.O. Rioja



Marqués de Arviza es una bodega española que representa la tradición y la calidad vitivinícola de su región, combinando métodos clásicos con una viticultura cuidada y moderna. Ubicada en una zona con historia y clima ideal para la vid, trabaja principalmente con variedades autóctonas y mediterráneas, reflejando identidad territorial en cada uno de sus vinos.

Estilo: equilibrado – mediterráneo – gastronómico

Filosofía: expresividad varietal y respeto por el terroir

Los vinos de Marqués de Arviza destacan por su frescura, equilibrio y perfil armonioso, pensados tanto para maridajes gastronómicos como para consumo contemporáneo.



MARQUES DE ARVIZA - SELECCION

D.O.Ca. Rioja – Crianza

Uva: 100% Tempranillo

Perfil: estructurado – elegante – intenso
Ideal para: embutidos, aves, carnes, guisos, quesos curados

Elaborado con rigurosa selección manual y doble control en bodega. Maceración prefermentativa en frío y fermentación lenta en depósitos de hormigón. Crianza de 18 meses en barricas bordelesas de roble francés, seguida de afinamiento en botella. Aromático y complejo, con predominio de fruta negra y elegantes notas especiadas y tostadas. En boca es estructurado, redondo y aterciopelado, con final persistente.



MARQUES DE ARVIZA - RESERVA

D.O.Ca. Rioja – Reserva

Uva: 90% Tempranillo – 10% Garnacha

Perfil: potente – elegante – complejo
Ideal para: carnes rojas, asados, caza, quesos curados, foie
Elaborado con vendimia manual y doble selección. Maceración en frío y fermentación controlada en depósitos de hormigón. Crianza de 36 meses en bodega de roble francés con trasiegos regulares. Color rojo rubí-teja brillante. Nariz intensa y cálida, con fruta madura, especias, vainilla y tostados. En boca es estructurado y aterciopelado, con notas de frutos rojos maduros, torrefactos y final largo y persistente.



EL TRACTOR

D.O.Ca. Rioja

Uva: Tempranillo

Perfil: frutal – equilibrado – elegante
Ideal para: carnes a la parrilla, embutidos, quesos curados
Vino tinto elaborado con 100% Tempranillo procedente de viñedos de la D.O.Ca. Rioja. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar la expresión de la fruta y el carácter de la variedad. Presenta un color rojo rubí brillante. En nariz ofrece aromas de frutos rojos maduros con sutiles notas especiadas. En boca es equilibrado y suave, con taninos agradables y un final persistente que refleja el estilo clásico y accesible de Rioja.

VALTEA

SPAGNA - D.O. Rías Baixas



Valtea es una reconocida bodega situada en O Rosal, en la D.O. Rías Baixas (Galicia), una de las zonas más prestigiosas para la elaboración de Albariño en España. Ubicada muy cerca del océano Atlántico y en la desembocadura del río Miño, disfruta de un microclima privilegiado que aporta frescura, intensidad aromática y marcada mineralidad a sus vinos.

Especializada principalmente en Albariño, Valtea combina tradición vitivinícola gallega con técnicas modernas de vinificación, buscando siempre pureza varietal, equilibrio y elegancia.

Sus vinos destacan por su perfil fresco, vibrante y atlántico, con notas cítricas, fruta blanca y una característica salinidad que refleja fielmente el carácter de Rías Baixas.

Valtea representa autenticidad, precisión y la expresión más refinada del Albariño gallego.



ALBARIÑO

Rías Baixas D.O.

Uva: 100% Albariño

Perfil: fresco – aromático – atlántico

Ideal para: pescados, mariscos, quesos frescos

Vino blanco elaborado exclusivamente con Albariño, fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16 °C) para preservar la pureza y finura aromática. Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdes y dorados. En nariz destaca por sus notas frutales de albaricoque, piña y manzana, acompañadas de matices de flores blancas. En boca es amplio y glicérico, con acidez equilibrada que aporta frescura y elegancia, dejando un final persistente y armonioso.



ALBARIÑO - FINCA GARABATO

Rías Baixas D.O.

Uva: 100% Albariño

Perfil: estructurado – elegante – complejo

Ideal para: mariscos elaborados, pescados al horno, arroces marineros

Elaborado con uvas seleccionadas procedentes de cepas viejas de más de 25 años. Mosto flor obtenido del primer prensado suave. Fermentación a baja temperatura y posterior crianza durante 6 meses sobre lías finas con aplicación de batonnage, lo que aporta mayor volumen, complejidad y cremosidad en boca. Un Albariño más profundo y gastronómico, que combina frescura atlántica con textura y persistencia.



SPAGNA - D.O. Rias Baixas



Ruiz Clavijo es la familia propietaria de Marqués de Arviza, histórica bodega de la D.O. Ca. Rioja con raíces que se remontan al siglo XIX. La casa combina tradición riojana y precisión enológica moderna, manteniendo una fuerte identidad basada en el Tempranillo y las variedades autóctonas de la región.

Con viñedos propios y un riguroso control de calidad desde el viñedo hasta la botella, la bodega apuesta por la selección manual, largas crianzas en roble francés y un estilo que privilegia elegancia, estructura y capacidad de guarda.

Los vinos Marqués de Arviza se distinguen por su equilibrio, complejidad aromática y finura tánica, representando una de las expresiones más clásicas y refinadas de Rioja.



ALBARIÑO - DOMINIO SECRETO

D.O. Rías Baixas

Uva: 100% Albariño

Perfil: atlántico – estructurado – elegante

Ideal para: mariscos, pescados, aperitivo gastronómico

Albariño procedente de la finca El Iglesiario, en As Neves (Galicia), sobre suelo granítico y viñas de más de 50 años.

Elaborado con levaduras autóctonas para respetar al máximo la identidad del viñedo.

Fermentación y crianza de 6 meses sobre lías, seguida de afinamiento en botella, recuperando el concepto de albariño de guarda.

Color amarillo con reflejos verdosos y dorados. En nariz es intenso, con fruta madura, flores blancas y notas cítricas. En boca es amplio y goloso, con excelente acidez, carácter atlántico marcado y final largo y persistente.



SPAGNA - D.O. RUEDA



Marqués de Ariza es una histórica bodega de la D.O. Ca. Rioja, perteneciente a la familia Ruiz Clavijo, con una tradición vitivinícola que se remonta al siglo XIX. La casa combina el respeto por la tradición riojana con una visión enológica moderna, basada en la selección rigurosa de la uva y un cuidado proceso de elaboración y crianza.

Con viñedos propios y un firme compromiso con la calidad, la bodega trabaja principalmente con variedades autóctonas, buscando siempre expresar la identidad del territorio y el equilibrio entre elegancia, estructura y capacidad de guarda.

Hoy, Marqués de Ariza representa una interpretación clásica y refinada de Rioja, manteniendo viva su herencia histórica con un enfoque contemporáneo.



CAUTO VERDEJO

D.O. Rueda

Uva: 100% Verdejo

Perfil: fresco – aromático – equilibrado

Ideal para: aperitivos, mariscos, pescados, cocina mediterránea

Blanco joven de la D.O. Rueda que expresa con claridad el carácter varietal del Verdejo. Presenta color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destaca su intensidad aromática con notas de frutas tropicales, hierba fresca e hinojo. En boca es amplio, untuoso y equilibrado, con un final ligeramente amargo que aporta elegancia y persistencia.



SPAGNA - I.G.P. Vino de la Tierra de Ibiza



Can Rich de Buscastell es una bodega situada en el valle de Buscastell, una de las zonas rurales más fértiles y auténticas de Ibiza. Fundada en 1997, la finca trabaja bajo principios de agricultura ecológica, respetando el entorno mediterráneo y la tradición agrícola de la isla.

En sus viñedos se cultivan variedades como Monastrell, Tempranillo, Merlot, Syrah, Malvasía y Chardonnay, que dan origen a vinos frescos y equilibrados, con una marcada expresión del terroir ibicenco.

Además de vino, la bodega produce aceite de oliva virgen extra ecológico y licores artesanales, manteniendo una filosofía que combina tradición, sostenibilidad y calidad.



CAN RICH - BLANC ecológico

IGP Vino de la Tierra de Ibiza

Uva: Malvasía, Chardonnay

Perfil: fresco – aromático – mediterráneo

Ideal para: pescados, mariscos, arroces, ensaladas

Vino blanco ecológico amparado por la IGP Vino de la Tierra de Ibiza, elaborado con Malvasía y Chardonnay cultivadas en los viñedos de Buscastell. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar la expresión aromática de las variedades. Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz ofrece aromas de fruta blanca, cítricos y flores mediterráneas. En boca es fresco y equilibrado, con una acidez agradable que aporta vivacidad y un final limpio y refrescante.



CAN RICH - NEGRE ecológico

IGP Vino de la Tierra de Ibiza

Uva: Monastrell, Merlot, Syrah, Tempranillo

Perfil: estructurado – frutal – mediterráneo

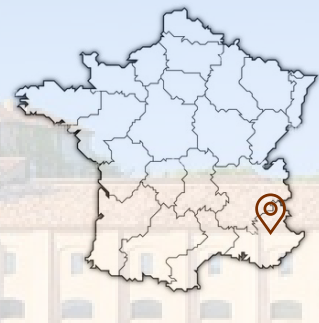
Ideal para: carnes, arroces de carne, quesos curados

Vino tinto ecológico amparado por la IGP Vino de la Tierra de Ibiza, elaborado con variedades mediterráneas e internacionales cultivadas en los viñedos de Buscastell. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable para preservar la pureza de la fruta. Presenta un color rojo intenso con reflejos violáceos. En nariz destacan aromas de frutos rojos y negros maduros, con ligeros matices especiados. En boca es equilibrado, con taninos suaves y buena estructura, ofreciendo un final agradable y persistente.



*Château
la Tour de l'Évêque*

FRANCIA - A.O.C. COTE DE PROVANCE



Situado en el corazón de la AOC Côtes de Provence, Château La Tour de l'Évêque es una histórica propiedad familiar gestionada por Régine Sumeire.

Con viñedos asentados sobre suelos de origen silúrico y areniscas rojas del Pérmico, el château elabora rosados de gran finura y precisión, reconocidos por su elegancia, frescura y carácter provenzal.

La propiedad trabaja bajo certificación ecológica, respetando el entorno y preservando la identidad del terroir.



LE ROSÉ D'AZUR

AOC Côtes de Provence

Uva: 37% Garnacha, 35% Cinsault, 25% Syrah, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Tibouren

Perfil: fresco – elegante – delicado

Ideal para: aperitivo, pescados al horno, salmón con hierbas, cocina mediterránea ligera

Rosado de estilo provenzal, de color rosa salmón pálido y brillante. En nariz despliega aromas florales y cítricos que aportan frescura y finura.

En boca es equilibrado, con buena textura y una sensación sedosa que lo hace versátil y refinado. Vendimia en el punto óptimo de maduración.

Prensado directo y fermentación en depósitos de hormigón a temperatura controlada durante 2–3 semanas. No realiza fermentación maloláctica para preservar su frescura natural. Ligera filtración antes del embotellado.



PÉTALE DE ROSE

AOC Côtes de Provence

Uva: 49% Garnacha, 36% Cinsault, 9% Mourvèdre, 3% Rolle, 3% Sémillon

Perfil: delicado – elegante – fresco

Ideal para: aperitivo, mariscos, cocina mediterránea, platos ligeros

Rosado de color pétalo pálido. En nariz despliega una fina expresión aromática con notas de pomelo, naranja sanguina, granada y melocotón. En boca es sedoso, equilibrado y vibrante, con un final fresco y ligeramente especiado que aporta complejidad y persistencia.

Vendimia manual y prensado suave para preservar la delicadeza del mosto. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Certificado ecológico.



FRIULI - SIN ALCOHOL



Franc Lizêr es una bodega dedicada a la elaboración de vinos desalcoholizados, creada con el objetivo de ofrecer una alternativa moderna al vino tradicional sin renunciar a su carácter y expresión aromática. Los vinos se elaboran a partir de uvas seleccionadas siguiendo un proceso de vinificación tradicional. Posteriormente, el alcohol se elimina mediante filtración con membranas selectivas a baja presión, una técnica avanzada que permite separar el alcohol preservando los aromas, la frescura y el equilibrio del vino. El resultado son vinos ligeros, frescos y aromáticos, con menos de 0,5% de alcohol, que mantienen la esencia del vino original y ofrecen una opción versátil para quienes desean disfrutar del vino en cualquier momento.



FRANC LIZÊR BIANCO

Uva: Pinot Grigio

Perfil: fresco – afrutado – ligero

Ideal para: aperitivos, ensaladas, pescados ligeros
Vino blanco sin alcohol elaborado con Pinot Grigio de Friuli-Venezia Giulia (Italia). Tras la vinificación tradicional, el alcohol se elimina mediante filtración con membranas selectivas, un proceso delicado que permite preservar los aromas y la estructura del vino. Presenta notas de cítricos y fruta blanca con ligeros matices florales. En boca es fresco, ligero y equilibrado, con final limpio y refrescante.

Alcohol: < 0,5%



FRANC LIZÊR ROSSO

Uva: Merlot

Perfil: suave – frutal – equilibrado

Ideal para: carnes ligeras, pasta, quesos suaves
Vino tinto sin alcohol elaborado con Merlot de Friuli-Venezia Giulia (Italia). Tras la vinificación tradicional, el alcohol se elimina mediante filtración con membranas selectivas, un proceso delicado que permite preservar los aromas y la estructura del vino.

Presenta notas de frutos rojos maduros con ligeros matices especiados. En boca es suave, equilibrado y ligero, con taninos delicados y un final agradable.

Alcohol: < 0,5%



FRANC LIZÊR SPUMANTE BLANC DE BLANCS

Uva: Glera

Perfil: fresco – ligero – elegante

Ideal para: aperitivos, celebraciones, entrantes ligeros

Espumante sin alcohol elaborado a partir de Glera de Friuli-Venezia Giulia (Italia). Tras la vinificación tradicional, el alcohol se elimina mediante filtración con membranas selectivas, preservando los aromas y la frescura del vino. Presenta notas de manzana, cítricos y flores blancas. En boca es fresco, ligero y equilibrado, con burbuja fina y un final limpio y refrescante.

Alcohol: < 0,5%



FRANC LIZÊR SPUMANTE ROSÉ

Uva: Merlot

Perfil: fresco – afrutado – delicado

Ideal para: aperitivos, pescados, ensaladas, celebraciones

Espumante rosé sin alcohol elaborado con Merlot de Friuli-Venezia Giulia (Italia). Tras la vinificación tradicional, el alcohol se elimina mediante filtración con membranas selectivas, manteniendo los aromas y el equilibrio del vino.

Presenta notas de frutos rojos y ligeros matices florales. En boca es fresco, suave y equilibrado, con burbuja delicada y un final agradable y refrescante.

Alcohol: < 0,5%



Italian Wine Import

DESTILADOS



CAMPANIA



Gioia Luisa elabora su limoncello a partir de Limone di Sorrento I.G.P., cultivado en la costa sorrentina bajo el clima mediterráneo y la influencia del mar. Inspirado en la tradición italiana, este licor expresa la autenticidad y la intensidad aromática del limón del sur de Italia, ofreciendo frescura, equilibrio y carácter.



LIMONCELLO DI SORRENTO I.G.P.

Alcohol: 30%

Origen: Sorrento, Campania (Italia)

Ingrediente principal: Limone di Sorrento I.G.P.

Perfil: fresco – intenso – aromático

Ideal para: digestivo después de las comidas, coctelería, postres, sorbetes

Licor de color amarillo brillante con intenso aroma a piel de limón fresco. En boca es equilibrado, con dulzor armonioso y una marcada frescura cítrica que deja un final limpio y persistente.

Se recomienda servir muy frío para apreciar plenamente su expresión aromática.



LIMONÌ - LIQUORE DI LIMONU

Alcohol: 25%

Origen: Italia

Ingrediente principal: limón natural

Perfil: fresco – vibrante – equilibrado

Ideal para: digestivo, Limoncello Spritz, coctelería, postres

De color amarillo brillante, ofrece aromas intensos a piel de limón recién exprimido. En boca es suave, refrescante y bien equilibrado entre dulzor y acidez, con un final limpio y persistente.

Se recomienda servir muy frío o con hielo para realzar su carácter cítrico.

POLI
1898

VENETO



Fundada en 1898 en Schiavon (Véneto), Poli Distillerie es una histórica destilería familiar reconocida por su elaboración artesanal de grappa de alta calidad.

Destila en alambiques tradicionales de cobre con sistema a vapor y baño maría, preservando la pureza de la materia prima y la expresión varietal.

Poli representa tradición, precisión y elegancia, posicionándose como una de las casas de referencia en el mundo de la grappa italiana

GRAPPA JOVEN



SARPA DI POLI

Materia prima: Merlot y Cabernet
Alcohol: 40%
Perfil: fresca – limpia – equilibrada
Aromas de uva roja y frutos del bosque.
Ideal para servicio ligeramente fresca (10–15°C).

Disponible también en formato 3L

AMOROSA DI SETTEMBRE



Materia prima: Vespaio
Alcohol: 40%
Perfil: delicada – floral – suave
Notas de albaricoque, pera y flores blancas

GRAPPA BARRICA



SARPA ORO DI POLI

Materia prima: Merlot y Cabernet
Alcohol: 40%
Perfil: cálida – armoniosa – envolvente
Notas de vainilla, frutos secos y ligeros tostados

Disponible también en formato 3L

CLEOPATRA MOSCATO ORO



Materia prima: Moscato
Alcohol: 40%
Perfil: aromática – sedosa – elegante
Notas exóticas y florales.
Destilación con innovador sistema a baño maría.

CLEOPATRA AMARONE ORO



Materia prima: vinaccia de Amarone
Alcohol: 40%
Perfil: intensa – estructurada – profunda
Notas de fruta madura, especias y frutos secos.

RESERVAS & EDICIONES ESPECIALES



POLI BARRIQUE – SOLERA DI FAMIGLIA

Alcohol: 55%
Perfil: potente – compleja – persistente
Envejecida en barrica con sistema Solera.
Aromas de cacao, café tostado y madera noble.

GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA



Materia prima: Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon
Alcohol: 40%
Perfil: refinada – exclusiva – elegante
Edición especial vinculada a Tenuta San Guido. Notas de cacao y frutos secos tostados.



TRENTINO ALTO ADIGE



Bertagnolli es una histórica destilería italiana situada en Trentino, fundada en 1870 y reconocida como una de las más antiguas de la región. A lo largo de generaciones, la familia Bertagnolli ha desarrollado una profunda tradición en la destilación, combinando métodos artesanales con innovación tecnológica. Especializada en la producción de grappa de alta calidad, la destilería utiliza orujos seleccionados procedentes de las mejores uvas del territorio, destilados con gran precisión para preservar los aromas y la pureza de la materia prima. El resultado son destilados elegantes, equilibrados y de gran carácter, que reflejan la tradición y la excelencia de la destilación trentina, consolidando a Bertagnolli como un referente en el mundo de la grappa italiana.

GRAPPA BLANCA



GRAPPINO PREMIUM – GRAPPA BIANCA

Perfil: limpia – fresca – directa
Grappa blanca tradicional del Trentino, de carácter puro y equilibrado. Ideal para servicio clásico después de la comida.
Alcohol: 40% Vol.

GRAPPA BARRICA



GRAPPINO PREMIUM – GRAPPA ORO

Perfil: cálida – estructurada – armoniosa
Grappa envejecida, destilada con método discontinuo al baño maría. Presenta notas suaves de madera y frutos secos, con textura redonda y final elegante.
Alcohol: 40% Vol.

RESERVAS & EDICIONES ESPECIALES



K24 – LIQUID GOLD

Perfil: suave – envolvente – elegante
Destilado de color dorado brillante, con notas cálidas y redondas. En boca es equilibrado y armonioso, con final persistente. Ideal como digestivo o para servicio premium en copa corta
Alcol: 24% Vol.



SPAGNA - BALEARI



Bodega ecológica situada en el valle de Buscastell, en Ibiza, dedicada a la elaboración de vinos y productos tradicionales que reflejan el carácter mediterráneo de la isla. Además de sus vinos, Can Rich produce también licores y aperitivos artesanales, entre ellos las tradicionales Hierbas Ibicencas y su vermouth, elaborados a partir de una cuidadosa selección de hierbas, botánicos y especias mediterráneas. Estos productos mantienen viva la tradición licorera de Ibiza, combinando métodos artesanales con una filosofía de respeto por el territorio y la agricultura sostenible. El resultado son elaboraciones aromáticas y auténticas que expresan los aromas y la identidad del paisaje ibicenco.

HIERBAS



HIERBAS IBICENCA

Perfil: aromático – herbal – mediterráneo
Licor tradicional de Ibiza elaborado a partir de la maceración de una selección de hierbas aromáticas mediterráneas. Presenta un carácter intenso y fragante, con notas de anís y plantas silvestres de la isla. En boca es equilibrado y envolvente, con un final fresco y persistente. Ideal como digestivo o servido con hielo.

Alcol: 24% Vol.

VERMOUTH



VERMOUTH BLANCO

Perfil: fresco – aromático – elegante
Vermouth blanco elaborado con vino macerado con botánicos mediterráneos seleccionados. Presenta un perfil fresco y delicado, con aromas florales, notas cítricas y matices herbales. En boca es suave y equilibrado, con un final refrescante y ligeramente amargo. Ideal como aperitivo, servido con hielo o en cócteles.

Alcol: 15% Vol.

VERMOUTH



Perfil: especiado – aromático – equilibrado
Vermouth elaborado a partir de vino macerado con una selección de hierbas, raíces y especias mediterráneas. Presenta aromas complejos con notas herbales y especiadas. En boca es equilibrado, con un agradable contraste entre dulzor y amargor que aporta profundidad y un final largo y elegante. Ideal como aperitivo o servido con hielo y piel de naranja.

Alcol: 15% Vol.

Distribucion Ibiza y Formentera

Italian Wine Import S.L.

CIF: B57689820

Poligono Industrial Cana Palava Nave 44

Ctra. Ibiza-Santa Gertrudis Km 3,5

07819 - Jesus

Ibiza - Islas Baleares

Tel. 971313131

info@italianwineimport.com

Servicio de entrega en 24 horas en toda la isla de Ibiza.

Escanea para ver el catálogo completo

