

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES



V I N S & A L C O O L S

SOMMAIRE

Les Découvertes

Les Raffinés

Les Nectars

Les Assortiments

Les Alcools

Saporissimo vous amène l'essence de l'Italie et de ses saveurs.

Avec un très grand soin, Saporissimo a choisi pour vous des produits authentiques et naturels, chez des petits producteurs traditionnels. Il nous a semblé naturel de compléter notre sélection par une gamme de vins.

La tradition viticole est très ancienne en Italie, antique même. Elle remonte aux grecs et aux romains. L'Italie, pays de collines (Piémont, Toscane, Abruzzes, ...) se prête parfaitement à la culture du vin.

Les vins de Toscane sont depuis longtemps renommés. Ceux du Piémont sont appréciés des connaisseurs. Mais il existe de très nombreux excellents vins. Nous sommes partis à la recherche de petits producteurs, de produits authentiques, délicieux, remarquables.

Nous avons sélectionné quelques grands classiques mais aussi des vins et alcools moins connus. Les vins italiens présentent des arômes intéressants. Certains gagneront à vieillir mais la grande majorité est parfaite à boire dès aujourd'hui. Notre gamme est riche et variée sans être pléthorique.

Nous les avons regroupés en cinq parties :

- Les Découvertes (entre 10 et 13 Euros)
- Les Raffinés (entre 13 et 20 Euros)
- Les Nectars (au delà de 20 Euros)
- Les Assortiments (au delà de 20 Euros)
- Les Alcools

Nous espérons vous permettre de belles découvertes.

Hugues Percie du Sert

LES DÉCOUVERTES

PROSECCO EXTRA DRY CIODET

Vénétie - DOC Trévisé

Alcool frais et élégant, polyvalent et léger. Arômes floraux et très fines bulles en font une alternative intéressante au champagne. Notre producteur, héritier d'une longue tradition familiale (1700), privilégie la qualité.



En bouche : Délicat en bouche. Léger, caractérisé par ses très fines bulles, ses arômes sont frais. On y trouvera des fruits à chair blanche comme la pêche, la poire avec une très légère amertume en fin qui permet la longueur en bouche. Son taux de sucre est moyen (extra dry).

Nez : Parfums floraux de glycine et de rose.

Robe : Jaune clair.

Cépage & terroir

Le territoire de l'Alta Marca Trévisane d'où vient ce Prosecco est une succession de collines particulièrement escarpées adossées aux montagnes voisines. Ceux produits dans les plaines en contrebas sont moins intéressants, mais le succès croissant de ce vin a amené une explosion des surfaces cultivées. Le Prosecco est principalement obtenu à partir de raisin Glera, typiquement local.

Accords : Le Prosecco se consomme, de l'apéritif au dessert pour accompagner les moments informels ou plus festifs.

Traditionnellement dégusté avec le Panetone pour les fêtes de fin d'année.

Producteur & élaboration

Les frères Bortolomiol et la maison Ciodet, héritiers d'une très longue tradition familiale privilégient la qualité à la quantité. Quand beaucoup produisent plusieurs millions de bouteilles, ils se contentent de 200 000. Le pressage est effectué doucement de manière à extraire que le jus qui vient du cœur du grain. La partie claire du moût commence sa vinification grâce à des enzymes naturelles, ajoutées au moût. La fermentation dure 15-20 jours dans des cuves en acier inoxydable à une température constante de 18-20 degrés. Deux fermentations (méthode Charmat) dont une avec ajout de sucre et de levures extraites des raisins de la maison. Cette technique permet de préserver les arômes des raisins, donne un vin fruité et floral. La fermentation champenoise est plus longue et transforme plus les arômes naturels des raisins.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 863A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 863

T° service 10° à 12°C • 11,5% alcool



PROSECCO ROSÉ - PALADIN

Vénitie

Un Prosecco Rosé, délicat et élégant, à l'image de sa jolie bouteille. Vous ne serez pas déçus. Il n'a pas à rougir face à certains bons champagnes rosés. Un bon rapport qualité/prix.



En bouche : Un vin élégant, au palais, son parfum est frais et floral. Le goût est sec et persistant, avec une grande fraîcheur. Ce vin est parfumé et frais, symbole de convivialité et d'été.

Robe : Ce vin se distingue par sa couleur rose délicate, avec des reflets orangés doux et un perlage fin et persistant, très agréable à l'œil.

