Italimentos

Distribución de productos italianos



WINE26









Bienvenidos a nuestro mundo

Este catálogo no es solo una lista de proveedores. Es la historia de un sueño que comenzó en 2018, cuando decidimos que Andalucía merecía el auténtico sabor de Italia. El de verdad. Ese que se reconoce en el primer bocado.

Nos llamamos **Italimentos** y nacimos de una pasión profunda por la pizza napolitana y por los tesoros gastronómicos de nuestra tierra. Recorrimos Campania, seleccionamos cada productor con mimo, probamos, volvimos a probar, hasta encontrar solo lo mejor. Porque sabíamos que quien elige trabajar con nosotros no busca un simple ingrediente: busca la seguridad de ofrecer a sus clientes una experiencia inolvidable.

¿Qué encontrarás en estas páginas?

- **Lo mejor de la tradición campana:**
tomates, harinas, aceites y lácteos que cumplen con estrictos pliegos de condiciones.

- **Productos pensados para la auténtica pizza napolitana:**
esos que marcan la diferencia entre una pizza buena y una pizza que se recuerda.

- **La seriedad de quien no promete, sino demuestra.**
Cada producto es fruto de años de investigación y de relaciones directas con los mejores artesanos italianos.

¿Por qué puedes confiar en nosotros?

Porque no somos un gran gigante anónimo. Somos un equipo de personas que, como tú, cada día pone pasión y esfuerzo en su trabajo. Empezamos desde cero, con pocos medios y mucha determinación. Hoy servimos a cientos de profesionales en toda Andalucía, pero nunca hemos olvidado la lección más importante: **el éxito se construye con calidad, transparencia y respeto mutuo**.

Cada caja que enviamos, cada saco de harina que entregamos, lleva el compromiso de quienes saben que tu nombre está en juego. Y para nosotros, tu satisfacción es la única meta que cuenta.

¿El futuro? Lo construimos juntos.

Seguiremos creciendo, mejorando la logística, ampliando el catálogo. Pero una cosa nunca cambiará: nuestra humildad y nuestras ganas de hacer las cosas bien. Porque cada logro alcanzado – y cada nuevo cliente que decide unirse a nosotros – es la prueba de que estamos en el camino correcto.

Gracias por estar aquí. Gracias por confiar en nosotros.

Ahora, hojea, elige, prueba. Y descubre por qué Italia, en Andalucía, sabe igual que en casa.

El equipo de Italimentos

WINE26

indice



Italimentos

PIEMONTE 6/10

6/8 Cossetti

9/10 Cascina Radice

FRIULI VENEZIA GIULIA

11/12 Bosco Albano

VENETO 13/21

13/15 Italo Cescon

16 Riva d'oro

17/18 Bertoldi

19/20 Luca Ricci

21 San Martino

LOMBARDIA

22/23 Freccianera

TOSCANA 25/32

25/28 Sensi

29/30 Fattorie dei Barbi

31/32 Poliziano

MARCHE

33 Fontezoppa

EMILIA ROMAGNA

34 Settecani

ABRUZZO

35/36 CasalThaulero

CAMPANIA 37/41

37/40 Fattoria Pagano

41 I Nobili Enodelta

PUGLIA

42/43 Di Donna

SICILIA 44/47

44/46 Mandrarossa

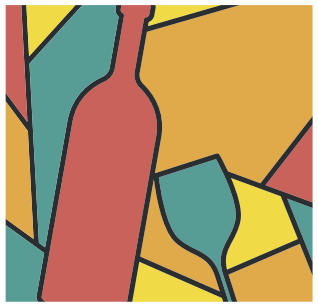
47 Settesoli

SARDEGNA

48/49 Vigneti Zanatta

WINE26

indice



Grappas, Amargos y Elixires

Italimentos

BELLA ITALIAN FASHION DRINK — 24

dal Trentino GIORI — 51 / 54

APEROL — 54

SANSPRITZ COCKTAIL — 54

RAMAZZOTTI — 56

Vecchio Amaro del Capo — 56

AMARO MONTENEGRO 1885 — 56

CYNAR — 56

DISARONNO ORIGINAL LIQUEUR. ITALIAN STYLE. — 57

AMARO AVERNA SICILIANO — 57

VECCHIA ROMAGNA BRANDY 1820 — 57

MOLINARI — 57

LA SORGENTE 1920 — 58



COSSETTI
1891



MOSCATO D'ASTI GELSOMORA DOCG

COSSETTI — Moscato Bianco 100%

Acero Inox — 5% vol.

De color amarillo brillante, tiene un aroma y notas de fruta fresca con un evidente y fragante aroma típico de la uva. Sabor dulce y aromático con una notable presencia de frescura.

Del Imperio Romano, su nombre proviene de "muscum" (musgo) debido a su intenso perfume y dulce aroma.

Ref. **0126** • 75cl x 6



PIEMONTE



ORNESIO ROERO ARNEIS DOCG

COSSETTI — Viognier 100%

Acero Inox — 13,5% vol.

Color amarillo dorado, aroma fresco y persistente con notas florales de lavanda y acacia, y de frutas frescas como durazno y albaricoque. El sabor es seco, mineral y agradable, con un gusto fresco y armónico.

La altitud de San Giò ofrece el microclima perfecto con su exposición Sureste y los suelos marnoso-calcáreos.

Ref. **0040** • 75cl x 6



MOSCATO D'ASTI DOCG

COSSETTI — Moscato Bianco 100%

Acero Inox — 5% vol.

De color amarillo brillante, tiene aroma y notas de fruta fresca con un evidente y fragante aroma típico de la uva.
Sabor dulce y aromático con una clara presencia de vivacity.

Prensado suave de la uva entera con prensas de membrana, clarificación estática a baja temperatura, luego filtración y conservación del mosto en cubas termocondicionadas a cero grados.

Ref. **0232** • 75cl x 6



GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG

COSSETTI — Cortese 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, aroma fresco y persistente con notas florales y de fruta fresca.
El sabor es seco, agradablemente seco, agradablemente fresco y armónico.

Cosecha en cajas de las uvas, prensado suave de las mismas y fermentación en cubas de acero con control de temperatura hasta el agotamiento de los azúcares.
Fermentación maloláctica cuando sea necesaria.

Ref. **0010** • 75cl x 6

COSSETTI
1891



PIEMONTE ROSATO MIMI DOC

COSSETTI — 70% Barbera – 30% Freisa

Acero Inox — 13% vol.

Color rosado con matices violáceos. Aromas de frutas frescas con ligeros toques de frambuesas y cerezas.

Las uvas son despalilladas y, después de un primer prensado suave, el mosto flor se deja en contacto con las pieles durante unas pocas horas. El vino se embotella generalmente después de 2/3 meses de crianza en cubas de acero inoxidable.

Ref. **0201** • 75cl x 6



PIEMONTE



DOLCETTO D'ASTI DOC GELSOMORA

COSSETTI — Dolcetto 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Color rojo rubí intenso con reflejos violáceos, el aroma es intenso y característico con agradables y nítidos toques de fruta roja.
El sabor es armónico, aterciopelado y fresco con moderada acidez y notas de frambuesa y cereza.

Fermentación en cubas de acero con temperatura controlada durante 6/7 días y delicados remontados. Después del desfangado, el mosto termina lentamente su fase fermentativa.

Ref. **0186** • 75cl x 6



BRACHETTO D'ACQUI DOCG GELSOMORA

COSSETTI — Brachetto 100%

Acero Inox — 5,5% vol.

Color rojo rubí no demasiado intenso, aroma intenso, aromático, típico de la uva. En boca, dulce, reconfirma la aromaticidad del aroma.

Breve maceración a baja temperatura, luego desfangado y mantenimiento del mosto limpio a 0°, hasta la posterior refermentación en autoclave, para originar una marcada vivacidad.

Ref. **0124** • 75cl x 6



RENOVO NEBBIOLO D'ALBA DOC

COSSETTI — Nebbiolo 100%

Acero Inox — 14% vol.

Rojo brillante con matices violáceos, en nariz se presenta intenso y elegante, con notas florales de rosa y violeta; toques de cereza y aromas finos de especias y café.
En boca es fino, aterciopelado, fresco, de cuerpo medio a estructurado, con taninos agradables y un final cautivador.

Pisado suave de las uvas cosechadas en el momento de la madurez fenólica adecuada. Todo el proceso se lleva a cabo sin el uso de tornillos para tratar las uvas de la manera más delicada posible. Reconocible por su elegante frutalidad.

Ref. **0202** • 75cl x 6

COSSETTI
1891



CRIVELLETTO NIZZA DOCG

COSSETTI | Barbera 100%

Acero Inox | 14% vol.

Vino de color rojo rubí brillante que con el tiempo adquiere tonalidades granate. Delicado y persistente aroma de frutos rojos con un toque de ciruela, integrado con especias y vainilla. De buen cuerpo y rica estructura tánica, pero a la vez suave y equilibrado.

Se lleva a cabo en cubas de acero con remontados manuales a una temperatura de 28°, después de 10 días se realiza el desfangado en pequeños barriles de roble de 500 litros, donde completa la fermentación alcohólica.

Ref. **0003** • 75cl x 6 | Ref. **0001** • 1,5 Lt



PIEMONTE



CINQUANTOTTO BARBARESCO DOCG

COSSETTI | Nebbiolo 100%

Acero Inox | 14% vol.

Pisado delicado de las uvas cosechadas en el momento de la madurez fenólica adecuada, fermentación en cubas de acero. La crianza se lleva a cabo, durante los dos años establecidos por el reglamento, en barricas de roble.

Vino de gran clase para largo envejecimiento, de un rojo granate con reflejos anaranjados que con el tiempo se intensifican. Aroma característico, etéreo e intenso, el sabor es amplio, robusto, pero a la vez aterciopelado y armónico.

Ref. **0005** • 75cl x 6



CINQUANTACINQUE BAROLO DOCG

COSSETTI | Nebbiolo 100%

Acero Inox | 14% vol.

Pisado delicado de las uvas cosechadas en el momento de la madurez fenólica adecuada, fermentación en cubas de acero a una temperatura entre 28 y 34° C con remontados y pisado.

Una vez realizada la maloláctica, el vino pasa a barricas de roble para la crianza, de tres años, establecida por el reglamento. Vino de gran clase para largo envejecimiento, de un rojo granate con reflejos anaranjados que con el tiempo se intensifican.

Aroma intenso de frutos rojos y violetas, el sabor es pleno, amplio y aterciopelado, con un final de especias y un toque ligero de vainilla.

Ref. **0004** • 75cl x 6 | Ref. **0002** • 1,5 Lt



CASCINA RADICE
PIEMONTE



PIEMONTE



SORINO GAVI DI GAVI DOCG

CASCINA RADICE — Cortese 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Color amarillo pajizo brillante con destellos verdosos.

Bouquet floral, elegante y rico en matices frutales.

Sabor fresco, seco y armonioso, con una acidez bien integrada y equilibrada.

Ref. **0779** • 75cl x 6



VOLÉ BARBERA APPASSIMENTO

CASCINA RADICE — Barbera 100%

Barriques — 14,4% vol.

Color rojo profundo con reflejos púrpuras.

Bouquet afrutado e intenso.

Sabor suave, equilibrado, de cuerpo completo, con taninos nobles.

Ref. **0778** • 75cl x 6



IL TEMPO CHE PASSA BARBERA ASTI SUPERIORE DOCG

CASCINA RADICE — Barbera 100%

Barriques de Roble — 15,5% vol.

Color rojo intenso con matices de púrpura.

Bouquet complejo y etéreo, con elegantes notas de frutas y especias.

Sabor seco, de cuerpo completo, estructurado y con un final duradero.

Ref. **0956** • 75cl x 6



PERLA NIZZA DOCG

CASCINA RADICE — Barbera 100%

Barriques — 16% vol.

Color rojo intenso con matices de púrpura
Bouquet elegante, complejo y etéreo con aromas de frutos silvestres y vainilla.
Sabor envolvente, armónico y de cuerpo completo con un final duradero.

Algunos pueblos del Montferrat, históricamente adecuados para el cultivo y la vinificación de uvas Barbera, recibieron el título de Nizza DOCG. Además, este privilegio solo se concede a viñedos con la mejor exposición, y el límite de cosecha está establecido en un máximo de 7000 kg de uvas por hectárea. Estas estrictas reglas, junto con un cultivo responsable y mucho amor por la tierra, dieron lugar a este
vino.

Ref. **0955** • 75cl x 6



CAPORALA BARBERA ASTI DOCG

CASCINA RADICE — Barbera 100%

Acero Inox — 14% vol.

Color rojo profundo e intenso.

Bouquet afrutado, vinoso, etéreo.

Sabor seco, de cuerpo completo, agradablemente equilibrado con taninos.

Ref. **0957** • 75cl x 6



PIEMONTE

CASCINA RADICE
PIEMONTE



NIBBIO BARBARESCO DOCG

CASCINA RADICE — Nebbiolo 100%

Barriques de Roble y acero Inox — 14% vol.

Color rojo brillante y ligero, rojo granate con envejecimiento.

Bouquet intenso, complejo y característico.

Sabor seco, suave con taninos bien equilibrados.

Ref. **0772** • 75cl x 6



POIANA BAROLO DOCG

CASCINA RADICE — Nebbiolo 100%

Barriques de Roble y acero Inox — 14,5% vol.

Color rojo brillante con reflejos granate.

Bouquet complejo, elegante y etéreo.

Sabor seco, de cuerpo completo con un final duradero.

Ref. **0773**• 75cl x 6



ARGANTE BAROLO RISERVA DOCG

CASCINA RADICE — Nebbiolo 100%

Barriques de Roble y acero Inox — 14,5% vol.

Color rojo claro con reflejos granates.

Bouquet complejo, con toques de violeta y notas de vainilla y cacao.

Sabor corpulento, armónico y elegante, final envolvente.

Ref. **0793** • 75cl x 6

BOSCO ALBANO



SAUVIGNON BLANC DOC

BOSCO ALBANO — Sauvignon 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox — 13% vol.

De color amarillo pajizo tenue, en nariz se destaca un espectro olfativo intenso típico de las variedades aromáticas, con aromas marcados de salvia, ortiga, saúco y pimiento verde.

En boca es fresco, armónico, persistente, adecuadamente cítrico, de buena estructura.

Ref. **0324** • 75cl x 6



PINOT BIANCO DOC

BOSCO ALBANO — Pinot Bianco 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox — 13% vol.

Color amarillo pajizo con reflejos ligeramente dorados.

Aroma agradable, rico en matices que recuerdan las flores silvestres, la artemisa, el cerezo, el albaricoque y la manzana madura. Fresco y elegante en boca, muy pleno, amplio, envolvente y sabroso en el final.

Ref. **0324** • 75cl x 6



FRIULI VENEZIA GIULIA



TRAMINER AROMATICO DOC

BOSCO ALBANO — Pinot Grigio 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox — 13% vol.

De color amarillo ligeramente dorado, es un vino de aromas intensos y aromáticos con característicos toques florales de pétalos de rosa.

En boca es fresco, fino, completamente aromático, persistente, de buen cuerpo y delicadamente mineral.

Ref. **0273** • 75cl x 6



RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT

BOSCO ALBANO — Pinot Grigio 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox — 13% vol.

Color amarillo dorado intenso.

Bouquet aromas florales con notas de espino blanco, toque de miel, mermelada, frutos secos y especias.

Sabor decididamente dulce y afrutado, armónicamente ligado al placer de los toques de almendra.

Ref. **0788** • 75cl x 6

BOSCO ALBANO



CABERNET FRANC DOC

BOSCO ALBANO

Cabernet Franc 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox

13% vol.

Vino de color rojo oscuro con reflejos violáceos. Las notas olfativas se distinguen principalmente por los aromas balsámicos, vegetales, de frutos rojos y matices de vainilla, con una discreta astringencia y buenos niveles tanto de alcohol como de acidez. El sabor es suave, invitante, con un retrogusto fino y persistente.

Ref. **0317** • 75cl x 6



PINOT NERO FRIULI DOC

BOSCO ALBANO

Pinot Nero 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox

13% vol.

Vino de color rojo tenue típico, con el aroma característico de la variedad, con notas de frutos del bosque, especialmente de mora, y matices de vainilla. El sabor es suave, invitante, con un retrogusto fino y persistente.

Ref. **0787** • 75cl x 6



FRIULI VENEZIA GIULIA



ITALO CESCON
ARTIGIANO DEL VINO

1957



MÜLLER THURGAU TREVENEZIE IGT

ITALO CESCON — Müller Thurgau 100%

Acero Inox — 12% vol.

Fresco y delicado, con aromas florales de flores de durazno, rosa mosqueta y saúco, de hierbas aromáticas y salvia, frutal con notas de fruta escarchada, melón y durazno.

La marcada nota aromática y el cuerpo armónico y elegante sostienen bien la frescura, la fineza y la intensidad, llevando a un final intrigante que deja un recuerdo de almendra amarga.

Ref. **0141** • 75cl x 6

SAUVIGNON VENETO IGT

ITALO CESCON — Sauvignon Blanc 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Aroma intenso, fresco y verde, con notas peculiares de pimiento, saúco, marcadamente afrutado en durazno y frutas exóticas, notas balsámicas.

Sabor el buen cuerpo, elegante y equilibrado, realza la frescura y la sapidez de las notas verdes, destacando los toques de fruta madura, cálidos, redondos y suaves.

Ref. **0152** • 75cl x 6





CHARDONNAY VENETO IGT

ITALO CESCON — Chardonnay 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma delicado, elegante, que revela notas de manzana, plátano y corteza de pan.

Sabor la sapidez y frescura se combinan con toques de fruta madura, mostrando una excelente complejidad que termina con un final aromático.

Ref. **0142** • 75cl x 6



VENETO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

ITALO CESCON — Pinot Grigio 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Color amarillo pajizo intenso.

Aroma intenso, elegante, con notas frutales de durazno y cítricos y un ligero toque especiado de nuez moscada.

Sabor el carácter seco y fresco da paso a delicados toques de fruta, acompañado de una plena sapidez, desembocando en un perfecto equilibrio entre suavidad y dureza, garantizando un excelente vino.

Ref. **0180** • 75cl x 6



ITALO CESCON
ARTIGIANO DEL VINO
1957

RABOSO DEL PIAVE DOC



ITALO CESCON · Raboso 100%
Barriques de Roble · 12,5% vol.

Color rojo rubí intenso con matices ligeramente granate.
Aroma intenso y exuberante, con notas frescas, especiadas y un marcado carácter frutal donde predominan la guinda y los frutos rojos.

Sabor seco y de cuerpo firme, donde destaca una marcada acidez y tanicidad, equilibradas por los matices cálidos y suaves de la madera, las especias y la vainilla.

Ref. **0301** • 75cl x 6



VENETO

CABERNET VENETO IGT



ITALO CESCON · Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%
Barriques de Roble · 13% vol.

Color rojo rubí intenso con destellos violáceos.
Aroma de bouquet intenso, complejo y fascinante, con notas de frutos del bosque, matices frutales, especiados y herbáceos.

Sabor con buena concentración que resalta sus taninos secos y los toques de fruta, dejando entrever la madera sin restar protagonismo a su viva frescura.

Ref. **0178** • 75cl x 6

PINOT NERO VENETO IGT



ITALO CESCON · Pinot Nero 100%
Cubas de cemento para la crianza del vino · 12% vol.

Fascinante color rojo rubí.
Aroma fino y elegante, con notas de frutos rojos y pétalos de rosa, matices ligeramente cítricos, especiados y un delicado toque herbáceo.

Sabor en perfecta correspondencia con las notas olfativas, entre las que destacan las especias. Se acompaña de un marcado carácter sabroso, una frescura refinada y un buen cuerpo, con un final persistente y armónico.

Ref. **0177** • 75cl x 6

MERLOT VENETO IGT



ITALO CESCON · Merlot 100%
Barriques de Roble · 13% vol.

Color rojo rubí intenso.
Aroma intrigante por su complejidad, con notas de frutos rojos y sutiles matices de madera expresados en especias, tabaco y cacao.

Sabor de gran armonía, respaldado por un tanino noble y una agradable frescura con recuerdos de cereza, grosella y regaliz, con un final largo y sedoso.

Ref. **0178** • 75cl x 6

ITALO CESCON
ARTIGIANO DEL VINO

1957

MEZZOPIANO VALPOLICELLA RIPASSO DOC MEZZOPIANO CA' DELLA SCALA



ITALO CESCON

Corvina 40%, Rondinella 30%, Corvinone 30%

Barriques de Roble

13,5% vol.

Color rojo rubí intenso. En nariz resulta agradablemente afrutado y con un sutil toque especiado.

En boca ofrece un sabor robusto y suave, con un final exuberante y prolongado.

Ref. **0720** • 75cl x 6



VENETO





AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG PIANISSIMO

ITALO CESCON

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%

Barriques de Roble

15% vol.

Color rojo rubí de profundidad media.
En nariz presenta un bouquet característico, con notas de mermelada, frutos rojos e higos secos, junto con matices balsámicos y especiados.

En boca es equilibrado, fino y aterciopelado, fresco y sabroso, con taninos redondos y un final prolongado.

Ref. **0721** • 75cl x 6

RIVA D'ORO

VENETO



VENETO



PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE BLUSH

RIVA D'ORO — Pinot Grigio 100%

Acero Inox — 12% vol.

Color rosado claro. En nariz destacan notas de frutas tropicales.
En boca resulta armonioso, con un final fresco y vivaz.
Es ideal para acompañar platos de pescado, arroces y pastas,
o bien para disfrutar como aperitivo.

Ref. **0204** • 75cl x 6



PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

RIVA D'ORO — Pinot Grigio 100%

Acero Inox — 12% vol.

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
En nariz es elegante y afrutado. En boca resulta fresco,
suave y armonioso. Es ideal para acompañar platos
de pescado, mariscos y entrantes ligeros.

Ref. **0704** • 75cl x 6

ANDREAS MAZZEI





LUGANA DOC

BERTOLDI | Turbiana 100% (Trebbiano di Lugana)

Acero Inox | 13% vol.

Color amarillo pálido tenue que evoluciona hacia ligeros matices dorados con el tiempo.

En nariz ofrece un bouquet afrutado y fragante, donde destacan las notas de pomelo rosa y flores de acacia.

En boca es delicadamente seco, decididamente sabroso y vivaz, desarrollando una marcada mineralidad a medida que madura.

Ref. **0802** • 75cl x 6 | Ref. **0807** • 1,5 Lt x 6



PINOT GRIGIO GARDA DOC

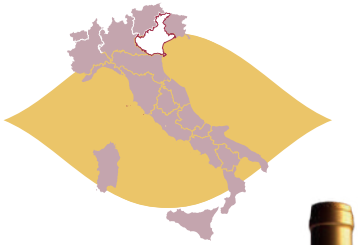
BERTOLDI | Pinot Grigio

Barriques de Roble y acero Inox | 17% vol.

Color rojo rubí intenso con reflejos granates.
En nariz despliega un bouquet de aromas maduros de mora, acompañado de notas especiadas de cacao y vainilla.

En boca es corpulento, redondo y armónico, extremadamente largo y con un toque ligeramente tánico.

Ref. **0219** • 75cl x 6



VENETO

BERTOLDI *Winery*



WINE 26



GAUDIUM APPASSIMENTO IGT

BERTOLDI | Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot

Barriques de Roble y acero Inox | 17% vol.

Color rojo rubí intenso con reflejos granates.
En nariz despliega un bouquet de aromas maduros de mora, acompañado de notas especiadas de cacao y vainilla.

En boca es corpulento, redondo y armónico, extremadamente largo y con un toque ligeramente tánico.

Ref. **0220** • 75cl x 6



CASALE IGT

BERTOLDI | Corvina, Merlot, Cruce de uvas

Barriques de Roble | 18% vol.

Color rojo intenso con reflejos granates.
En nariz despliega un bouquet de aromas de frutos rojos como guinda y cereza, delicadamente especiado con notas de madera.

En boca resulta ligeramente áspero, con una buena acidez y presencia de taninos.

Ref. **0200** • 75cl x 6



VALPOLICELLA CLASSICO DOC

BERTOLDI

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%

Barriques de Roble y acero Inox

15% vol.

Color rojo intenso y decidido. En nariz presenta un bouquet fresco y vivaz, donde destacan notas de fruta roja madura y sotobosque. En boca resulta armónico, agradablemente tánico y con un matiz ligeramente amargo.

Ref. **0806** • 75cl x 6



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

BERTOLDI

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%

Barriques de Roble y acero Inox

14% vol.

Color rojo rubí con reflejos granates. En nariz ofrece aromas de frutos maduros, mora y cereza, combinados con notas de especias y cacao. En boca revela un bouquet estructurado, armónico y equilibrado, con sensaciones de fruta madura y una presencia agradablemente tánica.

Ref. **0803** • 75cl x 6



VENETO

BERTOLDI *Winery*



WINE 26



AMARONE VALPOLICELLA DOCG

BERTOLDI

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%

Barriques de Roble y Acero Inox

15,5% vol.

Color rojo rubí con reflejos granates.
En nariz despliega un bouquet de aromas de frutos maduros del sotobosque, combinados con notas especiadas de cacao y vainilla. En boca es corpulento, redondo y armónico, extremadamente largo y con un toque ligeramente tánico.

Ref. **0800** • 75cl x 6



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG

BERTOLDI

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 30%

Barriques de Roble y Acero Inox

17% vol.

Color rojo rubí intenso con reflejos granates.
En nariz despliega un bouquet de aromas maduros de mora, acompañado de notas especiadas de cacao y vainilla.

En boca es corpulento, redondo y armónico, extremadamente largo y con un toque ligeramente tánico.

Ref. **0801** • 75cl x 6



CHARDONNAY TREVENEZIE IGT BARRIQUE

LUCA RICCI

Acero Inox

Chardonnay 100%

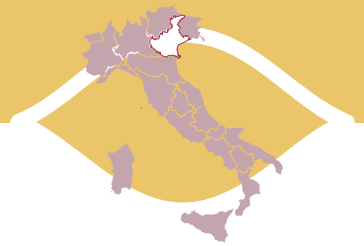
13% vol.

Color amarillo pajizo.

En nariz se perciben aromas florales primaverales acompañados de intrigantes notas cítricas, mientras que el envejecimiento parcial en madera libera delicados matices de avellana tostada y vainas de vainilla.

En boca es pleno, complejo, tenso y persistente, culminando en un cierre elegante que subraya su agradabilidad y equilibrio.

Ref. **0923** • 75cl x 6



VENETO



SALARIATO COLLI TREVIGIANI IGT

LUCA RICCI

Barriques

Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 5%

13% vol.

Color rojo rubí intenso.
En nariz despliega un aroma fresco de fresas maduras, bien equilibrado e integrado con matices de ciruela madura, cereza y notas especiadas.

En boca es delicadamente afrutado, revelando sensaciones complejas de cereza y grosella negra armonizadas por una agradable nota salina y taninos suaves.

Ref. **0922** • 75cl x 6



BAUSK MERLOT COLLI TREVIGIANI IGT

LUCA RICCI

Barriques y tonneaux

Merlot in purezza 100%

14% vol.

Color rojo rubí intenso.
En nariz despliega aromas de frutos rojos, ciruela y cereza, acompañados de delicadas notas especiadas.

En boca es marcado y armónico, reeditando la frescura frutal percibida en nariz dentro de un conjunto equilibrado, fino y elegante.

Ref. **0750** • 75cl x 6 | Ref. **0144** • 1,5 Lt x 6



CLEM COLLI TREVIGIANI

LUCA RICCI

Barriques y tonneaux

Cabernet Sauvignon 100%

13% vol.

Color rojo oscuro, casi impenetrable.
En nariz ofrece un aroma intenso y persistente con agradables notas de frutos rojos maduros, tabaco y chocolate negro, donde la variedad se manifiesta en suaves y cálidos matices de ciruela y cereza, en perfecta armonía con las notas especiadas de una larga crianza en barricas pequeñas.

En boca es complejo, revelando al final sensaciones de grosella negra equilibradas por una agradable nota salina y taninos suaves.

Ref. **0398** • 75cl x 6



CAJVO PEOSECCO SUPERIORE BRUT NATURE "SUI LIEVITI" CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

LUCA RICCI — Glera 100%

Acero Inox — 11,5% vol.

En nariz ofrece aromas de flores de campo, manzana, pera madura, cítricos amarillos y pan brioche.

En boca es decidido y armónico, revelando marcadas notas minerales, salinidad y una elegancia poco común.

Ref. **0921** • 75cl x 6



PROSECCO ROSE BRUT MILLESIMATO DOC

LUCA RICCI — Glera 90%, Pinot Nero 10%

Acero Inox — 11% vol.

Color rosa delicado. En nariz despliega aromas de pequeños frutos rojos acompañados de notas de cereza, cítricos dulces y manzana crujiente.

En boca es de excelente bebibilidad, logrando una perfecta sintonía y equilibrio entre la Glera y la Pinot Nero para ofrecer una nueva interpretación del placer.

Ref. **0747** • 75cl x 6



PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC

LUCA RICCI — Glera 100%

Acero Inox — 11% vol.

Color amarillo pajizo claro, con una espuma cremosa y burbujas finas que ascienden de forma persistente.

En nariz se caracteriza por aromas de manzana, durazno blanco, flores de acacia y flor de azahar.

En boca se revela elegante y aterciopelado, con una agradabilidad que acompaña cada sorbo desvelando su armonía y delicadeza.

Ref. **0748** • 75cl x 6



PROSECCO SUPERIORE BRUT / EXTRA BRUT CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

LUCA RICCI — Glera 100%

Acero Inox — 11% vol.

Color amarillo claro brillante, con una espuma suave y un perlage fino y continuo. En nariz se perciben notas cítricas que evocan el cedro y flores blancas primaverales.

En boca es seco y franco, en perfecta coherencia con la tipología Brut, revelando una versatilidad poco común que destaca su delicadeza y equilibrio.

Ref. **0752** • 75cl x 6



VENETO

Luca Ricci
Azienda Agricola



BIANCO SPUMANTE DIECIGRAMMI BRUT

SAN MARTINO — Uvas seleccionadas

Acero Inox — 11% vol.

Se presenta con un color amarillo pajizo, mientras que su perlage fino y persistente invita al descubrimiento.

Los aromas delicados de flores blancas dan paso a un paladar limpio, donde una acidez equilibrada y un final armonioso completan la experiencia.

Ref. **0731** • 75cl x 6



SANMARTINO VINI



PROSECCO DOC "BOLLO ROSSO"

SAN MARTINO — Glera 100%

Acero Inox — 11% vol.

Elaborado mediante el método Charmat con la adición de levaduras seleccionadas, este Prosecco DOC Extra Dry es un vino fresco y agradable, con destacadas notas frutales.

Es perfecto para acompañar platos de pescado o quesos, además de resultar ideal como aperitivo.

Ref. **0753** • 75cl x 6

WINE26



PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO BRUT

SAN MARTINO — Glera 100%

Acero Inox — 11% vol.

Fruto de una selección de las mejores uvas sometidas a criomaceración durante varias horas, el vino obtenido se elabora mediante el método Charmat largo con adición de levaduras y se mantiene a temperatura controlada.

Ref. **0231** • 75cl x 6



FRECCIANERA

Franciacorta



FRECCIANERA BRUT25 BLANC DE BLANCS DOCG

2026 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

FRECCIANERA

100% Chardonnay de viñedos propios de la familia en Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro y Provaglio d'Iseo.

Mínimo 18 meses sobre lías

% 12,5% vol.

Brut, porque es seco y fragante; 25 son los meses transcurridos desde la vendimia hasta la fermentación y maduración sobre lías, antes de llegar a la copa.
Blanc de Blancs, porque nace de una meticulosa selección de racimos de uvas exclusivamente Chardonnay, procedentes de los históricos viñedos propios.

El resultado es un Franciacorta sorprendentemente armonioso y agradable, cuya fragancia inicial da paso a notas suaves y afrutadas, seguidas de una salinidad moderada que crea una armonía fluida en el paladar.

Ideal para un aperitivo de calidad, se ha consolidado como uno de los Franciacorta más apreciados del mundo.

Ref. **1019** • 75cl x 6



LOMBARDIA

FRECCIANERA EXTRA BRUT MILLESIMATO DOCG

2026 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER

FRECCIANERA

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Blanc, de viñedos propios de la familia en Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro y Provaglio d'Iseo.

Mínimo 30 meses sobre lías

% 12,5% vol.

Freccianera Brut es un millesimato suntuoso e de gran carácter, pero también fresco y elegante. Se elabora a partir de una selección de racimos de uvas Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Blanc procedentes de viñedos propios, y permanece sobre lías durante al menos 30 meses.

En boca presenta una marcada mineralidad que se integra con las notas cítricas de bergamota y chinotto, así como con los matices tostados derivados de la larga crianza en botella.

Su perlage sorprende por la persistencia y la abundancia de sus burbujas.

Ref. **1020** • 75cl x 6



FRECCIANERA

Franciacorta



FRECCIANERA SATÈN MILLESIMATO DOCG

2026 Decanter WORLD WINE AWARDS BEST IN SHOW

FRECCIANERA

100% Chardonnay de viñedos propios de la familia en Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro y Provaglio d'Iseo.

Mínimo 30 meses sobre lías

% 12,5% vol.

El perlage sedoso aporta una suavidad especial a este Franciacorta de Freccianera, que sorprende en nariz con aromas especiados y notas de melocotón, mientras que en boca despliega vitalidad, frescura y, al mismo tiempo, elegancia.

Su color es amarillo pajizo con reflejos verdosos que persisten a pesar de una crianza sobre lías de al menos 30 meses.

La uva, Chardonnay en pureza, procede de viñedos propios y se vendimia rigurosamente a mano.

Ref. **1021** • 75cl x 6



LOMBARDIA

FRECCIANERA ROSÉ MILLESIMATO DOCG

2026 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER



FRECCIANERA

Chardonnay y Pinot Noir, de viñedos propios de la familia en Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro y Provaglio d'Iseo.

Mínimo 30 meses sobre lías

% 12,5% vol.

Es un millesimado de gran estructura, gracias también a una crianza sobre lías de un mínimo de 30 meses.

Rosé porque nace de una elaboración compleja: el Chardonnay, por supuesto, pero también una parte del Pinot Noir se vinifican en blanco, mientras que la parte restante del Pinot Noir se vinifica en rosado.

Es afrutado y sabroso, con notas de frambuesa y sal de Cervia que se equilibran en una experiencia que invita a repetir.
Su color se sitúa deliberadamente entre el cereza y el salmón.

Cada vez más, se está convirtiendo en la botella perfecta para abrir antes de cenar y terminar de disfrutar en la mesa.

Ref. **1022** • 75cl x 6





BELLA GLAMOUR ZEROZERO

IRIS VIGNETI Mosto de uva

0.0% vol.

Bella Glamour 0.0 es la bebida ideal para brindar sin complicaciones. Destaca por un gusto fresco y delicado, ensalzado por la efervescencia de sus finas y duraderas burbujas.

En su aroma sobresalen intensas notas de frutas de pulpa blanca, como la pera, la manzana y el melocotón, junto a un sutil fondo floral de acacia y flores recién cortadas.

Ref. **0370** • 75cl x 6



BELLA STYLE ZEROZERO

IRIS VIGNETI Mosto de uva

0.0% vol.

Bella Style 0.0 es una bebida afrutada ideal que, gracias a su frescura y sus delicadas burbujas, crea momentos alegres, frescos y llenos de vitalidad en cualquier ocasión.

Su sabor nace de las notas afrutadas de la uva fresca, enriquecidas por un elegante bouquet aromático en el que se entrelazan los matices de cereza de granada, frambuesa, rosa roja y flores de bergamota.

Ref. **1023** • 75cl x 6

BELLA
ITALIAN FASHION DRINK



1,5 l 750 ml 375 ml





COLLEGIATA VERNACCIA SAN GIMIGNANO DOCG

SENSI — Vernaccia 100%

Acero Inox con batonage — 12,5% vol.

Se produce en los viñedos que rodean la ciudad medieval de San Gimignano y es, sin duda, el blanco más importante de la Toscana. A la vista presenta un color amarillo pajizo.

En nariz ofrece aromas afrutados, mientras que en boca muestra un sabor fresco y decidido, culminando en un agradable regusto amargo en el final.

Ref. **0368** • 75cl x 6



MANDRIANO VERMENTINO TOSCANA IGT

SENSI — Vermentino 100%

Acero Inox con batonage — 12,5% vol.

A la vista presenta un color amarillo ligeramente pajizo. La proximidad al mar, el clima típicamente mediterráneo y los suelos calcáreos de la zona le confieren finura y pureza, desplegando elegantes aromas minerales, de flores blancas y pera.

En boca destaca por un sabor fresco y vivo. Ideal para acompañar diversos platos de pescado, mariscos, sopas y crustáceos.

Ref. **0367** • 75cl x 6



TOSCANA

SENSI 1890

WINE 26



TUA ROSA ROSATO TOSCANO IGT

SENSI — Sangiovese 100%

Acero Inox con batonage — 12,5% vol.

Color rosa empolvado. En nariz ofrece aromas de pomelo, rosa, cítricos y hierbas.

En boca es fresco, delicado y rico, con un final de durazno, ciruela y grosella. De uvas Sangiovese criadas en acero tras una breve maceración. Ideal como aperitivo, mariscos y crustáceos.

Ref. **0369** • 75cl x 6



COLLEGONZI ORANGE IGT BIOLOGICO

SENSI — Sangiovese 100%

Acero Inox con batonage — 12,5% vol.

Rosado de Sangiovese al 100% de suelos arenoso-arcillosos.

A la vista luce un color rosa antiguo, con aromas a rosa, fresita de bosque, cedro, mandarina y granada.

En boca es fresco, sabroso y dinámico, destacando por su mineralidad yodada, toques especiados y un final largo de frutas y flores.

Ref. **0371** • 75cl x 6



DAL CAMPO CHIANTI FIASCO DOCG

SENSI

Sangiovese 70%
Uvas Autóctona 30%

Acero Inox

13% vol.

El Fiasco nació en la Toscana del siglo XIV para proteger el vidrio durante el transporte y mantener la temperatura del vino estable, convirtiéndose de inmediato en un recipiente indispensable en las mesas familiares. Aún hoy mantiene su popularidad y hace que la región y el Chianti sean reconocidos en todo el mundo.

A la vista luce un color rubí con reflejos púrpuras, mientras que en nariz despliega aromas a fruta fresca, mora, cereza y un sutil toque de especias. En boca resulta joven, vibrante, afrutado y vinoso.

Ref. **0336** • 75cl x 6



DAL CAMPO CHIANTI DOCG

SENSI

Sangiovese 70%
Uvas Autóctona 30%

Acero Inox

13% vol.

Es sin duda el vino italiano más famoso del mundo, en gran parte gracias a su sabor versátil que lo hace adecuado para cualquier tradición gastronómica. Elaborado en el corazón de la Toscana, en las colinas situadas entre Vinci y Florencia, a partir de uvas Sangiovese y Canaiolo, se presenta con un color rubí enriquecido por reflejos púrpuras.

En nariz despliega notas de fruta fresca, mora y cereza con un sutil toque especiado, mientras que en boca se muestra joven, vibrante, afrutado y vinoso.

Ref. **0222** • 75cl x 6



TOSCANA

SENSI
1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE



DAL CAMPO CHIANTI RISERVA DOCG

SENSI

Sangiovese 70%
Uvas Autóctona 30%

Acero Inox

13% vol.

Este Chianti, seleccionado por sus características de excelencia, se somete a un cuidadoso envejecimiento de dos años y a una posterior maduración en botella.
A la vista luce un color rubí con matices ligeramente granates. En nariz despliega aromas intensos a especias y fruta madura, entre los que destacan la guinda, la pimienta, la nuez moscada y la quina. En boca se muestra tenso, sabroso y con buen cuerpo, ofreciendo una destacada intensidad especiada que conduce a un final largo y jugoso impregnado de pimienta y frutas maduras.

Ref. **0318** • 75cl x 6



FORZIERE CHIANTI CLASSICO DOCG

SENSI

Sangiovese 80%
Uvas Autóctona 20%

Acero Inox

13,5% vol.

La denominación Chianti Classico, identificada por el famoso escudo del Gallo Nero, está reservada para los vinos producidos en las zonas de origen más antiguas de Chianti.

Elaborado en las áreas montañosas de las provincias de Siena y Florencia, se presenta con un color rubí intenso y se expresa en nariz con sensaciones de fruta madura y especias, destacando la guinda y el anís. En boca muestra una buena estructura y taninos suaves, culminando en un final que recuerda a la cereza y las especias dulces.

Ref. **0343** • 75cl x 6

Italimentos





TOSCANA



FORZIERE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

SENSI

Sangiovese 80%
Uvas Autóctona 20%

Acero Inox

13,5% vol.

Esta Riserva pasa por un envejecimiento de al menos 24 meses, seguido de una maduración en botella de un mínimo de 3 meses.

A la vista exhibe un transparente color rubí, mientras que en olfato expresa sensaciones de frutas en licor, guinda, ciruela, notas balsámicas y especias dulces.

En boca se muestra dinámico, con buena frescura y taninos suaves, culminando en un final con recuerdos especiados, quina y frutos del bosque.

Ref. **0791** • 75cl x 6

SENSI 1890

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

WINE 26



PRETORIO MORELLINO DI SCANSANO DOCG

SENSI

Sangiovese 85%
Uvas Autóctona 15%

Acero Inox

13,5% vol.

Elaborado a partir de uvas Sangiovese en Scansano, en las costas meridionales de la Toscana donde los antiguos etruscos construyeron su prestigiosa civilización, este espléndido tinto honra sus valiosos orígenes.

A la vista luce un color rojo rubí oscuro, mientras que en nariz despliega aromas de frutas de bayas rojas, violeta y notas minerales, culminando en boca con un sabor pleno, estructurado y envolvente.

Ref. **0366** • 75cl x 6



SABBIATO BOLGHIERI DOC

SENSI

Cabernet Sauvignon 60%
Merlot 40%

Acero Inox

14% vol.

Este vino se elabora en los viñedos que rodean el Castillo de Bolgheri, en la zona suroeste de la Toscana.

Allí, la proximidad del mar y los suelos arenosos crean las condiciones climáticas ideales para resaltar de manera extraordinaria toda la expresión y personalidad de esta variedad de uva.

Ref. **0365** • 75cl x 6



BOSCOSELVO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

SENSI

Sangiovese 100%

Acero Inox

13,5% vol.

Considerado por muchos como uno de los mejores tintos del mundo gracias a sus extraordinarias cualidades, es sin duda un vino reservado para las grandes ocasiones.

Su prolongada crianza de cuatro años, con una etapa en barricas de madera, le otorga un cuerpo robusto, un aroma intenso y persistente, así como un sabor pleno y envolvente enriquecido con matices de tabaco y vainilla.

Ref. **0959** • 75cl x 6



TOSCANA

SENSI
1890
FAMILY OF WINEMAKERS SINCE

WINE26



Poggio Scudieri
MONTALCINO



OFFICIUM BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO SCUDIERI DOCG

POGGIO SCUDIERI

Sangiovese grosso 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox

14,5% vol.

El Brunello Officium nace de una minuciosa investigación organoléptica sobre el Sangiovese Grosso y de la valorización de un terroir único, capaz de dar vida a un vino icónico.

Representa la excelencia de una zona privilegiada de Montalcino, donde el cultivo meticuloso de esta variedad y las características del suelo, rico en esqueleto, galestro y alberese, permiten obtener un vino profundo, elegante y de gran longevidad.

Ref. **0364** • 75cl x 6



VERMENTINO IGT

BARBI

Vermentino 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox

12,5% vol.

Color amarillo pajizo brillante. En nariz destacan intensas notas florales de glicinia y espino blanco, entrelazadas con frescos cítricos, fruta de pulpa amarilla y delicados matices minerales y herbales.

En boca es seco, fresco y equilibrado, con una agradable suavidad que da paso a un final sabroso y persistente.

Ref. **0228** • 75cl x 6



TOSCANA

FATTORIA DEI BARBI



VINSANTO DEL CHIANTI DOC

BARBI

Trebbiano, Malvasia, Sangiovese

Barriques de Acacia y Acero Inox

16% vol.

Color amarillo ámbar. Rico, limpio y sugerente en nariz, con intensas notas de uva pasa, fruta confitada y nuez, envueltas en un delicado fondo de miel de castaño.

En boca es armonioso, aterciopelado y de gran equilibrio, donde la dulzura y la calidez del alcohol se integran a la perfección dando paso a un final muy largo y agradable.

Ref. **0373** • 75cl x 6



BRUSCO DEI BARBI IGT

BARBI

Sangiovese 95%
Autóctona toscana 5%

Barriques de Acacia y Acero Inox

13,5% vol.

Color rojo rubí intenso y vivo.

En nariz ofrece aromas limpios de frambuesa y fresas silvestres, enriquecidos con leves notas florales.

En boca es ágil, fresco, afrutado y de gran fluidez.

Ref. **0372** • 75cl x 6



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

BARBI

Sangiovese Morellino 85%,
Autóctona toscana

Barriques de Acacia y Acero Inox

13,5% vol.

Color rojo rubí de intensidad media con matices púrpuras. En nariz destacan pequeños frutos rojos y cereza madura, entrelazados con toques de mirto y matorral mediterráneo.

En boca es cálido, sabroso y de taninos redondos, con un nervio fresco y vibrante que da paso a un retrogusto de tabaco verde.

Un vino fresco y ágil, listo para su comercialización desde la primavera posterior a la cosecha.

Ref. **0241** • 75cl x 6



ROSSO DI MONTALCINO DOC

BARBI | Sangiovese 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox | 14,5% vol.

Color rojo rubí brillante.
En nariz es intenso, con notas de cerezay pequeños frutos rojos acompañados de ligeros matices florales y especiados.

En boca se muestra amplio, marcado por taninos suaves y una acidez equilibrada que lo hace agradable y fácil de beber.

Ref. **0244** • 75cl x 6



FATTORIA DEI BARBI



BRUNELLO DI MONTALCINO ETICHETTA BLU DOCG

TONY WOOD ITALIAN WINE

BARBI | Sangiovese 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox | 14,5% vol.

Color rojo rubí brillante de buena intensidad.
En nariz ofrece aromas de frutos rojos, frambuesa y guinda, complementados con matices de rosa mosqueta, menta y regaliz.

En boca es cautivador, fresco y equilibrado, de trago largo y sabroso con notas balsámicas, un ligero toque especiado y un elegante retrogusto de fruta confitada y naranja.

Ref. **0550** • 75cl x 6 (2014) | Ref. **0093** • 75cl x 6 (2015)
Ref. **0170** • 75cl x 6 (2016) | Ref. **0508** • 75cl x 6 (2017)
Ref. **0236** • 75cl x 6 (2018) | Ref. **0545** • 75cl x 6 (2019)

Ref. **0433** • 1,5 Lt x 6 | Ref. **0440** • 15 Lt



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE

BARBI | Sangiovese 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox | 14,5% vol.

Color rojo rubí brillante e intenso.
En nariz destacan notas de cereza, mora y ciruela, acompañadas de acentos de canela, pimienta blanca y nuez moscada.

En boca es suave, redondo y profundo, con una estructura carnosa sostenida por una trama tánica densa y sedosa, culminando en un retrogusto largo y persistente.

Antonio Galloni vinous explore all things wine

Ref. **0238** • 75cl x 6



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA ETICHETTA ROSSA DOCG

BARBI | Sangiovese DOCG

Barriques de Acacia y Acero Inox | 14% vol.

Color rojo rubí intenso y concentrado.
En nariz se despliega intenso y complejo, con notas de frutos rojos, guinda y eucalipto, acompañadas de matices almizclados y laurel.

En boca es cálido, envolvente y de marcado carácter territorial, con un tanino inicialmente austero que se abre amplio e integrador hacia un final largo y elegante.

JAMESSUCKLING.COM

Ref. **0109** • 75cl x 6



POLIZIANO



GIOSTRA TREBBIANO MACERATO IGP

POLIZIANO

IGT Toscana Bianco 100%

Cocciopesto
8 meses en ánfora

12,5% vol.

El poeta Angelo Ambrogini, conocido como "Il Poliziano", escribió el poema *Stanze per la giostra* para celebrar la victoria de Giuliano de' Medici en dicho torneo.

Con ese mismo espíritu, la familia Carletti rinde homenaje a la historia creando este vino, un proyecto de experimentación elaborado con Trebbiano, variedad emblemática de la Toscana.

Ref. **0574** • 75cl x 6





CHIANTI COLLI SENESI DOCG

POLIZIANO

Sangiovese 95%, Uva toscana 5%

Acero Inox

13,5% vol.

Vino de color rojo rubí brillante.
En nariz destacan aromas frescos de cereza y ciruela, acompañados de delicadas notas florales, toques de especias suaves y un ligero matiz terroso característico de la Sangiovese.

En boca es equilibrado, ágil y vivaz, con una acidez refrescante y taninos finos que aportan estructura con elegancia, culminando en un final armónico y persistente. Ideal para acompañar la cocina mediterránea y platos tradicionales italianos.

Ref. **0657** • 75cl x 6



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

POLIZIANO

Sangiovese 85%, Ciliegio 15%

Barriques
Acero Inox

13,5% vol.

Un vino que sabe ser cálido e intenso, como es típico de un producto obtenido en una zona cercana al mar, pero que al mismo tiempo conquista por su agradable bebida y placentera expresión, mostrando plenamente su vocación de vino versátil.

Ref. **0622** • 75cl x 6



POLIZIANO



NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

POLIZIANO

Sangiovese 90%, Otras Uvas 10%

Barriques e tonneaux de Acero Inox

14,5% vol.

Dedicamos el cuidado más atento a la variedad Sangiovese, conocida en Montepulciano como Prugnolo Gentile, para expresar todo el potencial de una tierra de histórica vocación vitivinícola. El resultado es un Vino Nobile di Montepulciano estructurado y longevo, de aromas intensos que reflejan con fidelidad sus orígenes toscanos y el arraigado vínculo entre tierra, tradición y cultura.

Ref. **0583** • 75cl x 6



ASINONE DI MONTEPULCIANO DOCG

POLIZIANO

Sangiovese 95%, Colorino y Canaiolo 5%

Barriques de Acacia y Acero Inox

14,5% vol.

El Nobile "Asinone" representa la síntesis más completa entre tradición, territorio e innovación enológica.

Elaborado con Sangiovese de viñedos de más de 40 años, su suelo arcilloso rico en magnesio y potasio le aporta gran profundidad y complejidad. Un vino de estilo reconocible y carácter definido que encierra toda la esencia de la Toscana en una copa.

Ref. **0573** • 75cl x 6



LE STANZE DEL POLIZIANO TOSCANA ROSSO IGT

POLIZIANO

Cabernet 90%, Merlot 10%

Barriques de roble francés

15% vol.

Un gran tinto moderno bautizado como Le Stanze en honor al célebre poema de Angelo Ambrogini, "Il Poliziano".

Nacido de la unión del Cabernet Sauvignon con el terruño, se muestra estructurado, audaz y potente, integrado por taninos sedosos.

Ref. **0572** • 75cl x 6



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

POLIZIANO

Sangiovese 80%, Merlot 20%

Madera de varios tipos

13,5% vol.

Un proceso de producción diseñado para potenciar su carácter único: la cosecha de las uvas para el Rosso di Montepulciano se adelanta una semana respecto al Nobile, logrando una maduración fenólica fresca y equilibrada. Mientras la Sangiovese se vinifica en cemento para preservar su viveza, la Merlot se envejece en barrica, aportando una suave plenitud en el paladar.

Ref. **0597** • 75cl x 6



MARCHE



JOCO PECORINO FALERIO DOC

FONTEZOPPA | Pecorino

Acero Inox | 13% vol.

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta blanca y amarilla, azahar, cítricos y toques minerales. En boca se muestra seco, fresco y con una marcada acidez y sapidez que le otorgan gran estructura. Final largo y sabroso. Ideal para mariscos, pescados y quesos suaves.

Ref. **0482** • 75cl x 6



JAJÀ PASSERINA MARCHE IGT

FONTEZOPPA | Passerina

Acero Inox | 12,5% vol.

De color amarillo pajizo luminoso con reflejos verdosos. En nariz ofrece un perfil fresco y floral, donde destacan aromas de azahar, jazmín, manzana verde y notas cítricas de pomelo. En boca es ágil, fresco y de trago muy agradable, con una acidez bien integrada y un final sabroso y persistente.

Ref. **0758** • 75cl x 6



PEPATO SERRAPETRONA DOC

FONTEZOPPA | Vernaccia di Serrapetrona

Acero Inox | 13,5% vol.

De color rojo rubí intenso con matices granates. En nariz destaca por su perfil aromático único, dominado por marcadas notas de pimienta negra —característica distintiva de la variedad Vernaccia Nera—, acompañadas de frutos rojos maduros, especias oscuras y un sutil fondo balsámico. En boca es estructurado, potente y envolvente, con taninos bien integrados y una equilibrada acidez que conduce a un final largo, cálido y persistentemente especiado.

Ref. **0144** • 75cl x 6



VARDÌ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOCG

FONTEZOPPA | Verdicchio

Acero Inox | 13% vol.

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. En nariz es intenso, refinado y característico, con notas de flor de acacias, melocotón blanco, manzana verde y un delicado fondo de almendra amarga. En boca se muestra estructurado, fresco y marcadamente sapido, con un equilibrio perfecto entre acidez y volumen que conduce a un final largo, elegante y persistente.

Ref. **0160** • 75cl x 6

FONTEZOPPA



EMILIA ROMAGNA



LAMBRUSCO DI MODENA D.O.P. ROSATO AMABILE

SETTECANI

Acero Inox

Lambrusco Grasparossa 100%

8% vol.

De atractivo color rosado con tonalidades vivaces, es un vino joven elaborado mediante un suave prensado de las uvas.

Fresco, agradable y equilibrado, es ideal como aperitivo y acompaña perfectamente entrantes y platos ligeros.

Ref. **0223** • 75cl x 6



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE D.O.P.

SETTECANI

Acero Inox

Lambrusco Grasparossa 100%

8% vol.

De color rojo granate y fragancia chispeante. En nariz destacan sugerentes notas que recuerdan a la violeta y la frambuesa. En boca se presenta agradable y amablemente dulce, ofreciendo un perfil fresco y envolvente.

Ref. **0797** • 75cl x 6



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO D.O.P.

SETTECANI

Acero Inox

Lambrusco Grasparossa 100%

11% vol.

Un aperitivo perfecto. Este vino es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores uvas de las colinas de Castelvetro. Excelente con embutidos. Color rubí vibrante con matices violetas. Elegante aroma floral que se aprecia con frescura en el paladar, acompañado de un sabor frutal intenso y envolvente.

Ref. **0796** • 75cl x 6

tre bicchieri 2026
GAMBERO ROSSO
LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO VINI DEL RE '24



CASAL THAULERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA

Borgo Thaulero



TREBBIANO D'ABRUZZO DOC BORGO THAULERO

CASAL THAULERO | Trebbiano

Acero Inox | 13% vol.

De color amarillo pajizo tenue con reflejos verdosos.
En nariz se presenta fresco, delicado y afrutado.

En boca es seco, sabroso y de perfil muy armónico.

Ref. **0782** • 75cl x 6



ABRUZZO

ORSETTO ORO®



TERRE D'ABRUZZO PECORINO IGT ORSETTO ORO

CASAL THAULERO | Pecorino

Acero Inox | 12.5% vol.

De color amarillo pajizo brillante, ligeramente denso. En nariz se muestra amplio, desplegando notas florales de retama y acacia, matices de fruta exótica y toques balsámicos.

En boca es sabroso, con buena estructura y notable persistencia.

Ref. **0954** • 75cl x 6



TERRE D'ABRUZZO PASSERINA IGT ORSETTO ORO

CASAL THAULERO | Passerina

Acero Inox | 12.5% vol.

De color amarillo dorado.
En nariz se muestra intensamente floral, destacando finas notas de flor de acacia y matices cítricos.

En boca resulta fresco, fragante y de gran persistencia, dejando un recuerdo retronasal marcadamente mineral.

Ref. **0780** • 75cl x 6



Borgo Thaulero



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BORGO THAULERO

CASAL THAULERO | Montepulciano

Acero Inox | 13% vol.

De color rojo púrpura.
En nariz es intenso y agradable, con marcados aromas de frutos rojos, picota y especias.

En boca se muestra lleno, armónico y de taninos muy agradables.

Ref. **0754** • 75cl x 6



ABRUZZO

DUCA THAULERO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC DUCA THAULERO

CASAL THAULERO | Montepulciano

Con crianza en tonel grande y barrica. | 14% vol.

De color rojo intenso y púrpura con reflejos violáceos.
En nariz se muestra complejo y elegante, con sugerentes notas de frutos del bosque, matices balsámicos, cuero y un final especiado.

En boca es lleno, armónico y equilibrado, de taninos agradables y larga persistencia.

Ref. **0483** • 75cl x 6

ORSETTO ORO®

CASAL THAULERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ORSETTO ORO

CASAL THAULERO | Montepulciano

Acero Inox | 13,5% vol.

De color rojo intenso.
En nariz se presenta etéreo y complejo, destacando marcados aromas de picota y frutos del bosque.

En boca es redondo, elegante, de buen cuerpo y tacto aterciopelado, culminando en un final especiado.

Ref. **0477** • 75cl x 6



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROGE DOC RISERVA

CASAL THAULERO | Montepulciano

Con crianza en tonel grande y barrica. | 14.5% vol.

De color rojo intenso.
En nariz se muestra intenso, con destacadas notas de fruta roja, vainilla y especias.

En boca es envolvente, corposo y equilibrado, de taninos agradables y con un final largo y persistente.

Ref. **0479** • 75cl x 6

50 Anniversary

fattoria Pagano
VIGNAIOLI IN CAMPANIA FELIX

Falerno, una historia que se remonta a milenios

La leyenda que nos ha transmitido Silio Itálico cuenta que el vino de Falerno fue un regalo del propio Baco, dios del vino y la cosecha, a los habitantes de Ager Falernus, para recompensar su generosa hospitalidad. Al descender del monte Massico, Baco se encontró con un anciano labrador llamado Falerno, quien le invitó a descansar en su cabaña antes de reanudar el camino. Falernus, aunque pobre y humilde, ofreció al dios lo mejor que tenía: leche, miel y queso. Baco se conmovió ante tanta bondad y, para agradecer al anciano, transformó una copa de leche en un vino excelente. Falerno lo bebió y se quedó dormido. Cuando despertó, encontró su tierra completamente cubierta de espléndidos viñedos que, desde aquel día, produjeron el Falerno. En realidad, la historia del vino Falerno es menos legendaria y se basa en un minucioso trabajo de cultivo que, desde los siglos III-II a. C., ha ido mejorando cada vez más, convirtiendo al Falerno en un producto de excelente calidad, alabado por poetas de la talla de Catulo, Marcial y Horacio, y cuyo servicio en los banquetes elevaba el estatus social del comensal.

En el Ager Falernus se solía producir el Falerno del Massico. Además de ser considerado, en aquella época, el vino más apreciado, el Falerno fue probablemente el primer producto de la historia en llevar una etiqueta con una inscripción y una garantía de origen geográfico (en los tapones de las ánforas o «pittacium»). El Falerno, en definitiva, solo podía producirse en una zona limitada del mundo; de lo contrario, un vino elaborado en cualquier otro lugar no podría «presumir» de ese nombre ni de esa consideración. Se «inventó» la primera DOC y se estableció el concepto de territorio de origen.

Esto incluía otras producciones agrícolas y de transformación (por ejemplo, el aceite de oliva), en las que el concepto de una cadena de suministro totalmente localizada —una garantía absoluta y única de calidad tal y como se percibía (y certificaba) en la Antigua Roma con respecto al Agro Falerno— se habría trasladado unos milenios más tarde al principio análogo de «made in...», de «made in Italy», por ejemplo, tal y como se concibe hoy en día. La riqueza de la zona del Falerno ha sido una de las más reconocidas durante cientos de años.

La «exportación», como la llamaríamos hoy, era floreciente; los barcos cargados de Falerno y otros «productos típicos» partían del puerto de Sinuessa-Mondragone, de Foce del Garigliano o de Minturno, con destino a todos los puertos del mundo al que se podía llegar (nació así un concepto de «internacionalización»). Las unidades de producción de la zona eran las más activas y, sobre todo, estaban formadas por microempresas de transformación (las «villas rústicas», como la descubierta gracias a un extraordinario hallazgo arqueológico en Mondragone) organizadas de forma sistemática o, como diríamos hoy en día, integradas en una «red». Nada se dejaba al azar: por ejemplo, la zona también era famosa por los hornos donde se fabricaban ánforas y otros recipientes de almacenamiento y transporte. El «embalaje», como diríamos hoy.

La historia del Falerno

El Falerno hoy en día

Los productores de vino que hoy en día se dedican al Falerno tienen una gran responsabilidad ante la historia. Fattoria Pagano es consciente de ello y aborda el Falerno con el máximo respeto y la mayor humildad. Por este motivo, nunca damos por sentado que hemos alcanzado la perfección en el vino, sino que continuamos nuestro camino trabajando cada vez más duro. Son el compromiso, la atención y el esmero de los productores los que marcan la diferencia. Hoy nos proponemos elaborar un vino excelente utilizando los mismos métodos de cultivo que hace dos mil años, pero, sobre todo, con el mismo esmero que empleaban los antiguos. Para nosotros, los productores, lo más importante es poner en valor el Falerno respetando todos los parámetros de producción, así como ofrecer al cliente un producto con el que quede verdaderamente satisfecho.

FABULA FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOP

FATTORIA PAGANO | Falanghina 100%

Barriques de Acacia y Acero Inox | 13% vol.

Obtenidas de uvas cultivadas en las laderas del volcán de Roccamonfina, sometidas a un tratamiento de criomaceración a una temperatura de 0° a -2°C. Este tratamiento proporciona un equilibrio inmediato y proyecta el vino en el tiempo.

Ref. **0713** • 75cl x 6





FALERNO DEL MASSICO BIANCO DOP PECTUS

FATTORIA PAGANO | Falanghina 100%

Barriques de Roble | 13,5% vol.

Obtenido de uvas Falanghina cultivadas en las laderas del volcán de Roccamonfina, fermentado en barrica durante seis meses. Presenta brillantes tonalidades de amarillo pajizo,aromas de flores silvestres y variadas notas de frutas cítricas.

Ref. **0712** • 75cl x 6





WINE26





fattoria Pagano
VIGNAIOLI IN CAMPANIA FELIX



GAURASI FALERNO DEL MASSICO ROSSO DOP

FATTORIA PAGANO | Aglianico 80% Piedirosso 20%

Acero Inox | 14,5% vol.

Un vino seductor con aromas de frutos del bosque, guinda y ciruela.
En boca es envolvente, con taninos suaves y un largo final fresco, mineral y con delicadas notas balsámicas y especiadas.

Ref. **0711** • 75cl x 6 | Ref. **0719** • 1,5 Lt

ANGELUS FALERNO DEL MASSICO RISERVA DOP

FATTORIA PAGANO | Aglianico 80% Piedirosso 20%

Barriques de Roble | 14,5% vol.

Un vino de color rubí intenso, caracterizado por sus elegantes aromas de ciruela, chocolate, cacao y tabaco.

Angelus es un tinto de estructura sólida y delicada: cálido, seco y suave, con un carácter fresco y mineral.

Ref. **0709** • 75cl x 6 | Ref. **0718** • 1,5 Lt

SEDUZIONE FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO DOP

FATTORIA PAGANO | Primitivo 100%

Acero Inox | 16,5% vol.

De uvas provenientes de viejas viñas de al menos 70 años de edad.

Color rojo rubí muy intenso y elegante; caracterizado por un aroma amplio y complejo, afrutado, con notas de ciruela, mermelada de cereza y guinda.

Ref. **0708** • 75cl x 6

VOLUPTAS FALERNO DEL MASSICO PRIMITIVO DOP

FATTORIA PAGANO | Primitivo 100%

Acero Inox | 15% vol.

De uvas cultivadas en suelos de origen volcánico: arcillosos y arenosos.
Vino de color rojo rubí en el que se perciben mineralidad y notas balsámicas, además de evidentes aromas a fruta seca madura, cereza y ciruela. Vino suave con taninos aterciopelados.

Ref. **0964** • 75cl x 6



FALANGHINA ROCCAMONFINA IGT

FATTORIA PAGANO | Falanghina 100%

Acero Inox | 13% vol.

Obtenido de uvas cultivadas en las laderas del volcán de Roccamonfina. Presenta tonos brillantes de amarillo pajizo, aromas de flores silvestres, notas variadas de frutos cítricos, aterciopelado y persistente.

Ref. **0717** • 75cl x 6



fattoria Pagano
VIGNAIOLI IN CAMPANIA FELIX



FIANO DI AVELLINO DOCG

FATTORIA PAGANO | Fiano 100%

Acero Inox | 12,5% vol.

Presenta un color amarillo brillante con reflejos verdosos. Bouquet elegante de flores de duraznero y notas de avellanas tostadas, fresco y mineral en boca.

Ref. **0714** • 75cl x 6



GRECO DI TUFO DOCG

FATTORIA PAGANO | Greco di Tufo 100%

Acero Inox | 13,5% vol.

Presenta un color amarillo pajizo, caracterizado por una profunda mineralidad fusionada con notas cítricas y de almendra amarga.

De sabor pleno y fresco.

Ref. **0715** • 75cl x 6





ROSATO ROCCAMONFINA IGT

FATTORIA PAGANO | Aglianico, Piedirosso, Merlot

Acero Inox | 12,5% vol.

Vino rosado, fresco y afrutado, pero complejo y elegante, que debe sus características al volcán de Roccamonfina.

De color rosa salmón, con intensos aromas de cereza, grosella roja y granada.

Se distingue por su larga persistencia.

Ref. **0707** • 75cl x 6



TAURASI RISERVA DOCG

FATTORIA PAGANO — Aglianico 100%

Roble — 14,5% vol.

Color rojo rubí con reflejos granate.
Bouquet amplio y complejo, con aromas que recuerdan a mermelada de moras, ciruelas y violeta, con notas especiadas de canela y nuez tostada.

En boca es pleno y equilibrado, con una buena concentración de taninos elegantes, dotado de una larguísima persistencia y gran longevidad.

Ref. **0285** • 75cl x 6



TREBUS BRUT METODO CHARMAT

FATTORIA PAGANO — Falanghina 33%
Fiano 33%, Greco 33%

Autoclave — 11% vol.

Fruto de un intenso estudio y experimentación de nuestra empresa para realzar el potencial de su propio territorio.

Trebus ha madurado sobre sus lías en autoclave durante al menos 120 días. Presenta un color amarillo pajizo, caracterizado por una profunda mineralidad y un bouquet de notas tostadas, aterciopelado y persistente.

Ref. **0943** • 75cl x 6





CAMPANIA



AGLIANICO CAMPANIA IGT

FATTORIA PAGANO — Aglianico 100%

Acero Inox — 13% vol.

Color rojo rubí con aromas de frutos rojos del bosque, cereza y regaliz.

Un tinto estructurado pero al mismo tiempo fresco y mineral, con taninos suaves y delicados.

Ref. **0716** • 75cl x 6

fattoria Pagano
VIGNAIOLI IN CAMPANIA FELIX



FALANGHINA CAMPANIA IGP

ENODELTA

Falanghina 100%

Acero Inox

12,5% vol.

Prensado suave y fermentación en acero a temperatura controlada para resaltar mejor el característico bouquet, dan origen a este inconfundible vino seco de aroma sutil y delicado, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Sabor seco, sabroso, con cuerpo.

Ref. **0717** • 75cl x 6

I NOBILI®
del Regno di Napoli

ENODELTA®
CAV. ANTONIO CAPUTO

CAMPANIA



AGLIANICO IGP

ENODELTA

Aglianico

Acero Inox

12,5% vol.

Maceración y fermentación simultánea en acero a temperatura controlada dan origen a este vino seco de color rojo púrpura con tonos rubí, de extrema elegancia, estructurado, tánico, con cuerpo, apto para desafiar el paso del tiempo.

Sabor seco, sabroso, con cuerpo.

Ref. **0725** • 75cl x 6



GRAGNANO DOC PENISOLA SORRENTINA ESPUMOSO

ENODELTA

Piedirosso

Acero Inox

11,5% vol.

Obtenido mediante la práctica tradicional de la refermentación natural de las uvas Piedirosso "Per 'e palummo", recolectadas a mano exclusivamente de viñedos del municipio de Gragnano.
De color rojo violáceo, es vivaz, espumoso y con burbujas. Desprende un aroma a pequeños frutos rojos y en boca es fragante y amable.

Ref. **0726** • 75cl x 6



LACRYMA CHRISTI DOC

ENODELTA

Piedirosso 65%
Aglianico 35%

Acero Inox

13% vol.

Vino típico napolitano, una de las primeras D.O.C. de Campania.

De color rojo rubí, en nariz ofrece intensas notas de frutas de baya oscura. En boca es equilibrado y persistente.

Ref. **0728** • 75cl x 6



TAURASI DOCG

ENODELTA

Aglianico

Roble

13,5% vol.

Presenta un color rojo rubí, con un aroma intenso en el que se integran frutos rojos y especias.

En boca muestra un sabor aterciopelado, elegante y un aroma persistente.

Ref. **0730** • 75cl x 6



VERDECA IGP PUGLIA "OMO"

TENUTE DI DONNA — Verdeca 100%

Acero Inox — 12% vol.

Presenta un bonito color amarillo pajizo de gran transparencia con delicados matices verdosos. En nariz resulta de intensidad alta, desplegando un abanico donde destacan elegantes notas florales y matices cítricos.

A lo largo de la cata se aprecian sugerentes recuerdos de bergamota, melocotón y albaricoque, perfectamente integrados con toques de plátano, manzanilla y hierbas aromáticas.

Ref. **0735** • 75cl x 6



ROSATO PRIMITIVO IGP PUGLIA "PASSE PASSE"

TENUTE DI DONNA — Verdeca 100%

Acero Inox — 12% vol.

Presenta un bonito color amarillo pajizo de gran transparencia con delicados matices verdosos. En nariz resulta de intensidad alta, desplegando un abanico donde destacan elegantes notas florales y matices cítricos.

A lo largo de la cata se aprecian sugerentes recuerdos de bergamota, melocotón y albaricoque, perfectamente integrados con toques de plátano, manzanilla y hierbas aromáticas.

Ref. **0703** • 75cl x 6



PUGLIA



NEGROAMARO IGP PUGLIA "VESTALE"

TENUTE DI DONNA — Negroamaro 100%

Acero Inox — 13% vol.

Vino elaborado con uvas Negroamaro 100%, de intenso color rojo con reflejos violáceos. En nariz presenta aromas frescos y afrutados, con agradables notas vinosas que expresan su carácter joven. En boca es equilibrado y armonioso. Ideal para acompañar embutidos, carnes blancas y rojas, asadas o guisadas. Se recomienda servir a 18 °C.

Ref. **0853** • 75cl x 6



NERO DI TROIA IGP "OMO"

TENUTE DI DONNA — Nero di Troia 100%

6 meses Acero Inox
10 meses Barrica — 13% vol.

Muestra un atractivo color rojo rubí con delicados matices violáceos. En nariz se despliega elegante e intenso, ofreciendo una rica expresión de fruta madura acompañada de notas especiadas.

En boca resulta suave y fresco, destacando por unos taninos perfectamente equilibrados que le aportan estructura y armonía.

Ref. **0471** • 75cl x 6





PRIMITIVO DI MANDURIA DOC "NALDINI"

TENUTE DI DONNA Primitivo 100%

6 meses Acero Inox
6 meses Barricas de roble

% 13,5% vol.

De profundo color rojo intenso con destellos violáceos.

En nariz destacan notas de mermelada y frutos rojos. En boca es seco, cálido, suave y elegante, con taninos equilibrados y un final largo.

Ref. **0870** • 75cl x 6

Italimentos



PRIMITIVO IGP PUGLIA " VESTALE"

TENUTE DI DONNA Primitivo 100%

Acero Inox

% 14% vol.

Primitivo pugliese intenso y envolvente, con aromas a frutos rojos maduros y notas especiadas.

En boca es suave, cálido y estructurado, de taninos equilibrados y gran persistencia.

Un vino con el verdadero carácter de su tierra.

Ref. **0790** • 75cl x 6



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "VESTALE"

TENUTE DI DONNA Primitivo 100%

6 meses Acero Inox
6 meses Barricas de roble

% 16% vol.

Elaborado con uvas Primitivo vendimiadas a mano. Ideal para acompañar platos de pasta elaborados, carnes rojas, caza y quesos curados.

Se recomienda servir a una temperatura de entre 18 y 20 °C.

Ref. **0735** • 75cl x 6

TENUTE DiDONNA



GRILLO BIANCO SICILIA DOC

MANDAROSSA | Grillo 100%

Acero Inox | 13,5% vol.

El blanco siciliano por excelencia, que sintetiza los aromas de la isla. Muestra un color amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz se despliega intenso y vibrante, con notas de frutas y cítricos sicilianos - como níspero, higo chumbo y pomelo - acompañadas por matices de albahaca.

En boca resulta fresco, intenso y muy agradable.

Ref. **0484** • 75cl x 6



SENTIERO DELLE GERLE ETNA BIANCO

MANDAROSSA | Carricante

Acero Inox | 13% vol.

De color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz se muestra de gran finura, desplegando recuerdos de frutas amarillas y notas de flores blancas.

En boca resulta amplio y carnoso, de acidez bien equilibrada y final armonioso.

Ref. **0229** • 75cl x 6

MANDRAROSSA



VIOGNIER DOC SICILIA

MANDAROSSA | Viognier

Acero Inox | 13.5% vol.

Muestra un brillante color amarillo con destellos dorados. En nariz sugiere intensos recuerdos de fruta madura, como níspero, melocotón amarillo y albaricoque.

En boca se revela pleno u opulento, marcado por sabrosos aromas frutales, una sutil mineralidad y un característico final de almendra amarga.

Ref. **0512** • 75cl x 6



SICILIA



NERELLO MASCALESE ROSATO

MANDAROSSA | Nerello Mascalese

Acero Inox | 12.5% vol.

Muestra un delicado color rosa tenue con matices que van del tono rosa palo al empolvado y ligeros destellos cobrizos. En nariz despliega un perfil fino y vertical, repleto de recuerdos de fresas silvestres, granada, escaramujo y cereza crujiente.

En boca resulta ágil y tenso, respaldado por una buena acidez que le aporta un gran frescor y una fantástica fluidez de trago.

Ref. **0705** • 75cl x 6



FRAPPATO IGT TERRE SICILIANE

MANDAROSSA — Frappato

Acero Inox — 13ì% vol.

Rojo rubí con tonos violáceos.

Nariz intensa con notas de guinda, cereza ácida, frutos rojos y especias dulces. En boca es sabroso, equilibrado y de notable persistencia.

Ref. **0513** • 75cl x 6



NERO D'AVOLA 2022 DOC MENFI TERRE DEL SOMMACCO

MANDAROSSA — Nero d'Avola 100%

8 meses en tulipas de hormigón
19 meses en foudres de madera — 13,5% vol.

Fragante y muy frutal, con notas de cereza, mora y violeta. En boca es suave, de taninos delicados y con una marcada y viva frescura.

Ref. **0514** • 75cl x 6

MANDRAROSSA



CARTAGHO DOC SICILIA

MANDAROSSA — Nero d'Avola

Barrique — 13.5% vol.

Rojo intenso con reflejos púrpura.
Aromas potentes de mora silvestre y guinda.

En boca es limpio y definido, con notas de dátiles y un característico fondo de pino marítimo.

Ref. **0515** • 75cl x 6



SICILIA



SENTIERO DELLE GERLE ETNA ROSSO DOC

MANDAROSSA — Nerello Mascalese

Barricas de roble — 13.5% vol.

Rojo granate. Nariz compleja con notas de grosella, mora, ciruela, especias y café.

En boca es sabroso, con cuerpo, taninos elegantes y de final fresco y persistente.

Ref. **0669** • 75cl x 6



NERO D'AVOLA DOC

MANDAROSSA — Nero d'Avola 100%

Acero Inox — 13,5% vol.

Rojo granate.
Nariz compleja con notas de grosella, mora, ciruela, especias y café.

En boca es sabroso, con cuerpo, taninos elegantes y de final fresco y persistente..

Ref. **0632** • 75cl x 6



NERO D'AVOLA DOC BIOLOGICO

MANDAROSSA — Nero d'Avola 100% de uvas ecológicas

Acero Inox — 13,5% vol.

Rojo granate.
Nariz compleja con notas de grosella, mora, ciruela, especias y café.

En boca es sabroso, con cuerpo, taninos elegantes y de final fresco y persistente..

Ref. **0760** • 75cl x 6

Organic
Red Sicilia DOC

MANDRAROSSA



SYRAH DOC

MANDAROSSA — Syrah

Acero Inox — 13.5% vol.

Rojo intenso con matices violáceos.
Perfil frutal y floral con notas de algarroba, higo, flor de saúco y lavanda.

En boca es aterciopelado, con intensos recuerdos de fruta roja madura.

Ref. **0751** • 75cl x 6



SICILIA



Italimentos WINE26



PINOT GRIGIO
TERRE SICILIANE IGT

SETTESOLI — Pinot Grigio

Acero Inox — 12% vol.

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz ofrece un perfil fresco y refinado, destacando aromas de pera, manzana verde, flores blancas y matices cítricos.

En boca es ligero, sabroso y muy equilibrado, con una acidez viva que le aporta un trago fresco y persistente.

Ref. **0919** • 75cl x 6



SYRAH ROSÈ
TERRE SICILIANE IGT

SETTESOLI — Syrah 100%

Acero Inox — 12,5% vol.

Toda la delicadeza, frescura y riqueza aromática de la vinificación en rosado de una variedad internacional cultivada en Sicilia.

Armonioso y delicado, de color rosa pálido con intrigantes matices de cereza, ofrece agradables aromas florales y embriagadoras notas de mora y guinda.

Ref. **0757** • 75cl x 6



MERLOT
TERRE SICILIANE IGT

SETTESOLI — Merlot 100%

Acero Inox — 13.5% vol.

De color rojo rubí, con tendencia al granate.

En nariz destaca por su aroma agradable y persistente, dando paso a una boca vinosa y afrutada con finas notas de violeta y grosella.

Ref. **0756** • 75cl x 6

SETTESOLI
SICILIA



CHARDONNAY
TERRE SICILIANE IGT

SETTESOLI — Chardonnay

Acero Inox — 13% vol.

De color amarillo pajizo brillante. En nariz se muestra fresco y elegante, con notas de fruta tropical, manzana y delicados toques florales.

En boca es suave, equilibrado y de acidez envolvente, ofreciendo un trago ágil y un final sabroso.

Ref. **0755** • 75cl x 6



CABERNET SAUVIGNON
TERRE SICILIANE IGT

SETTESOLI — Cabernet Sauvignon

Acero Inox — 13.5% vol.

Majestuoso y envolvente, de intenso color rojo púrpura, expresa marcados aromas de salvia, romero y arándanos.

Realza las carnes rojas a la parrilla y los quesos curados, y resulta perfecto para acompañar albóndigas de brócoli.

Ref. **0794** • 75cl x 6

VIGNETI ZANATTA



SARDEGNA



PEDRUGAIAS
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

VIGNETI ZANATTA — Vermentino 100%

Acero Inox — 13.5% vol.

Amarillo pajizo brillante. Nariz de melocotón blanco, cítricos, manzana, piña y siempreviva. En boca es fresco, mineral y frutal, con un final marcado, salino y pedregoso.

Perfecto como aperitivo, con mariscos, pescados a la sal o a la parrilla, ensaladas y quesos cremosos.

Ref. **0227** • 75cl x 6



VERMENTINO DI GALLURA DOCG
RENADORO

VIGNETI ZANATTA — Vermentino

Acero Inox — 13% vol.

Vino de gran tipicidad, estructura y equilibrio, fruto del terreno y del bajo rendimiento del viñedo.

Muestra atractivos destellos verdosos y un paso por boca suave, redondo y envolvente.

Ref. **0776** • 75cl x 6





VERMENTINO DI GALLURA
SUPERIORE DOCG LE SALINE

VIGNETI ZANATTA — Vermentino

Acero Inox
Barrica — 13.5% vol.

Vino de gran prestigio procedente de uvas sobremaduradas en los suelos más pedregosos y arenosos del viñedo.

Despliega intensos aromas de fruta madura y exótica con un elegante toque de roble.

En boca es complejo, armónico y de gran distinción.

Ref. **0217** • 75cl x 6

VIGNETI ZANATTA



SARDEGNA



OLÒMENÈ
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VIGNETI ZANATTA | Cannonau

Acero Inox | 13,5% vol.

Rojo rubí intenso con destellos granate.
Nariz de frutos rojos maduros, especias, regaliz y notas de monte bajo.

En boca es cálido, estructurado y de taninos sedosos, ofreciendo un trago elegante y persistente.

Ref. **0084** • 75cl x 6



TARARÀ
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

VIGNETI ZANATTA | Cannonau

Acero Inox
Barricas de roble | 13,5% vol.

Aromas intensos de fruta madura en armonía con roble tostado y vainilla.

En boca es seco, aterciopelado y de agradable persistencia, con un fino final de especias y vainilla.

Ref. **0234** • 75cl x 6



SALANA
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VIGNETI ZANATTA | Cannonau

Acero Inox
Barricas de roble | 13,5% vol.

Rojo rubí intenso.
Nariz rica en fruta roja madura, mermelada y toques especiados y mediterráneos.

En boca es cálido, estructurado y aterciopelado, con un final largo y sabroso.

Ref. **0786** • 75cl x 6



RENAROSSA MONICA DI SARDEGNA DOC

VIGNETI ZANATTA | Monica

Acero Inox | 13,5% vol.

Rojo rubí claro y brillante con matices amarantos.
Nariz intensa, vinosa y fragante con notas de mora y almendra.

En boca es sabroso, estructurado y de paso suave.

Ref. **0781** • 75cl x 6



Grappas, Amargos y Elixires



GRAPPA BIANCA DEI CASTELLI

GIORI % 40% vol.

Grappa clásica blanca destilada de orujos de varias variedades de uvas cultivadas en las colinas del Triveneto, ideal para corregir el café.

Sabor clásico y neutro.

Ref. **0850** • 70cl



GRAPPA ANTICA RICETTA BARRIQUE

GIORI % 40% vol.

Grappa de orujos seleccionados y frescos de variedades de uvas cultivadas en las reconocidas colinas del Triveneto, envejecida durante 12 meses.
El destilado bruto al 75% vol.,obtenido por destilación, se ajusta al 40% vol. con la adición de agua destilada.

Sabor suave y ligeramente afrutado.

Ref. **0851** • 75cl x 6

EXPOSITOR PARA BOTELLA MAGNUM*



*sin botella

Ref. **0861** • 1 Lt



dal Trentino GIORI™



ORI DI GRAPPA STRAVECCHIA BARRIQUE

GIORI % 40% vol.

Barriques

Grappa obtenida de orujos cuidadosamente seleccionados, destilada con el método clásico que conserva la pureza del producto. Envejecida durante más de 18 meses en pequeñas barricas de madera, desarrolla una gran riqueza aromática.

Su sabor es suave, redondo y equilibrado, con un color cálido que recuerda al cuero mojado.

Ref. **0860** • 1,5 Lt

LO SCRIGNO DELLE LETTERE



GIORI % 40% vol.

Precioso estuche de madera que contiene seis diferentes grappas monovarietales envejecidas en barrica.

La colección incluye las siguientes grappas: Amarone, Brunello, Chardonnay, Gewürztraminer, Lagrein y Moscato.

Todas las botellas están selladas con lacre.

BAJO PEDIDO • 20cl cad.

A GRAPPA AMARONE EN BARRICA



GIORI % 40% vol.

Barriques

De las valiosas uvas de la Valpolicella, destiladas con sabiduría y pasión, nace esta prestigiosa grappa.

Etiqueta de cobre, presentada en un elegante estuche de madera.

Posee un sabor delicado y suave, con un color ámbar y reflejos dorados.

Ref. **0856** • 70cl

B GRAPPA BRUNELLO EN BARRICA



GIORI % 40% vol.

Barriques

De las uvas de uno de los vinos italianos más nobles, el Brunello di Montalcino, nace esta preciosa grappa, destilada con sabiduría y pasión.

Etiqueta de cobre, en una preciosa caja de madera.

De sabor aromático y color ámbar.

Ref. **0857** • 70cl

M GRAPPA MOSCATO EN BARRICA



GIORI % 40% vol.

Barriques

De la sabia destilación de las uvas aromáticas de moscatel nace esta grappa rica en perfumes y aromas inconfundibles.

Su envejecimiento afina sus características organolépticas y la hace suave y aterciopelada.

Etiqueta de cobre, en una preciosa caja de madera. De sabor aromático y color ámbar.

Ref. **0859** • 70cl

N GRAPPA NEBBIOLO EN BARRICA



GIORI % 40% vol.

Barriques

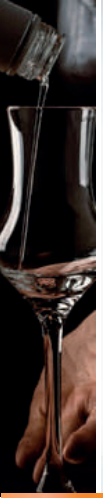
De las uvas de uno de los vinos blancos italianos y trentinos más conocidos nace esta preciosa grappa.

Etiqueta de cobre, en una preciosa caja de madera.

De sabor suave y color ámbar.

Ref. **0858** • 70cl

dal Trentino GIORI





GRAPPE EDIZIONE LE ITALIANE

GIORI % 38% vol. Barriques

Esta edición presenta tres grappas elaboradas con orujos frescos y seleccionados. Destiladas con el método tradicional, dos de ellas se envejecen en barricas, desarrollando una notable armonía y elegancia, con un sabor suave.
Los colores son blanco cristal, ámbar y ámbar más oscuro.

Ref. **0815 Bianca** • 1,5 Lt
Ref. **0961 Barrique** • 1,5 Lt
Ref. **0972 Stravecchia** • 1,5 Lt

WINE26

dal Trentino GIORI™





GRAPPA TRENTO INVECCHIATA BARRIQUE

GIORI % 40% vol.

Grappa elaborada con orujos frescos y seleccionados, provenientes de viñedos situados en las reconocidas colinas del Triveneto.

Destilada con método tradicional y envejecida en barricas, desarrolla una notable armonía y elegancia, con un sabor suave y sutiles notas afrutadas, y un color ámbar cálido y envolvente.

Ref. **0862** • 1 Lt



ORI DI GRAPPA STRAVECCHIA CON VERSATORE

GIORI % 40% vol.

Barriques

Prestigiosa grappa creada con motivo del 70.º aniversario de la Fundación. Grappa Trentina seleccionada y certificada, envejecida durante 24 meses en pequeñas barricas. Su sabor es suave y su color ámbar.

El original mueble basculante, elegante y muy cómodo, diseñado para la línea Giori Super 450cl.

Ref. **0828** • 4,5 Lt

FILIPPO 1 BRANDY ITALIANO

GIORI % 40% vol.

Barriques

Brandy italiano Gran Reserva envejecido más de 25 años (año de destilación 1985).

Empaquetado individualmente en una preciosa caja de madera.

El sabor es suave y el color es ámbar oscuro.

Ref. **0563** • 70cl



dal Trentino GIORI™



LEMONSPRITZ

% 15% vol.

Base ideal para un aperitivo fresco y original, para mezclar con prosecco y soda.

Receta recomendada: 1/3 de Lemonspritz, 1/3 de vino prosecco y 1/3 de soda.

Ref. **0854** • 1 Lt



GIOSPRITZ

% 11% vol.

Base clásica para la preparación del aperitivo veneciano.

Receta recomendada:
1/3 de Giospritz,
1/3 de vino prosecco
y 1/3 de soda.

Ref. **0855** • 1 Lt

WINE26

Spritz

SANSPRITZ COCKTAIL



SAN MARTINO % 8% vol.

Esta innovadora y ecológica solución de envasado en botella hace que nuestro cóctel sea práctico y fácil de servir, listo para disfrutar en cualquier momento y sin necesidad de preparaciones adicionales.

Caracterizado por un perlage persistente, ofrece agradables notas cítricas y tropicales, con una acidez bien equilibrada y una agradable persistencia en el paladar.

Ref. **0732** • Barril de PET



APEROL

% 11% vol.

Aperol es un aperitivo alcohólico italiano de característico color naranja brillante.

Tiene una graduación alcohólica moderada y un sabor agridulce, con notas de naranja amarga, ruibarbo, genciana y otras hierbas aromáticas. Su textura es ligera y su perfil de sabor equilibrado lo hace ideal para ser consumido como aperitivo, especialmente mezclado en cócteles como el Aperol Spritz (con Prosecco y soda).

Se sirve frío, normalmente con hielo, y es especialmente apreciado en los meses cálidos, antes de las comidas.

Ref. **0260** • 1 Lt







AMARO MONTENEGRO

% 23% vol.

Amaro de sabor suave y equilibrado, con notas cítricas, especiadas y herbales.

Elaborado con más de 40 botánicos, ofrece un final ligeramente dulce y balsámico.

Ref. **0452** • 70cl





CYNAR

% 16,5% vol.

Licor a base de alcachofa y hierbas aromáticas.

Su sabor es amargo, vegetal y refrescante, con un toque terroso ideal como aperitivo o digestivo.

Ref. **0261** • 1 Lt



VECCHIO AMARO DEL CAPO

% 35% vol.

Amaro calabrés con 29 hierbas, raíces y flores. Equilibrio perfecto entre dulzura y amargor, con notas mentoladas y cítricas.

Ideal servido muy frío.

Ref. **0386** • 70cl



AMARO RAMAZZOTTI

% 30% vol.

Clásico amaro milanés con más de 30 ingredientes naturales.

Sabor intenso, con notas de naranja, cardamomo y canela.

Final largo y especiado.

Ref. **0262** • 70cl





AMARO AVERNA

% 29% vol.

Amaro siciliano con una receta tradicional de hierbas mediterráneas.

Sabor suave y redondo, con notas de cítricos, regaliz y caramelo.

Ref. **0566** • 70cl



VECCHIA ROMAGNA

% 38% vol.

Brandy italiano de uva Trebbiano. Aromas de vainilla, frutos secos y madera.

En boca es cálido, redondo y con una textura suave.

Ref. **0275** • 70cl



DISARONNO

% 28% vol.

Licor de almendra con origen en Saronno.

Aromas intensos de mazapán, vainilla y frutas confitadas.

Dulce, aterciopelado y elegante.

Ref. **0224** • 1 Lt



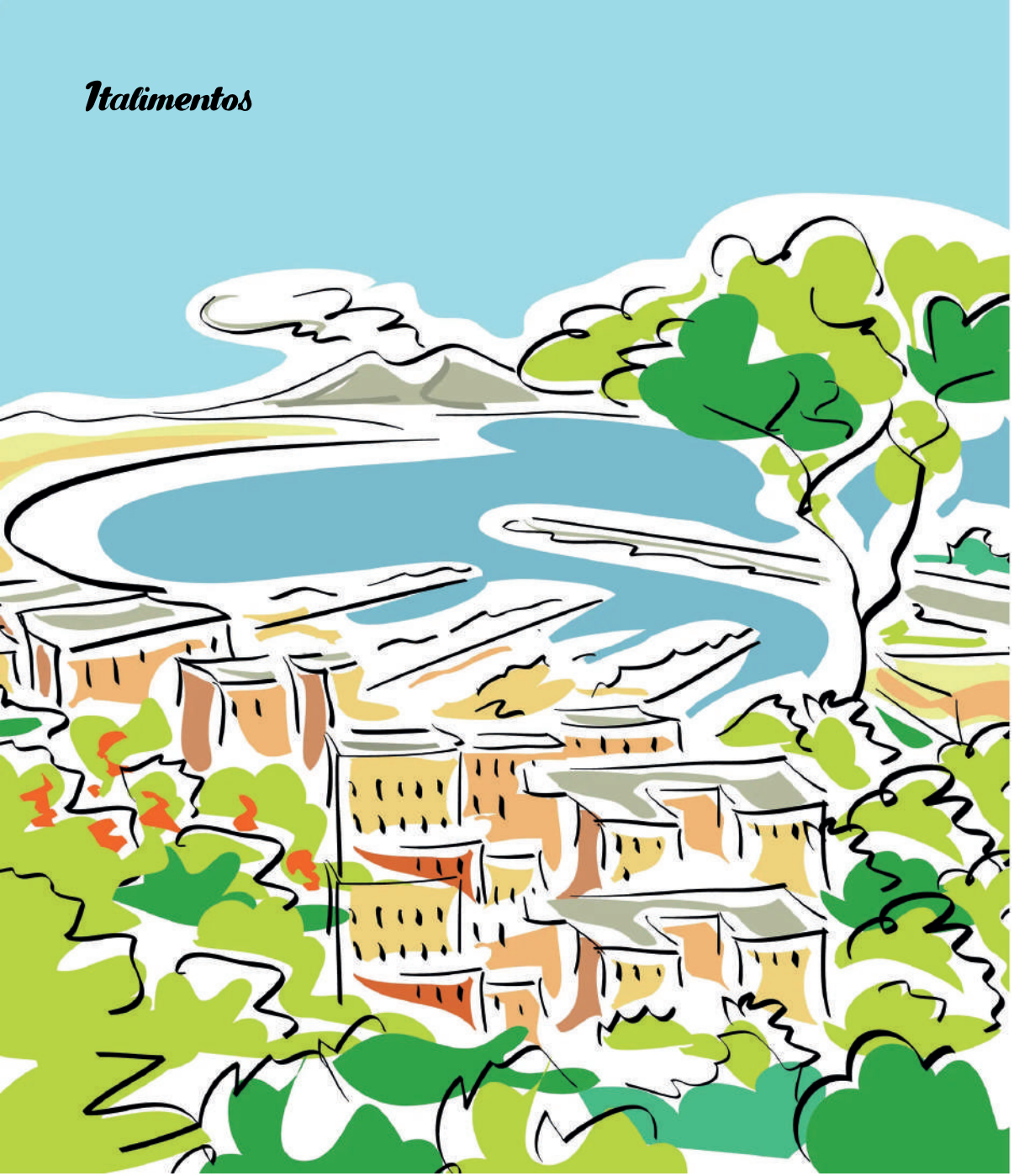
SAMBUCA MOLINARI

% 42% vol.

Licor dulce y aromático a base de anís estrellado.

Muy perfumado, con sabor persistente y cálido. Tradicionalmente se sirve solo, con hielo o "con mosca" (granos de café).

Ref. **0565** • 70cl



LA SORGENTE® 1920



LIMONCELLO DI SORRENTO

% 2 Lt 25% vol. | 1,5 Lt 30% vol.

El limoncello es un licor tradicional italiano originario de la región de Campania.

Se elabora macerando cáscaras de limón en alcohol puro, mezclado posteriormente con un jarabe de agua y azúcar.

Su sabor es intenso, fresco y dulce, con un marcado aroma a limón.

Ref. **0184** • 2 Lt 25° | 1,5 Lt 30°



MELONCELLO NAPOLETANO

% 17% vol.

El meloncello es un licor de origen italiano elaborado a base de melón, generalmente del tipo cantalupo.

Se obtiene macerando la pulpa del melón en alcohol y mezclándola luego con un preparado dulce y cremoso.

Su sabor es suave, dulce y afrutado.

Ref. **0437** • 1,5 Lt



Italimentos

Distribución de productos italianos

Italimentos Distribucion de Productos Italianos S.L.
CIF: B19815539 Carril de la Serrería, 17
Polígono Ind. Villa Rosa
29004 Málaga • Spain

+34 952 33 80 55

info@italimentos.es
www.italimentos.es

Los productos presentes en el catálogo están actualizados a septiembre de 2026, fecha de impresión del mismo. Para más información, consulte nuestro sitio web: https://italimentos.es