SOIF D'ITALIE

DÉCOUVREZ NOTRE SELECTION
DE VINS ITALIENS

SOIF DE VIVRE
rega

PROSECCO

DOC PROSECCO EXTRA DRY SERRENISSIMA
ARÔMES HARMONIEUX , ÉQUILIBRÉ, FIN ET ÉLÉGANT. NOTES FRUITÉES. IDÉAL POUR COMBINER AVEC DES PLATS DE POISSON ET DES VIANDES BLANCHES
REGION : VENETIE
CEPAGE : GLÉRA

CODE 4937

DOC PROSECCO EXTRA DRY DIAMENTE BIO VEGAN
PROSECCO BIOLOGIQUE EXTRA DRY AVEC DES NOTES FRUITÉES ET FLORALES ET UNE EXCELLENTE PERSISTANCE EN BOUCHE.
REGION : VENETIE
CEPAGE : GLÉRA

CODE 4938

DOC PROSECCO EXTRA DRY RICADONNA
SA ROBE JAUNE PAILLE, SES BULLES FINES ET PERSISTANTES RAVIRONT LES NEZ LES PLUS DÉLICATS GRÂCE À SES NOTES DE POMME, DE FLEURS, DE MIEL D'ACACIA ET SA TOUCHE CITRONNÉE.
REGION : VENETIE ET FRIULI
CEPAGE: GLÉRA

CODE 12070

DOC PROSECCO EXTRA DRY VENETO RIONDO
EN BOUCHE IL EST EXTRA SEC, FRAIS ET VELOUTÉ AVEC DES NOTES DE POMME, POIRE ET ACACIA
REGION : VENETIE
CEPAGE: GLÉRA

CODE 9840

DOC PROSECCO GOTO
UNE NEZ SUBTIL ET FRAIS SUR DES NOTES D'AGRUMES, DE FLEURS BLANCHES ET DE MENTHE FRAÎCHE. UNE BOUCHE AUX BULLES VIREVOLTANTES ET EN QUANTITÉS, DES ARÔMES D'AGRUMES SAISISSANTS ET UNE FINALE LÉGÈRE TOUT EN MINÉRALITÉ.
REGION : VENETIE
CEPAGE: GLÉRA

CODE 9849

DOC PROSECCO MARTINI
AVEC SES NOTES DE POMME ET DE THYM, CE VIN PÉTILLANT SEC ET FRANC VOUS ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN POUR LE PLAISIR DE DÉGUSTER UN VERRE OU EN APÉRITIF.
REGION : VENETIE
CEPAGE: GLÉRA

CODE 2291

LAMBRUSCO

IGT LAMBRUSCO FIAMMA D'AMORE SECCO ROUGE

UN VIN FRANC ET ACIDULÉ AUX ARÔMES DE BAIES ROUGES
REGION : EMILIA-ROMAGNA
CEPAGES : MAESTRI, MARANI, SALAMINO.

CODE 4642

IGT LAMBRUSCO FIAMMA D'AMORE DOLCE ROUGE

LE VIN EST ROND ET SOUPLE. IL EST TRÈS GOURMAND ET A DES ARÔMES DE FRUITS PERSISTANTS
REGION : EMILIA-ROMAGNA
CEPAGES : MAESTRI, MARANI, SALAMINO

CODE 4643

IGT LAMBRUSCO FIAMMA D'AMORE DOLCE ROSE

LE NEZ EST PERSISTANT ET FRUITÉ. IL EST DÉLICATEMENT SUCRÉ SUR UN ENSEMBLE FRAIS ET FRUITÉ
REGION : EMILIA-ROMAGNA
CEPAGES : MAESTRI, MARANI, SALAMINO.

CODE 5940

TERRE DI CHIETTI

IGT TERRE DI CHIETI VINCENZO BIANCO

EN BOUCHE IL A DES SAVEURS DE MELON ET DE CITRON CE QUI LUI CONFÈRE UNE LÉGÈRE ACIDITÉ TRÈS RAFRAICHISSANTE. SES ARÔMES SONT FRAIS ET FRUITÉS
REGION : ABRUZZO
CEPAGE: PECORINO, TREBBIANO, CHARDONNAY

CODE 5093

IGT TERRE DI CHIETI VINCENZO ROSSO

EN BOUCHE, PRÉSENCE D'ARÔMES DE FRUITS MÛRS. FRUITÉ ET ÉLÉGANT, GOÛT À LA FOIS DOUX ET COMPLEXE.NEZ SUR LES BAIES SAUVAGES ROUGES, CERISES NOIRES, PRUNES.
REGION : ABRUZZO
CEPAGE: MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

CODE 5091

IGT TERRE DI CHIETI VINCENZO ROSATO

D'UN BEAU ROSE SAUMON CE VIN EST DÉLICATEMNT FRUITÉ ET FRAIS
REGION : ABRUZZO
CEPAGE : MARANI

CODE 5092

BARDOLINO

DOC BARDOLINO CARLO DAMIANI ROSSO
ATTAQUE SOUPLE ET AROMATIQUE EN BOUCHE. DU FRUIT ET DE LA RONDEUR, ENSEMBLE BIEN ÉQUILIBRÉ
REGION : VENETIE
CEPAGE : CORVINA, RONDINELLA ET MOLINARA

CODE 4632

DOC BARDOLINO CARLO DAMIANI CHIARETTO
BOUCHE PLEINE ET GOURMANDE. ATTAQUE FRUITÉE ET TRÈS FRIANDE.
REGION : VENETIE
CEPAGE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

CODE 4634

DOC BARDOLINO CANTINA DEL GARDA
BOUQUET INTENSE AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET DE VIOLETTE, LÉGÈREMENT ÉPICÉ. LA BOUCHE FRAÎCHE ET FRUITÉE AVEC DES SENTEURS DE FRUITS ROUGES.
REGION : VENETIE
CEPAGE: CORVINA VERONESE – RONDINELLA - MOLINARA

CODE 4939

MONTEPULCIANO

DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GRAN SASSO
ATTAQUE PUISSANTE SUR LE FRUIT ROUGE. BONNE STRUCTURE, TANINS SOUPLES. BEL ÉQUILIBRE. FINALE SUR DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET DE VANILLE
REGION : ABRUZZO
CEPAGE: MONTEPULCIANO

CODE 4623

DOP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA BARCAROLI
UN MONTEPULCIANO DE BONNE STRUCTURE, DOUX ET PARFUMÉ, ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. VIN AUX SENTEURS DE PETITS FRUITS ROUGES CONFITS.
EN BOUCHE, UNE FINE MINÉRALITÉ DONNE UN ÉQUILIBRE ET UNE PROFONDEUR DE HAUTE VOLÉE
REGION : ABRUZZO
CEPAGE: MONTEPULCIANO NERO

CODE 4943

DOC ROSSO DI MONTEPULCIANO
ATTAQUE VIVE ET FRAICHE. JOLIS AROMES DE FRUITS HABILEMENT MARIÉS À DES TANNINS SOUPLES. VIN EXPRESSIF ET GOURMAND
REGION : ABRUZZO
CEPAGE: PRUGNOLO GENTILE, CANAIOLO NERO

CODE 9864

CHIANTI

DOCG CHIANTI CORNIOLETA
BOUCHE ÉQUILIBRÉE ET DOUCE, CORPS MOYEN ET TEXTURE SOYEUSE. LE BOUQUET EST TRÈS AROMATIQUE
REGION : TOSCANA
CEPAGE: SANGIOVESE, COLORINO

CODE 5624

DOCG CHIANTI PANCRAZIO
EN BOUCHE, UN VIN AROMATIQUE ET RAFFINÉ. LE BOUQUET EST FRUITÉ ET ÉPICÉ
REGION : TOSCANA
CEPAGE: SANGIOVESE

CODE 9859

NERO D'AVOLA

DOC SICILIA NERO D'AVOLA LUMA
BOUCHE INTENSE ET HARMONIEUSE SUR DES FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES
REGION : SICILIA
CEPAGE: NERO D'AVOLA

CODE 4585

NERO D'AVOLA SYRAH BIO FEUDO LUPARELLO
L'ASSEMBLAGE DE DEUX CÉPAGES IMPORTANTS TELS QUE NERO D'AVOLA ET SYRAH, NOUS DONNE UN VIN D'UNE GRANDE ÉLÉGANCE ET RAFFINEMENT : LE GOÛT FRUITÉ ET ÉQUILIBRÉ DU PREMIER SE MARIE PARFAITEMENT AVEC LA COMPLEXITÉ ET LES ARÔMES DÉCISIFS DU SECOND.
PUISSANCE & ÉLÉGANCE
REGION : SICILIA
CEPAGES : NERO D'AVOLA - SYRAH

CODE 4942

VALPOLICELLA

DOC VALPOLICELLA CLASSICO SANTA SOFIA
BOUCHE HARMONIEUSE ET ÉLÉGANTE AVEC UNE BELLE INTENSITÉ AROMATIQUE. LA FINALE EST SUR LA CERISE GRIOTTE, ET FRUITS CONFITURÉS
REGION : VENETIE
CEPAGE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

CODE 4638

DOC VALPOLICELLA ANTICA VIGNA SALVATERRA
DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ; LA CERISE, LES BAIES SAUVAGES AVEC UNE TOUCHE ÉPICÉE. LA BOUCHE EST PROFONDE ET RICHE AVEC UNE FINALE PERSISTANTE.
REGION : VENETIE
CEPAGE: CORVINA, VERONESE - RONDINELLA, MOLINARA

CODE 4940

DOC LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO SORRENTINO
LES LARMES DU CHRIST SUR LE VESUVE.
FRAIS ET ELEGANT, IL EST EQUILIBRÉ ET PERSISTANT. IL A BEAUCOUP DE PERSONNALITÉ.
REGION : CAMPANIA
CEPAGE: PIEDIROSSO, AGLIANICO

CODE 4645

LACRYMA CHRISTI

DOC LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO SORRENTINO
LES LARMES DU CHRIST SUR LE VESUVE
AROMATIQUE, ROND, FRUITÉ ET PERSISTANT. CE VIN EST TRÈS TYPÉ ET BIEN ÉQUILIBRÉ
REGION : CAMPANIA
CEPAGE: PIEDIROSSO, AGLIANICO

CODE 4646

MOSCATO SPUMANTE

VSAQ MOSCATO SPUMANTE SCANAVINO
HARMONIEUX, DOUX ET ROND SUR DES NOTES AROMATIQUES INTENSES
REGION : PIEMONTE
CEPAGE: MOSCATO

CODE 4628

BENACO BRESCIANO

IGP BENACO BRESCIANO ROSSO GIOME
L'ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE FRUIT ET RONDEUR. TRÈS BIEN STRUCTURÉ
REGION : LAC DI GARDA
CEPAGE: GROPPELLO, MARZEMINO, BARBERA, SANGIOVESE

CODE 4647

VARVAGLIONE

IGP ROSATO DEL SALENTO
IPG SALENTO ROSATO "MOI» VARVAGLIONE
BOUQUET DÉLICAT RAPPELANT LA CERISE ET LA GRENADE.
UNE BOUCHE DOUCE, ONCTUEUSE, LÉGÈREMENT TANNIQUE,
BELLE FRAÎCHEUR.
REGION : PUGLIA
CEPAGE: NEGROAMARO DEL SALENTO

CODE 4947

NERO DI TROIA

IGT NERO DI TROIA PUGLIA TERRECARSICHE
HARMONIEUX ET CORSÉ AVEC DE LÉGÈRES NOTES DE REGLISSE ASSOCIÉ À DES FRUITS NOIRS ET DE LA VIOLETTE.
REGION : PUGLIA
CEPAGE: TROIA

CODE 4944

PRIMITIVO

PRIMITIVO DOC FANOVA TERRECARSICHE
BOUQUET INTENSE ET PROFOND , UN VIN AMPLE ET STRUCTURÉ
PUISSANT ET CORSÉ.
CONVIENT POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES RÔTIES,
FROMAGES ET CHARCUTERIE
REGION : PUGLIA
CEPAGE: PRIMITIVO

CODE 4946

IGT PRIMITIVO PUGLIA TERRECARSICHE
BOUQUET INTENSE ET PARFUMÉ. GOÛT HARMONIEUX. CONVIENT POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES RÔTIES, FROMAGES ET CHARCUTERIE.
REGION : PUGLIA
CEPAGE: PRIMITIVO

CODE 4945

IGT PRIMITIVO PUGLIA MESSAPI
NEZ DENSE DOMINÉ PAR LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES. BOUCHE ÉQUILIBRÉE AVEC UNE BELLE STRUCTURE ET LA RONDEUR DU FRUIT
REGION : PUGLIA
CEPAGE: PRIMITIVO

CODE 10671

CIU CIU

DOP CIU CIU FALERIO ORIS BIANCO
ROBE JAUNE PAILLE PÂLE AUX REFLETS VERTS QUI METTENT EN VALEUR SA VIVACITÉ ET SA FRAÎCHEUR. DOUX ARÔMES DE FRUITS À PÉPINS ET DE FLEURS BLANCHES, EN BOUCHE IL EXPRIME DES NOTES AROMATIQUES ET DE FRAÎCHEUR.
REGION : MARCHE
CEPAGES : TREBBIANO - PASSERINA - PECORINO

CODE 4941

DOP CIU CIU PICENO BACCHUS
VIN À LA COULEUR ROUGE RUBIS AVEC DES REFLETS VIOLETS
UNE BELLE COMPLEXITÉ, ALLIANT LA FINESSE DES TANINS ET L'INTENSITÉ DES FRUITS ROUGES.
UNE BOUCHE NET ET PRÉCISE. UNE BELLE FRAÎCHEUR.
REGION : MARCHE
CEPAGES : MONTEPULCIANO - SANGIOVESE

CODE 4688

GARDA

DOC GARDA PINOT GRIGIO CALDERARE SANTA SOFIA

NEZ FRAIS ET DÉLICATEMENT FRUITÉ SUR DES NOTES D'ABRICOT. EN BOUCHE IL EST 'ÉQUILIBRÉ ET ÉLÉGANT AVEC DE JOLIS ARÔMES DE FRUITS JAUNES.

REGION : PUGLIA

CEPAGE: PINOT GRIS

CODE 4639

Parmi les plus grands cépages rouges italiens, vous retrouverez :

- Barbera
-Lambrusco
- Montepulciano
- Nebbiolo
- Nero d'Avola
- Primitivo
- Sangiovese

Parmi les plus grands cépages blancs italiens, vous retrouverez :

- Falanghina
- Inzolia
- Garganega
- Moscato
- Glera
- Arnéis

LABEL DES VINS

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita : Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie). C'est le label de qualité le plus prestigieux et le plus strict des vins italiens. Il existe actuellement 74 DOCG italiennes (juin 2019) cependant c'est un nombre qui est destiné à croître.

DOC (Denominazione di Origine Protetta : Appellation d'Origine Protégée). On estime le nombre actuel à plus de 300 DOC italiennes.

IGT (**IndicazioneGeofraficaTipica** : Indication Géographique Typique). C'est un label vaste qui peut recouvrir aussi bien des vins sur l'ensemble d'une région ou d'un cépage sur un territoire (**IGT Terre Siciliane** en Sicile, **IGT Toscana** en Toscane **IGP PrimitivoPuglia** ou **IGT Bianco Puglia** dans les Pouilles, etc. l'IGT permet aussi à des vins nouveaux ou redécouverts d'exister en dehors des deux appellations majeures que sont la DOCG et la DOC.

Label de certification biologique au niveau communautaire. C'est un label européen important pour le pays : de plus en plus de vins certifiés biologiques sont produits en Italie. La certification est sévère et induit des contrôles réguliers. Son coût peut être prohibitif pour de petits producteurs, qui préfèrent ne pas certifier leur production même s'ils respectent (voire souvent dépassent) le cahier des charges du label BIO.

*Tous les autres vins -donc non dotés des labels DOCG, DOC ou IGT- sont considérés comme des « **vini da tavola** » (vins de table)*