Cépage & terroir

Ce Prosecco rosé est élaboré à partir de raisins Glera et Pinot Noir.

Accords : Excellent pour l'apéritif, il pourra aussi accompagner des plats méditerranéens légers, des poissons et des légumes.

Producteur & élaboration

Une famille qui depuis 1962 élabore des vins dans la tradition vénitienne. La vendange est précoce, pour préserver la fraîcheur et les arômes, et les raisins ont été pressés doucement, en utilisant uniquement le moût.

En cave, la fermentation du moût se déroule à une température de 15 ° C pour rehausser les notes fruitées. Pour la seconde fermentation, la méthode Charmat a été choisie, avec des battonages fréquents, pour rehausser sa finesse et son parfum. Une période de vieillissement en bouteille suit pour accentuer équilibre et douceur.

0,75 l x6 : 85,00 € Ref 865A

0,75 l x1 : 14,80 € Ref 865

T° service 8° à 10°C • 11,5% alcool

DUO DE PROSECCO

Deux bouteilles de Prosecco, l'une classique, l'autre Rosé. Voir les fiches caractéristiques de chacune de ces deux vins.



Composé des références :
Prosecco extra dry Ciodet (ref 863)
et Prosecco rosé (ref 865)

27,00 € Ref 868

FRAGOLINO

Piémont

Etonnant vin pétillant au goût de fraise des bois, léger en alcool. Amusant et original. Servir bien frais. Il s'est développé dans le Nord de l'Italie, à l'origine Vénitien.



En bouche : Arômes de fraise des bois. Légèrement pétillant.

Nez : Arômes de fraise des bois.

Robe : Rouge clair.

Accords : Pour accompagner glaces ou autres desserts. Peut aussi se servir en apéritif. Très intéressant en cuisine (sorbets, tiramisu aux fraises pour lequel vous trempez les boudoirs dans le Fragolino). Servir bien frais.

Cépage & terroir

L'«Uva fragola», «raisin fraise», est un raisin rouge à l'incroyable goût de fraise des bois. Ce raisin fait partie des raisins amenés en Europe depuis les Etats Unis suite au phylloxera. Ce raisin, à l'origine du Fragolino, est parti des vallées alpines pour s'implanter en Vénétie, puis dans tout le Nord de l'Italie. Depuis 1987, la vente de Fragolino à base d'uva fragola est interdite par l'Union Européenne pour protéger les raisins européens.

Producteur & élaboration

Le Fragolino est désormais produit à partir de raisin et d'arômes de fraise, du fait de l'interdiction de vinification de l'uva fragola. L'Europe cherche à protéger ainsi les raisins européens par rapport aux raisins américains arrivés à l'époque du phylloxera, de moindre qualité. Notre Fragolino est produit dans le Piémont.

0,75 l x6 : 57,00 € Ref 860A

0,75 l x1 : 9,95 € Ref 860

Vin rouge • T° service 10° à 12°C • 7% alcool

LAMBRUSCO

Émilie - Romagne - DOP - Amabile

Un Lambrusco très bien fait par une entreprise créée en 1923. Autant les Lambrusco sont parfois décevants, autant celui-là est très agréable.



En bouche : Une explosion de fruits rouges mûrs, persistants, frais et enveloppants en bouche. Rond, pétillant, fruité. Mais aussi persistant, doux, frais et enveloppant.

Nez : Bouquet fruité intense de baies mûres.

Robe : Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets.

Accords : Se marie aussi bien avec les entrées et que des plats savoureux. Très agréable en apéritif. Parfait pour accompagner une bonne pizza.

Cépage & terroir

Lambrusco Grasperossa à 100%.

Producteur & élaboration

La cave coopérative Settecani à Castelvetro a été fondée en 1923. 48 viticulteurs ont démarré en 1923, aujourd'hui ils sont 200. Un domaine viticole au cœur de Grasperossa, situé dans le hameau de Settecani, aux confins des localités modernes de Castelvetro, Castelnuovo Rangone et Spilamberto. L'esprit est celui d'une grande famille composée de familles, une réalité entrepreneuriale où les décisions sont prises ensemble.

0,75 l x6 : 54,00 € Ref 862A

0,75 l x1 : 9,50 € Ref 862

Vin rouge • T° service 10° à 12°C • 11% alcool

MOSCATO D'ASTI BALBI SOPRANI

Piémont - DOCG

Pour accompagner vos desserts dans la pure tradition piémontaise. Légèrement sucré, vin doux, légèrement pétillant, au taux d'alcool plus que raisonnable (5,5%).



En bouche : Doux, mais pas sucré, doté d'une saveur délicate et intense, évoquant la glycine, la pêche et l'abricot avec des notes de sauge, de poire et de fleur d'oranger. Légèrement pétillant, ce qui lui donne une vivacité qui vient relever sa douceur.

Nez : Délicat.

Robe : Jaune doré.

Cépage & terroir

Le Moscato d'Asti est l'un des produits typique du Piémont. Réalisé à partir de raisin Moscato. Très harmonieux, de faible teneur en alcool.

Accords : Desserts, glaces, biscuits, fruits frais. Peut aussi être servi en apéritif.

Producteur & élaboration

Le Moscato s'est amélioré grâce au développement de la chaîne du froid. Les grappes et les raisins en bénéficient, ce qui permet de mieux conserver les arômes et saveurs. La fermentation est arrêtée à un taux d'alcool de 5%. Le Moscato d'Asti est naturellement légèrement pétillant, mais pas mousseux.

0,75 l x6 : 80,00 € Ref 861A

0,75 l x1 : 14,00 € Ref 861

Vin blanc • T° service 8° à 10°C • 5,5% alcool

GRECO

Campanie - IGT

Sec et agréable, ce Greco est arrivé dans la région avec les grecs et y a toujours été produit. Le sous-sol riche en soufre et le climat des collines de l'Avellino donnent à ce vin ses caractéristiques.



En bouche : Aromatique et relativement sec. Des arômes de maquis. Des notes d'amande. Minéral et très légèrement acidulé.

Nez : Minéral.

Robe : Jaune paille intense. Reflets perlés.

Accords : A servir en apéritif ou avec des fruits de mer ou des poissons.

Cépage & terroir

Les cépages : 85% Greco et 15% Fiano. Ces cépages sont très typiques de la région. Le Greco s'accommode bien du sous sol riche en soufre. Des mines de soufre étaient anciennement exploitées aux environs. La vigne plonge ses racines en profondeur, donne très peu de raisins concentrant ainsi les arômes.

Producteur & élaboration

Umberto Bruno a passé sa vie à développer cette petite entreprise en privilégiant la qualité. Récolte manuelle assez tardive (2ème quinzaine d'Octobre), pressage doux, fermentation à température contrôlée. Vin affiné 4 mois dans des cuves inox et deux mois en bouteille.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 880A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 880

Vin blanc • T° service 10° à 12°C • 12,5% alcool



SAUVIGNON SIRE

Vénétie - IGT

Le Sauvignon est un cépage très aromatique. Il a trouvé sur les terres Vénitiennes, héritières d'une très ancienne tradition viticole, un terroir qui lui permet d'exprimer tous ses arômes. Vin facile et très agréable.



En bouche : À la fois minéral et relativement moelleux. Fruité, vous y retrouverez des arômes d'ananas. Frais et affirmé, il offre une belle persistance en bouche.

Nez : On y retrouve le pamplemousse et un bouquet varié de fruits tropicaux, d'agrumes, de groseilles, de melon et de pêche.

Robe : Jaune paille.

Cépage & terroir

Les vignobles Paladin sont héritiers d'une tradition millénaire. Plin l'Ancien décrivait les bateaux chargés d'amphores qui quittaient les ports de l'Adriatique. La République de Venise exportait largement son vin. La famille est très attachée à la qualité et aux traditions comme en témoignent les magnifiques chais. Le Sauvignon s'adapte très bien dans la région. Les conditions y sont réunies pour qu'il exprime son potentiel aromatique.

Accords : Très adapté aux plats épicés (curry, safran), à ceux à base d'asperges, aux fruits de mer, au jambon cru. Egalement parfait en apéritif.

Producteur & élaboration

La vendange manuelle et précautionneuse, le contrôle de la température lors de l'élaboration, donnent à ce vin un spectre aromatique ample et varié. Après un pressage doux, le vin est affiné 5 mois en citernes d'inox. La mise en bouteille se fait au début du printemps puis le vin est affiné en bouteille.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 881A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 881

Vin blanc • T° service 10°C • 13 % alcool



COCOCCIOLA EBRIO - BIO

Abruzzes - IGT Terre di Chieti



0,75 l x6 : 72,00 € Ref 882A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 882



Un ancien cépage redécouvert. Très intéressant pour ses arômes frais et nombreux. Travaillé en mono-cépage pour un résultat séduisant et équilibré. Avec la garantie du savoir faire de la Cantina Orsogna.

En bouche : **Frais, équilibré, aromatique.**
Arômes fleuris, saveurs de pamplemousse rose et d'abricot. Notes acidulées. Belle longueur en bouche.

Nez : **Frais, fleuri avec une acidité agréable.**

Robe : **Jaune paille avec reflets légèrement verts.**

Cépage & terroir

Raisin de variété Cococciola, ancien cépage autochtone, redécouvert et retravaillé en mono-cépage. Les parcelles se trouvent dans un paysage magnifique, à 15 km de la mer, sur les contreforts de la Maiella, montagne qui s'élève à 1800 mètres d'altitude, mais surtout l'un des parcs naturels les plus préservés d'Europe. De fortes excursions thermiques entre la journée et la nuit, une bonne ventilation donnent à la vigne un microclimat qui lui permet de s'exprimer magnifiquement.

Accords : **Intéressant en apéritif, mais aussi pour accompagner carpaccio de poissons, ou pâtes et risottos aux fruits de mers.**

Producteur & élaboration

La Cantina Orsogna est une cave coopérative. Elle a développé une production de qualité. Reconnue en 2012 par le titre de Meilleur Producteur d'Italie lors de la grande foire annuelle en Italie (Vinitaly). L'œnologue privilégie des cépages autochtones. Il cherche à leur faire exprimer tous leurs arômes en travaillant ces terres privilégiées de façon très respectueuse de l'environnement. La proximité du très préservé parc de la Maiella rend cette démarche toute naturelle.

Vin blanc • T° service 10° à 12°C • 12,5% alcool

PODERE VOLPAIO - BIO

Toscane - IGT Toscane

Un vin de Toscane Bio, équilibré et agréable. Artisans toscans depuis 1890 ! Bio depuis 2000.



En bouche : Au palais, belle présence des fruits. Vin bien équilibré et agréable. Notes finales bien persistantes en bouche.

Nez : Beau nez floral dans lequel on peut identifier également de baies rouge.
Robe : Belle couleur rubis avec des reflets pourpre.

Accords : Ce vin agréable accompagnera de » façon assez large vos repas.

Cépage & terroir

Les vignes sont exclusivement issues du joli village de Vinci (ville d'origine de Léonard de Vinci), à 30 km de Florence. Y sont cultivés des vignes et des oliviers, dans un territoire très préservé. Les vignes sont cultivées dans la pure tradition Toscane. Les terres bénéficient d'une excellente exposition et les parcelles se développent autour de 250 mètres d'altitude.

Toute la production est biologique.

Producteur & élaboration

La famille travaille ces parcelles depuis 1890 et est très attachée à la tradition et au terroir.

Le soin apporté aux vignes, l'utilisation de méthodes traditionnelles de culture et de récolte manuelle sont mis en œuvre afin de perpétuer les traditions des vins de Toscane. Les produits phytosanitaires sont totalement interdits d'utilisation (ni pour l'enrichissement des sols, ni pour la protection des vignes). La macération dure 15 à 16 jours. Le vin est ensuite vieilli 6 à 8 mois en cuves, puis autant en bouteilles, avant d'être commercialisé.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 894A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 894

Vin rouge • T° de service 16 à 18 °C • 13% alcool



SAN GIOVESE SPERONE

Emilie Romagne - DOC

On dit que le Sangiovese d'Emilie Romagne est à l'image de ses habitants, franc, exubérant, robuste, convivial, un peu rugueux à l'extérieur, mais sincère et délicat à l'intérieur.



En bouche : Structuré, tannique, mais bien équilibré. Aromatique et bien fait.

Nez : Beau nez aromatique où l'on retrouve violettes, cerises et eucalyptus.

Robe : Pourpre concentrée.

Accords : Viandes rôties ou grillées, fromages, pâtes.

Ouvrir 30 minutes avant de le déguster.

Cépage & terroir

Lointaine est l'époque où l'on comptait 2000 pieds de vigne à l'hectare. Choix de privilégier la qualité à la quantité pour concentrer les sucres et les substances aromatiques. Le Sangiovese est le cépage principal des vins de Toscane, d'Emilie Romagne et des Abruzzes. Il a franchi les mers pour se développer en Afrique du Sud, au Chili ou en Californie. Les pieds ont été choisis suite à des expérimentations de l'université de Bologne (une des plus vieilles au monde) pour être adaptés aux terrains riches et généreux de la propriété, requérant des vignes peu productives. Sangiovese à 100%. Exposition est/sud-est.

Producteur & élaboration

Les troisième génération Trerè a poursuivi la recherche d'une qualité toujours améliorée. Vendange blanche pour tirer le meilleur de la vigne. Aucune irrigation. Faibles rendements, utilisation exclusive des levures propres au raisin pour la fermentation.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 890A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 890

Vin rouge • T° service 18°C • 13,5% alcool



MONTEPULCIANO MALORIO - BIO

Abruzzes - DOC

Le Sangiovese donne dans les Abruzzes d'intéressants Montepulciano. La Cantina Orsogna, tire le meilleur de terres privilégiées et produit ce Montepulciano aux arômes très intéressants. Une belle découverte.



En bouche : Ample, aromatique. Belle rondeur et tannins modérés. Arômes de fruits rouges : cerises griottes, mûres. Une touche de chocolat. Légèrement épicé.

Nez : Fruits rouges, légèrement épicé.

Robe : Rouge rubis avec légers reflets violets.

Accords : Accompagne très bien les pâtes savoureuses (aux olives, aux noix, ...). Intéressant pour les plats à la truffe, mais aussi plus classiquement pour viandes grillées ou rôties.

Ouvrez-le 30 min auqnt de le servir.

Cépage & terroir

Le Montepulciano d'Abruzzes est réalisé à partir de Sangiovese, le cépage roi des vins de Toscane. Les parcelles se trouvent entre 350 et 400 mètres d'altitude, dans un paysage magnifique, à 15 km de la mer, sur les contreforts de la Maiella, montagne qui s'élève à 1800 mètres d'altitude, mais surtout l'un des parcs naturels les plus préservé d'Europe. De fortes excursions thermiques entre la journée et la nuit, une bonne ventilation donnent à la vigne un microclimat qui lui permet de s'exprimer magnifiquement.

Producteur & élaboration

La Cantina Orsogna est une cave coopérative. Elle a développé une production de qualité. Reconnue en 2012 par le titre de Meilleur Producteur d'Italie lors de la grande foire annuelle en Italie (Vinitaly). L'œnologue privilégie des cépages autochtones. Il cherche à leur faire exprimer tous leurs arômes en travaillant ces terres privilégiées de façon très respectueuse de l'environnement. La proximité du très préservé parc de la Maiella rend cette démarche toute naturelle. Vin affiné quatre mois en fûts de chêne et trois mois en bouteille.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 892A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 892

Vin rouge • T° service 14°-18°C • 13,5% alcool



MERLOT SIRE

Vénétie - IGT

Vin adapté à des moments variés, pour une consommation courante durant les repas ou à l'apéritif. La facilité et les arômes du Merlot, un vin bien fait dans une élégante bouteille.



En bouche : Fruité et frais, harmonieux, avec un bel équilibre apporté par des tannins doux. Notes de groseille, de framboises et une touche de mûres.

Nez : Arômes frais de fruits rouges.

Robe : Rouge rubis brillant .

Accords : Parfait pour apéritifs, tapas, charcuterie, grillades. Il accompagne aussi très bien la cuisine Méditerranéenne et ses arômes. Parfait avec une pizza.

Cépage & terroir

Le Merlot est un cépage dont l'histoire est liée au bordelais où il est la base des Saint Emilion et les Pomerol. Très présent aussi aux Etats-Unis, il donne des vins ronds et harmonieux. En Vénétie, le Merlot a trouvé de riches terres pour s'exprimer. Pline l'Ancien décrivait les bateaux chargés d'amphores qui quittaient les ports de l'Adriatique. La République de Venise exportait largement son vin. La famille est très attachée à la qualité et aux traditions comme en témoignent les magnifiques chais.

Producteur & élaboration

La vendange est manuelle et précautionneuse. Le vin n'est travaillé que dans des citernes inox, afin de préserver ses arômes fruités. La fermentation à température contrôlée permet d'obtenir un vin ample et de belle intensité aromatique pour une gradation alcoolique faible.

Une famille qui depuis 1962 élabore des vins dans la tradition vénitienne.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 891A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 891

Vin rouge • T° service 16°C, 12° à 14°C en été • 12% alcool



SYRAH SIRE

Vénétie - IGT

Moelleux et belle concentration aromatique. Equilibre entre acidité, tannins et moelleux. Résultat d'un mélange d'un même vignoble récolté à deux différents stades de maturation. Très intéressant.



En bouche : Fruits mûrs, confiture et légères notes épicées, typiques du Syrah, exaltées par la part récoltée tardivement.

Se combine parfaitement aux saveurs de la part récoltée à maturation classique, aux notes végétales et à la belle acidité. Bel impact en bouche avec un palais fruité et une longue persistance.

Nez : Intense et complexe. Confitures et épicées.

Robe : Rouge rubis intense.

Cépage & terroir

On trouve les Syrah les plus fameux du côté des Cote-Rotie, Hermitage ou Saint Joseph. En Vénétie, où ce Syrah a trouvé de riches terres pour s'exprimer, les vignobles Paladin sont héritiers d'une tradition millénaire. Bateaux romains chargés d'amphores qui quittaient les ports de l'Adriatique, République de Venise qui exportait largement son vin. La famille est très attachée à la qualité et aux traditions comme en témoignent les magnifiques chais.

Accords : Vin au large spectre d'utilisations qui se combinent parfaitement aux viandes rouges braisées ou rôties. Parfait pour des moments relax et de méditation.

Ouvrir 30 minutes avant de servir.

Producteur & élaboration

La vinification des deux parties est séparée pour obtenir une extraction optimale des couleurs et des tannins. 12 mois d'affinage dans des barriques de 225 litres avant de passer 15 mois dans d'autres de 3000 litres. Le mélange est réalisé à ce moment et il séjournera dans des citernes d'acier avant d'être embouteillé. Ce long affinage permet à ce vin s'il est conservé, d'évoluer en bouteilles vers plus de finesse et d'élégance.

0,75 l x6 : 72,00 € Ref 906A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 906

Vin rouge • T° service 16°-18°C • 13,5% alcool • Garde possible

LES RAFFINÉS

CERASUOLO EBRIO - BIO

Abruzzes



0,75 l x6 : 72,00 € Ref 866A

0,75 l x1 : 13,00 € Ref 866



Un rosé bio de couleur soutenue et ample en bouche. Originalité, vous pouvez faire de sa bouteille et de son bouchon de verre, une élégante carafe de verre noir.

En bouche : Frais et rond, avec un des notes d'amande sur le final. Un rosé rond, plus ample et aromatique que les traditionnels rosés très transparents et très légers

Nez : Délicat et persistant, fleuri, ample et acidulé.

Cépage & terroir

Les parcelles se trouvent entre 400 et 450 mètres d'altitude, dans un paysage magnifique, à 15 km de la mer, sur les contreforts de la Maiella, montagne qui s'élève à 1800 mètres d'altitude, mais surtout l'un des parcs naturels les plus préservés d'Europe. De fortes excursions thermiques entre la journée et la nuit, une bonne ventilation donnent à la vigne un microclimat qui lui permet de s'exprimer magnifiquement. Cépages : Montepulciano.

Robe : Couleur rouge cerise, reflets cristallins. Moelleux, arômes de cerises griottes, de fraises.

Accords : Pour accompagner la charcuterie, les pizzas, pâtes et risotto à la tomate, cuisine de la mer, viandes légères. Aussi pour les desserts.

Producteur & élaboration

La Cantina Orsogna est une cave coopérative. Elle a développé une production de qualité reconnue en 2012 par le titre de Meilleur Producteur d'Italie lors de la grande foire annuelle en Italie (Vinitaly). L'œnologue privilégie des cépages autochtones. Il cherche à leur faire exprimer tous leurs arômes en travaillant ces terres privilégiées de façon très respectueuse de l'environnement. La proximité du parc de la Maiella rend cette démarche toute naturelle.

Vin rosé • T° service 10°-12°C • 13% alcool

MYRRHIS

Abruzzes - IGT Terre di Chieti

Délicat et frais. Bel équilibre entre l'acidité qui soutient sa fraîcheur et la structure donnée par l'alcool. Belle persistance en bouche.



En bouche : Arômes de fruits tropicaux (ananas, fruits de la passion) et de fleurs de printemps. Un peu acidulé. Touches d'amande.

Nez : Beau nez frais et fleuri. Aromatique.

Robe : Jaune paille doré.

Accords : Pour accompagner légumes grillés, pâtes ou risottos. Très intéressant avec plats à la truffe. Accompagne également les fromages affinés.

Cépage & terroir

Les parcelles se trouvent entre 350 et 400 mètres d'altitude, dans un paysage magnifique, à 15 km de la mer, sur les contreforts de la Maiella, montagne qui s'élève à 1800 mètres d'altitude, mais surtout l'un des parcs naturels les plus préservés d'Europe. De fortes excursions thermiques entre la journée et la nuit, une bonne ventilation donnent à la vigne un microclimat qui lui permet de s'exprimer magnifiquement. Les cépages assemblés: Chardonnay, Malvasie et Sauvignon.

Producteur & élaboration

La Cantina Orsogna est une cave coopérative. Elle a développé une production de qualité. Reconnue en 2012 par le titre de Meilleur Producteur d'Italie lors de la grande foire annuelle en Italie (Vinitaly). L'œnologue privilégie des cépages autochtones. Il cherche à leur faire exprimer tous leurs arômes en travaillant ces terres privilégiées de façon très respectueuse de l'environnement. La proximité du très préservé parc de la Maiella rend cette démarche toute naturelle.

0,75 l x6 : 92,00 € Ref 883A

0,75 l x1 : 15,80 € Ref 883

Vin blanc • T° service 10°-12°C • 14,5% alcool • Garde possible

MALVERNO

Abruzzes - IGT Terre di Chieti

Une très élégante bouteille, pour un vin qui ne laissera pas indifférent. Notre producteur, vainqueur de nombreux prix, avec ce vin comme avec d'autres sait élaborer des vins très bien faits. Le terroir très préservé de la Maiella y contribue.



En bouche : Intense, il présente une réelle douceur, avec une finale légèrement amandée. Belle structure.

Nez : Nez intense de fruits rouges mûrs et de confiture de cerise noire. Légèrement épicé.

Robe : Robe rouge rubis avec reflets violacés

Accords : Idéal pour accompagner les viandes rouges grillées, les ragoûts, le gibier, les fromages.

Cépage & terroir

Ce vin est vinifié à partir de cépages Montepulciano et Merlot. Les vignes sont d'âge moyen. Elles se développent principalement selon le système Guyot. Les vignes se situent entre 350 et 450 mètres au dessus du niveau de la mer.

Producteur & élaboration

Le Merlot est récolté à maturité et le Montepulciano est récolté tardivement. Les grappes de raisin sont défaites et écrasées avec le moût et les peaux. La macération à une température de 22-24 °C est assez longue et dure 15 à 16 jours. Le Merlot est vieilli en fûts de chêne pendant 6/8 mois, le Montepulciano pour la même période en cuves inox.

La Cantina Orsogna est une cave coopérative. Reconnue en 2012 par le titre de Meilleur Producteur d'Italie lors de la grande foire annuelle en Italie (Vinitaly).

0,75 l x6 : 81,00 € Ref 909A

0,75 l x1 : 13,80 € Ref 909

Vin rouge • T° de service 16 à 18 °C • 14,5% alcool

IRPIGNIA AGLIANICO RUSSIOS

Campanie - DOCG

Vin qui peut vieillir mais agréable dès aujourd'hui. Tannique et aromatique jeune, velouté ensuite.



En bouche : Arômes de fruits des bois, de cerises griottes. Note épicée.

Nez : Beau nez. Fruits mûrs, presque confits. Cerises griottes, mûres. Notes toastées.

Robe : Rouge rubis intense avec reflets grenat.

Accords : A déguster avec des pâtes, surtout si les sauces ont un goût marqué. Egalement avec les viandes mijotées ou les viandes rouges grillées. Enfin parfait sur le fromage.

Ouurez-le une heure avant de le servir.

Cépage & terroir

L'Aglianico est un cépage du Sud de l'Italie. Il y a été amené par les grecs 800 ans avant JC. Il produit des vins structurés mais il garde un bon niveau d'acidité même dans des climats chauds (50 km au Nord Est de Naples). Les terrains principalement calcaires et volcaniques apportent minéralité et arômes à ce vin.

Producteur & élaboration

Umberto Bruno a passé sa vie à perfectionner l'élaboration de ses vins et la connaissance fine des terroirs. La production est soignée et artisanale. Récolté à la main, le raisin est laissé 8 à 10 jours sur le moût avant une fermentation à température contrôlée. Macération dans des cuves d'acier puis filtrations avant que le temps n'affine ce beau vin. La maturation dure près de deux ans dont 8 mois en fûts de chêne.

0,75 l x6 : 90,00 € Ref 905A

0,75 l x1 : 14,50 € Ref 905

Vin rouge • T° service 18°C • 13,5% alcool • Garde possible

BARBARESCO BALBI SOPRANI

Piémont - DOCG

Le Barbaresco est avec le Barolo le plus connu des vins du Piémont. C'est un vin puissant mais élégant. Se bonifiera en vieillissant mais vous pouvez-le déguster dès aujourd'hui.



En bouche : Structuré mais agréable et élégant. Equilibre harmonieux entre tannins, acidité et alcool. Les arômes perçus au nez se retrouvent.

Nez : Nez équilibré et assez frais. Fruits rouges mûrs, cerise griotte, prune. Légèrement épicé.

Robe : Rouge grenat sombre avec de reflets rubis jeune qui deviendront orange avec le temps.

Accords : Plats de viandes en sauces, pâtes ou risotto aux saveurs prononcées, fromages.

Ouvrez-le deux heures avant de servir.

Cépage & terroir

Raisins à 100% de cépage Nebbiolo. Ces raisins mûrissent tardivement dans le brouillard des premiers froids automnaux sur les collines de Barbaresco, Treiso et Neive, adorables petits villages perchés.

Producteur & élaboration

Un minimum de 26 mois d'affinage dont 9 dans des tonneaux de bois. Depuis 1950 la famille Capetta a développé une importante production. La ligne Balbi Soprani est ce que la maison fait de meilleur.

0,75 l x6 : 99,00 € Ref 915A

0,75 l x1 : 17,50 € Ref 915

Vin rouge • T° service 18°C • 14% alcool • Garde possible

AMARCORD D'UN ROSS

Emilie Romagne - DOC

Belle structure et belle intensité aromatique. Affiné 12 mois en tonneaux. A déguster avec viandes rouges, rôtis, pâtes... Ouvrir une heure avant de servir.



En bouche : Tannins doux. Belle persistance fruitée, du côté de la mure et de la prune. Légèrement épicé.

Nez : Intense et profond, notes de mures et de cerises griottes en confitures, de fruits des bois et d'épices.

Robe : Rouge rubis intense.

Bouteille : La bouteille rend hommage à Felini natif de la région. Une belle bouteille pour une belle Réserve.

Producteur & élaboration

Faibles rendements, utilisation exclusive des levures propres au raisin pour la fermentation. Les troisième génération Trerè a poursuivi la recherche d'une qualité toujours améliorée. Vendange blanche pour tirer le meilleur de la vigne. Aucune irrigation.

Cépage & terroir

Cépage & terroir Sangiovese 85% et Cabernet Sauvignon 15%. Lointaine est l'époque où l'on comptait 2000 pieds de vigne à l'hectare. Désormais le choix est de privilégier la qualité à la quantité pour concentrer les sucres et les substances aromatiques.

0,75 l x6 : 110,00 € Ref 912A

0,75 l x1 : 16,60 € Ref 912

Vin rouge • T° service 18°C • 14,5% alcool • Garde possible

LES NECTARS

TAURASI

Campanie - DOCG

Le Taurasi est le Barolo du Sud. Il fait partie des grands crus d'Italie, et est certainement un des meilleurs rouges du Sud de la péninsule. Il est affiné trois ans, dont au moins un en fûts.



En bouche : Intense et profond. Arômes de prunes, de cerises griotte et de chocolat. Touches épicées. Structuré par des tanins doux, élégant et long en bouche.

Nez : Ample et complexe. Intense avec notes de cerises griotte, fruits des bois, prunes, violettes. Une touche d'épices et de minéralité.

Robe : Rubis intense avec des reflets grenat.

Cépage & terroir

Le Taurasi est un vin qui peut se garder jusqu'à vingt ans. Produit à 100% à partir de raisin aglianico (du grec Hellénique). Les origines remontent aux grecs (800 AvJC). Ce raisin donne le meilleur de lui-même dans ces collines assez vertes, situées à un minimum de 400 mètres d'altitude et à 50 km au Nord Est de Naples. