



CATALOGO
ITALIA 2019
(in costruzione)

L'Italia dei vini





PIZZOGALLO

La Tenuta Pizzogallo si estende per circa 43 ettari, 23 dei quali dedicati alla vite. I vigneti sono stati tutti completamente rinnovati e condotti con la concezione di una viticoltura moderna e rispettosa della natura.

Si coltivano varietà autoctone quali il Ciliegiolo, il Sangiovese, il Vermentino, l'Aleatico, e varietà internazionali quali il Merlot, il Cabernet, il Pinot, e lo Chardonnay, per poter produrre vini legati al territorio ma con uno sguardo al mondo. L'impianto a cordone speronato ad alto numero di ceppi per ettaro, il diradamento e il contenimento della vegetazione limitano la produzione a 60-80 quintali di uva per ettaro, per ottenere delle uve di alta qualità.











Tenuta Moriano si estende nel comune di Montespertoli, ed è di proprietà della famiglia Panconesi, originaria del Chianti e profondamente legata alle proprie radici contadine. La famiglia Panconesi rilevò la tenuta nel 1990, facendone una efficiente azienda agricola, organizzata per la moderna vitivinicoltura e per la produzione di vini di qualità. Oggi i terreni di Tenuta Moriano comprendono 130 ettari interamente dedicati alla coltivazione, di cui parte destinati alla produzione di vini; parte sono invece destinati alla produzione di olio extravergine di oliva



IL BOSCACCIO

CHIANTI DOCG



Sangiovese



Colore rosso rubino. Profumo di frutti a bacca rossa. Gusto persistente, morbido e di buon corpo.



Tra i 16 e i 18 gradi



CHIANTI MONTESPERTOLI DOCG



Sangiovese



Colore rosso rubino brillante, Profumo vinoso con sentori di frutti di bosco. armonico ed equilibrato, leggermente tannico



A 18 gradi.



CHIANTI MONTESPERTOLI

RISERVA DOCG



Sangiovese, merlot, cabernet



Colore rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento.



Profumo vinoso con sentori di frutti di bosco. Il sapore si presenta armonico ed equilibrato, leggermente tannico.



PENSIERO

ROSSO TOSCANA IGT



Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot



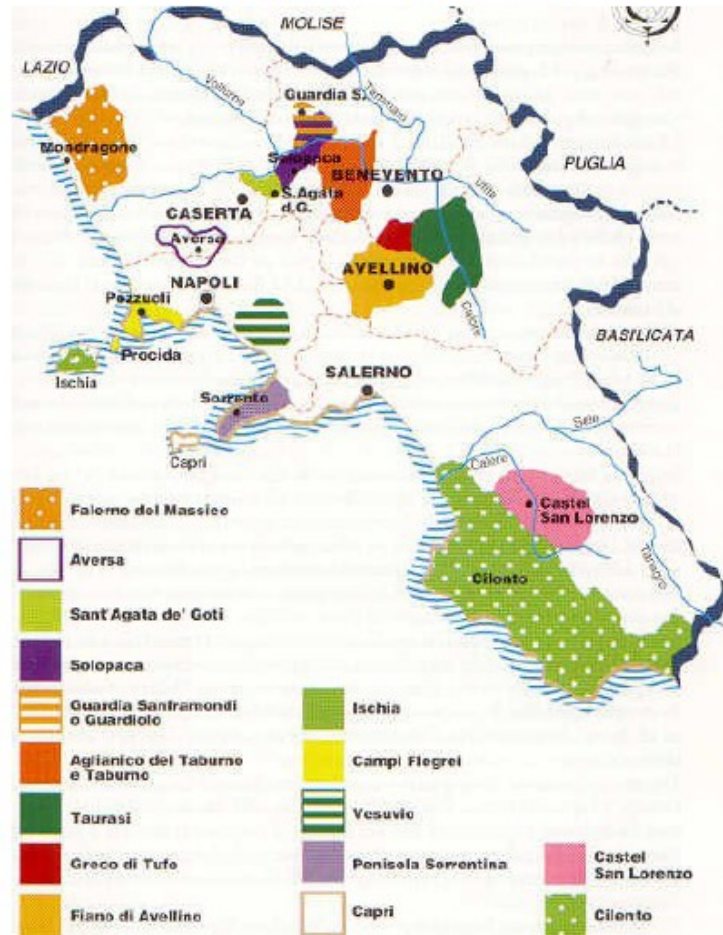
Colore rosso rubino intenso e profondo. Profumo frutti a bacca rossa e spezie. Caldo e avvolgente.



18gradi



CAMPANIA





Nel cuore della Campania, in un angolo suggestivo del Sannio in cui si staglia il profilo della “Dormiente”, sfilano le vigne che mese dopo mese evolvono in un’esibizione di colori, profumi e consistenze destinate ad imprimere l’irripetibile unicità ai nostri vini.



Spumante Extra Brut



Fiano

Falanghina, Greco e



note briose, e fruttate



secco, bollicine persistenti,
note floreali lungo finale



tra i 6 e gli 8 gradi



aperitivi, crostacei

Millesimato Extra Dry



Falanghina, Greco e Fiano



note briose, e fruttate



morbido con buona
effervescenza e piacevole finale



tra i 6 e gli 8 gradi



aperitivi, fritti e pesce
crudo

BOZZOVICH BIANCO IGP



Falanghina, greco e coda di volpe



Fiori bianchi, note fruttate



Bilanciato, con note acide che rendono la bevuta piacevole



Tra i 10 e i 12 gradi



Primi piatti di pesce formaggi freschi e aperitivi.

BOZZOVICH ROSSO IGP



Aglianico, piedirosso



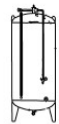
Tra i 16 e i 18 gradi



Carni rosse ai ferri, formaggi stagionati

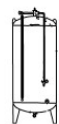
CERERE CODA DI VOLPE

TABURNO SANNIO DOP



DIANA FALANGHINA

TABURNO SANNIO DOP



Coda di volpe
100%



Tra gli 8 e i 10
gradi



Il vino ideale con
la mozzarella di
bufala, perfetto
con il pesce, frutti
di mare,



Falanghina 100%



Giallo paglierino
tenue, al naso è ampio
con un ricco corredo
aromatico. Fruttato
con sentori di ananas e
mela verde Gradevole
freschezza, sostenuta
da un adeguata
acidità.



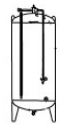
Tra gli 8 e i 10



Primi piatti a base di
pesce, frutti di
mare, formaggi freschi

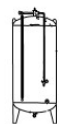
CERERE CODA DI VOLPE

TABURNO SANNIO DOP



DIANA FALANGHINA

TABURNO SANNIO DOP



Coda di volpe
100%



Tra gli 8 e i 10
gradi



Il vino ideale con
la mozzarella di
bufala, perfetto
con il pesce, frutti
di mare,



Falanghina 100%



Giallo paglierino
tenue, al naso è ampio
con un ricco corredo
aromatico. Fruttato
con sentori di ananas e
mela verde Gradevole
freschezza, sostenuta
da un adeguata
acidità.



Tra gli 8 e i 10



Primi piatti a base di
pesce, frutti di
mare, formaggi freschi

PLUTONE PIEDIROSSO

TABURNO SANNIO DOP



Piedirosso 100%



Sentori fragranti e floreali



Morbido, tannini decisi, fresco



Tra i 10 e i 12 gradi



Carni rosse marinate, formaggi speziati o erborinate.

APOLLO AGLIANICO

TABURNO DOCG



Aglianico 100%



Rosso rubino intenso, ampio, con sentori di frutti di bosco e note di vaniglia e tostato, deciso e armonico.



tra i 18 e i 20 gradi



Arrosti, matriciana di guancia di maialino nero, spezzatino d'agnello

GIANO GRECO

TABURNO SANNIO DOP



Greco 100%



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso è fine e delicato con profumi di biancospino e frutta bianca matura. Fresco, secco, lungo al palato e con buona acidità



Tra i 10 e i 12 gradi



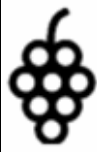
Antipasti di mare, grigliate di pesce

OCA BIANCA

FIANO BENEVENTANO IGP



Fiano 85% e Coda di volpe 15 %



Giallo paglierino, al naso mostra piacevoli sensazioni floreali, con profumi di tiglio e acacia , ha note fruttate di pesca e pera matura. Fresco, secco, lungo al palato e con buona acidità



Tra gli 8 e i 10 gradi



Antipasti di mare, grigliate di pesce

VIGNA PEZZA LA CORTE AGLIANICO DEL TABURNO DOCG



Aglianico 100%



Aroma intenso di
frutti rossi

Al palato si
presenta
caldo, con
tannicità non
invadente



Tra i 16 e i 18
gradi



È consigliato
con tutti i piatti
di selvaggina e
carni rosse.

VIGNA DEL MONACO TABURNO FALANGHINA SANNIO DOP



Falanghina 100%



Profumo intenso
con sentori
floreali. Gusto
fresco e sapido.

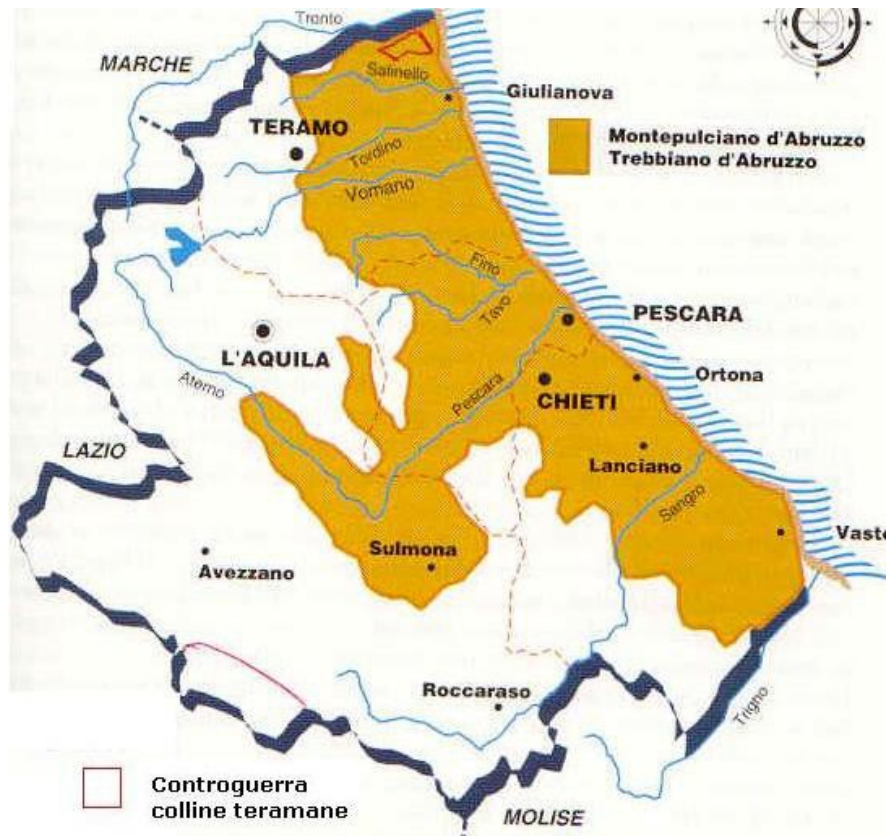


Tra i 10 e i 12
gradi



Pesce grigliato o
fritto, crostacei
ma anche carni
Bianche.

Abruzzo





MARCHESI DE'
CORDANO
Cantina & Vigneti



Azienda bio situata nel comune di Loreto Aprutino nella piana dei Vestini in provincia di Pescara.

Nata dalla passione di Francesco D'Onofrio e Vittorio Festa, è divenuta nel corso di questi anni una brillante realtà nel panorama vitivinicolo abruzzese. I continui riconoscimenti dalle guide nazionali e internazionali la rendono una di quelle piccole cantine che non possono mancare nella carta dei vini di un grande ristorante.

MARCHESI DE' CORDANO

Wine Spectator

www.winespectator.com
A N, Jun 15, 2014



DIAMINE
PECORINO Colline Pescaresi 2012

Score: **86**

Release Price: \$19

WS Tasting Note: A crisp white, with light earth and herb accents to the melon, pink grapefruit and almond skin flavors.

Drink now.

2,415 cases made. -AN



Diamine Pecorino IGT Colline Pescaresi

100 % Pecorino

colore giallo
paglierino, profumi
bene equilibrati, ha
una piacevole
persistenza sul
palato.

Tra i 10 e i 12 gradi

Si abbina bene a
formaggi di pecora
non stagionati, a
salumi intensi come
la finocchiona



Gambero Rosso

2017

30
ANNI
di Riccardo

Berebene

oscar qualità/prezzo

MARCHESI DE' CORDANO

Brilla Cococciola '15



100% Cococciola



Giallo paglierino
brillante con riflessi
verdolini , ha un
bouquet fruttato e
ampiamente floreale:
ricorda il pompelmo
bianco, agrumi e fiori di
acacia. In bocca
è avvolgente, con buon
corpo, grande
freschezza e sapidità,
note di frutta a polpa
bianca.



Ideale con i crudi di
mare



MARCHESI DE' CORDANO

Wine Spectator

www.winespectator.com

A N, Jun 15, 2014

MERAVIGLIA

PINOT GRIGIO Colline Pescaresi 2012

Score: **86**

Release Price: \$19

WS Tasting Note: Bright and tangy, this light-bodied white shows tangerine, apricot, lemongrass and zesty spice notes. Drink now.

750 cases made. -AN



Meraviglia

IGT Colline

Pescaresi

100% Pinot Grigio

Frutta bianca e fiori, note di mela verde.

Piacevole, persistente con finale acido e bilanciato.

Tra i 10 e i 12 gradi

Ideale con aperitivi e crudi di pesce, primi piatti di pesce.







Punta rosa
Cerasuolo
Montepulciano
100%



Naso piacevole di
piccoli frutti rossi,
fragoline di bosco
e ciliege mature



Fresco e fruttato ,
di medio corpo,
entra fresco e
chiude morbido.



Tra i 10 e i 12
gradi



Secondi di mare,
anche strutturati.
Paste ripiene e
ragù. Ideale con
pizze condite e con
taglieri misti



Aida Montepulciano D
Abruzzo DOC
100% Montepulciano



Rosso rubino con
riflessi violacei. Sentori
di frutta rossa matura
come ciliege e prugne e
floreali di violetta e
rosa canina. Ricordi di
liquirizia. Di buon corpo
con tannino delicato, e
Grande bevibilità e
piacevolezza.



Abbinamenti **Paste**
ripiene e ragù, carni
rosse alla griglia,
salumi e formaggi di
media stagionatura.

Wine Spectator

www.winespectator.com

A N, Jun 15, 2014

TRINITA'

Montepulciano d'Abruzzo 2006

Score: **89**

Release Price: \$22

WS Tasting Note: Hints of chocolate pudding and vanilla lend a sweet overtone to the blueberry and boysenberry fruit, balanced and well-meshed, with savory accents of dried mint and black olive. Fine tannins and ground spice show on the tangy finish.

Drink now through 2019.

2,330 cases made. -AN



Wine Spectator

www.winespectator.com
A N, Jun 30, 2014

SANTINUMI
Montepulciano d'Abruzzo RISERVA 2008

Score: **92**

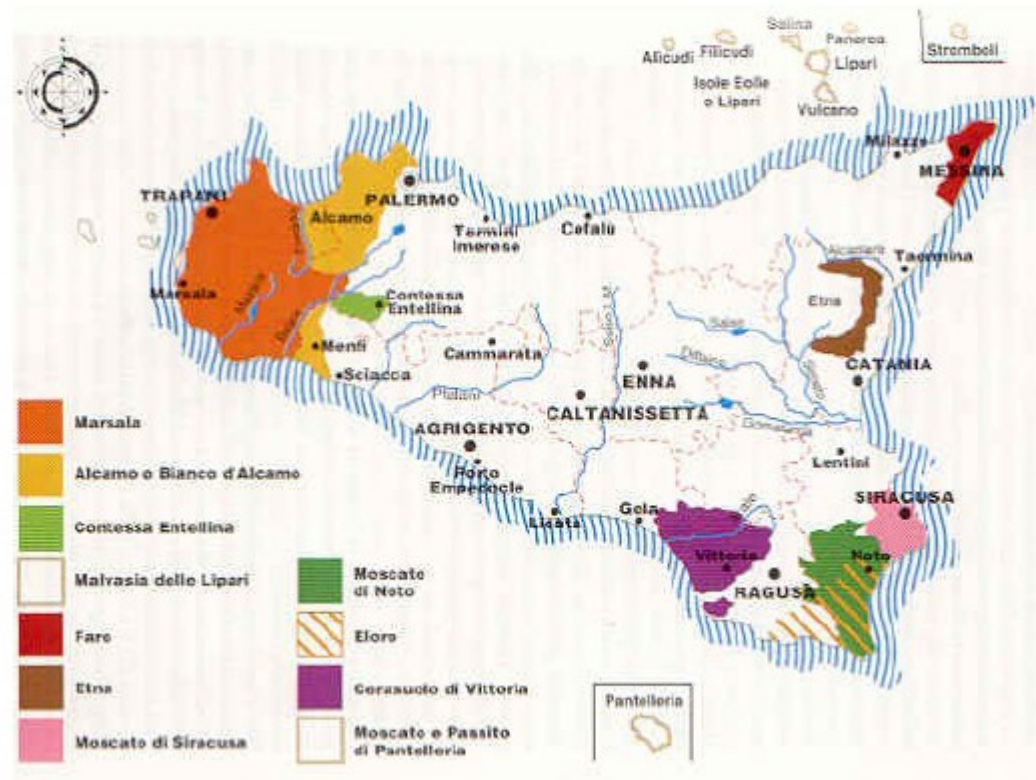
Release Price: \$43

WS Tasting Note: Bright and juicy acidity enlivens this big, burly red, with dense tannins fleshed out by layers of crushed blackberry, black cherry, grilled herb and mushroom, mocha and spice box flavors. Offers an appealing, expressive personality, showing balance and length.

Drink now through 2024.
250 cases made. -AN



Sicilia





A pochi chilometri da Palermo, nel cuore della Sicilia occidentale, delimitato da meravigliose presenze naturalistiche quali la Riserva della Ficuzza e Rocca Busambra, il territorio di Corleone si caratterizza per il suo stupendo microclima che lo rende unico al mondo.

La campagna è infatti un tripudio di colori e profumi in cui i picchi calcarei si alternano a morbide colline macchiate qua e là da generose vigne che in estate, Grazie al caldo sole e al terreno asciutto, donano i loro frutti che si trasformano in nettare prezioso rendendo unici e inimitabili i vini Principe di Corleone.

BEST BUY



Fidelio Catarratto
Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Uve Impiegate: Catarratto 100%

Fermentazione metodo:
Temperatura controllata in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino carico.
Profumo fine e delicato.
Al gusto si presenta leggermente acidulo, fresco e armonico.

Abbinamenti:
Da bere a 10° - 12° C. con antipasti a base di pesce, minestre e formaggi a pasta tenera.



Fidelio Inzolia
Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Uve Impiegate: Inzolia 100%

Fermentazione metodo:
Temperatura controllata in acciaio inox

Caratteristiche organolettiche:
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo intenso ed armonico.
Sapore vivace e persistente.

Abbinamenti:
Da bere a 10° - 12° C. con antipasti a base di pesce e minestre.



Fidelio Nero D'Avola Syrah
Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Uve Impiegate: Nero D'Avola – Syrah 50% - 50%

Fermentazione metodo:
Macerazione in acciaio inox per almeno 4 giorni.

Caratteristiche organolettiche:
Colore rosso rubino intenso.
Profumo complesso con sottofondo di frutti rossi.
Sapore elegante, caldo ed asciutto.
Abbinamenti:
Da bere a 16° - 18° C. con carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura.



Sophia Catarratto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino
con sfumature verdoline.
Profumo ampio, con
sentori di fiori bianchi.
Sapore deciso, largo, con
finale pieno ed armonico.

ABBINAMENTI

Da bere a 12-14°C.
accompagna ogni tipo di
pietanza a base di pesce.
Sublime con i crostacei.
Ideale con formaggi a
pasta tenera.



Sophia Nero Avola

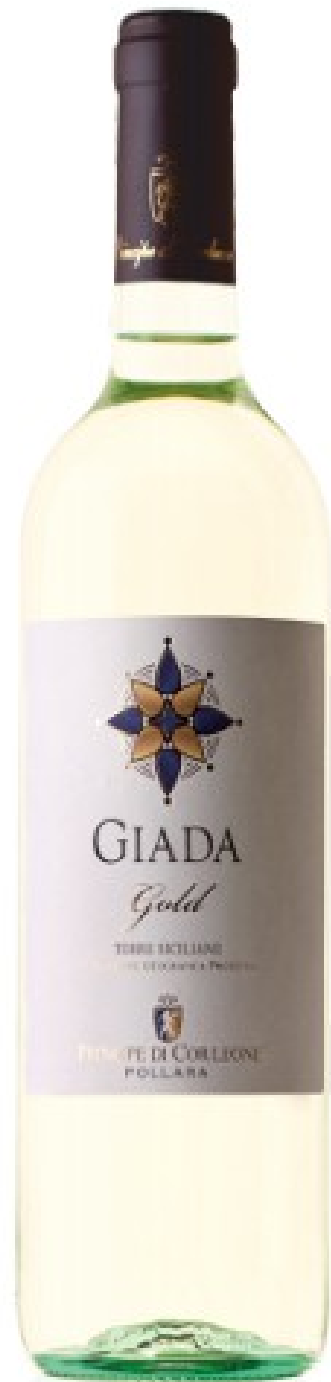
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino,
Profumo: note di frutta
rossa frammisti a ricordi
di arachidi e mandorla;
Sapore: di buon corpo e
con una generosa
concentrazione di
tannini gentili.

ABBINAMENTI

Da bere a 15-18°C.
accompagna ogni tipo di
pietanza. Ideale con
formaggi a pasta media.





Giada

Uve: Catarratto,
insolia, damaschino,
trebbiano

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Colore giallo paglierino
scarico con riflessi
verdolini.

Profumo molto fruttato
con netta nota
aromatica.

Sapore delicato,
leggero, armonico,
gradevolmente
aromatico.

ABBINAMENTI
Da bere a 8-10°C.
come aperitivo, si
abbina ad antipasti,
primi piatti e pesce a
carne dolce.



Narke' Nero d'Avola

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**
Colore rosso rubino
intenso.

Profumo vivace con
tocco di fruttato.
Al gusto si presenta
fresco e fruttato.

ABBINAMENTI
Da bere giovane, a
17°C. con ogni tipo di
abbinamento
gastronomico.
Gradevole anche
fuori pasto.



Gocce di Luce

Uve : pregiate uve nere di Sicilia (Nero Avola)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo con riflesso ramato.
Al gusto si presenta morbido e delicato.
Leggermente amabile.

ABBINAMENTI

Ideale per piatti a base di pesce e carni bianche, è ottimo anche fuori pasto. Va bevuto giovane.



Catarratto Chardonnay

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature verdoline.
Profumo ampio ed esuberante.
Sapore fresco e largo con ottimo equilibrio tra acidità, sapidità e volume.

ABBINAMENTI

Da bere a 16 - 20°C. sia con piatti a base di carne che di pesce. Ottimo con i formaggi a pasta dura.



Nero D'Avola

Indicazione Geografica Protetta Terre Siciliane



Uve impiegate: Nero d'Avola coltivato a bassa resa.
Vendemmia: primi di settembre.
Imbottigliamento: vari lotti.

FERMENTAZIONE

Metodo: macerazione in fermentino di acciaio inox.
Temperatura: 28° C.
Durata: 8 - 10 giorni.
Malolattica: sì.
Invecchiamento in rovere: 7 mesi.
Tipo di botti: Affinamento in barriques di Nevers e Allier.
Elevage in bottiglia per almeno 4 mesi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

pH: 3,39 - Alcol: 13,10% - Acidità: totale: 5,70 - volatile: 0,44 S02 totale: 105 libera: 20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi viola.
Profumo complesso e fragrante con tocco di fruttato e rovere.
Al gusto si presenta fine ed elegante, caldo e asciutto, di grande corpo e ricco di personalità.

ABBINAMENTI

Da bere a 16° - 20° con piatti a base di carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura.

WINE ENTHUSIAST

Principe di Corleone 2014 Nero d'Avola (Terre Siciliane)

86
POINTS

Subdued aromas of plum and a hint of violet lead the way. The easy-drinking, straightforward palate conveys black cherry, pomegranate and a hint of anise alongside soft, fleeting tannins.

PRICE	\$15. Buy Now
VARIETY	Nero d'Avola, Italian Red
APPELLATION	Terre Siciliane, Sicily & Sardinia, Italy
WINERY	Principe di Corleone
Print a Shelf Talker Label	
ALCOHOL	14%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	Southern Italy Imports
DATE PUBLISHED	3/1/2016
USER AVG RATING	Not rated yet (Add Your Review)



KERIN O'KEEFE
[@kerinokeefe](#)
Italian Editor
Reviews wines from Italy



Nerello Mascalese

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore è rosso rubino,
leggermente scarico.
All'olfatto si apprezzano
sentori di ciliegie, fragole
e more.
Al gusto è fresco ed
equilibrato.

ABBINAMENTI

Ideale per esaltare i
sapori degli arrostiti, delle
carni bianche, dei
formaggi a media
stagionatura.
Eccelle con i pesci a
carne grassa.



Zhara Passito dolce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo carico.
Profumo: intenso e
caratteristico che
ricorda la fragranza dei
petali di rosa.
Al palato
dell'intenditore si
presenta dolce, caldo e
robusto.

ABBINAMENTI

Vino di fine pasto,
accompagna
gradevolmente la frutta
secca e i dolci.
Temperatura di
servizio: 12-15°C.

DOLCI E PASSITI





PRINCIPE DI CORLEONE

LIMONCELLO
DEL PRINCIPE

INFUSO
DI SCORZE
DI LIMONI
SICILIANI

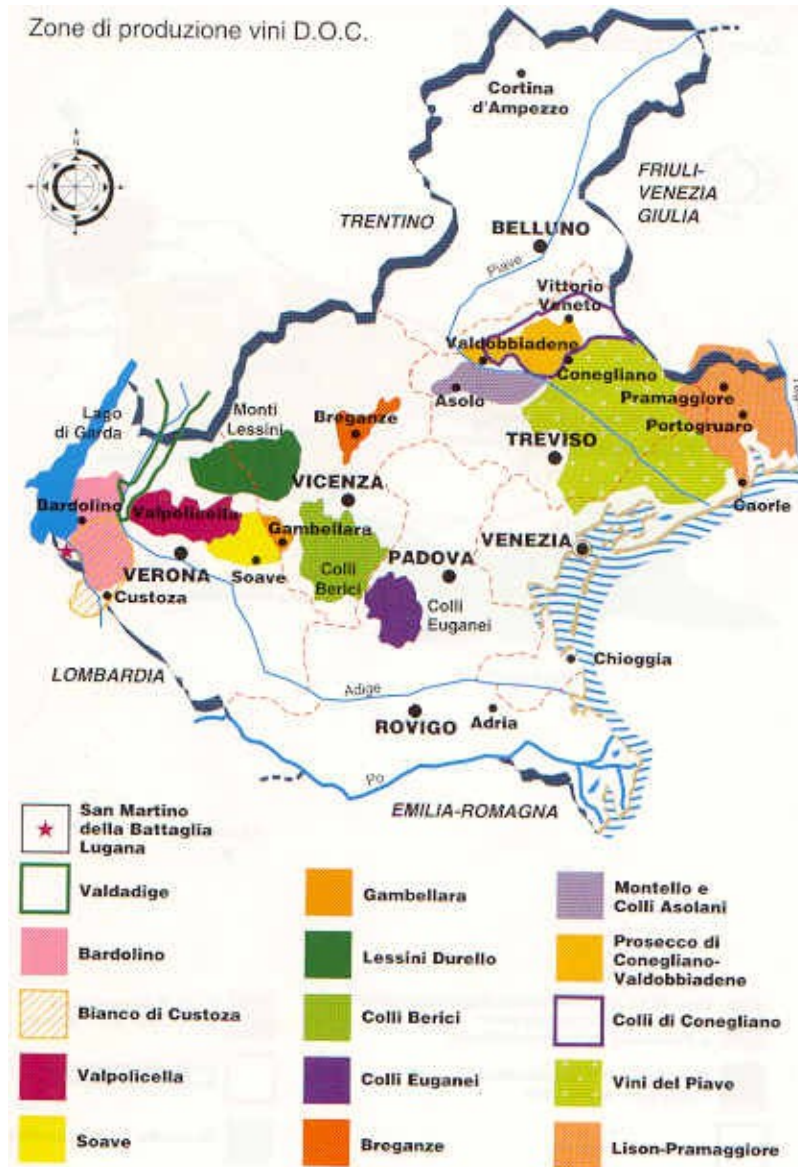
POLLARA

Liquore di erbe mediterranee la cui ricetta segreta prevede un infuso di salutari erbe officinali, radici, frutti, fiori, scorze di agrumi e spezie siciliane che aiutano la digestione e regalano una delicata sensazione di piacevolezza. Ha un peculiare profumo d'arancia amara e note diffuse di liquirizia.

Al gusto si presenta persistente e aromatico. Per esaltarne il gusto si consiglia di servire ghiacciato



VENETO













VILLA VITAS



Friulano 100%

Giallo paglierino, Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate. Il sapore è elegante, tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.

12°

eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.



Ribolla Gialla 100%

Giallo paglierino, Bouquet fresco e floreale La gradevole freschezza e le note fruttate di mela verde vengono messe in rilievo dalla caratteristica vena acidula

10° / 12°

Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianche



Traminer Aromatico

Giallo paglierino, Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate. Il sapore è elegante, tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.



12°



eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.



Sauvignon Blanc

Giallo paglierino, Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate. Il sapore è elegante, tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.



12°



eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.



Refosco dal Peduncolo Rosso

Giallo paglierino,
Bouquet ampio, fine
ed elegante, arricchito
dalla caratteristica
nota di mandorla
amara e da note
fruttate. Il sapore è
elegante, tipico fondo
amarognolo e fine
aromaticità sono doti
di grande bevibilità.



12°



eccellente come
aperitivo e a tutto
pasto. Si abbina ad
antipasti, minestre,
piatti di pesce e carni
bianche.



Cabernet franc 100%

Giallo paglierino,
Bouquet ampio, fine
ed elegante, arricchito
dalla caratteristica
nota di mandorla
amara e da note
fruttate. Il sapore è
elegante, tipico fondo
amarognolo e fine
aromaticità sono doti
di grande bevibilità.



12°



eccellente come
aperitivo e a tutto
pasto. Si abbina ad
antipasti, minestre,
piatti di pesce e carni
bianche.



Chardonnay



Giallo paglierino, Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate. Il sapore è elegante, tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.



12°



eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.



Pinot Grigio



Giallo paglierino, Bouquet ampio, fine ed elegante, arricchito dalla caratteristica nota di mandorla amara e da note fruttate. Il sapore è elegante, tipico fondo amarognolo e fine aromaticità sono doti di grande bevibilità.



12°



eccellente come aperitivo e a tutto pasto. Si abbina ad antipasti, minestre, piatti di pesce e carni bianche.

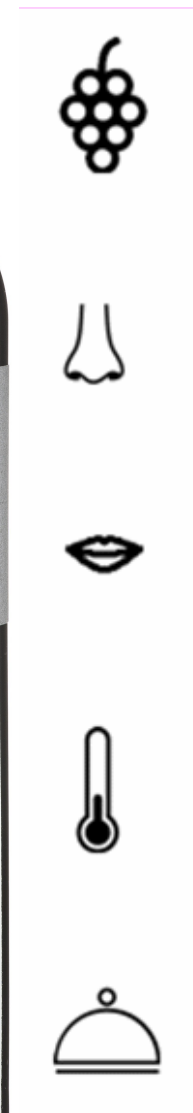




Cabernet Sauvignon



Merlot



12°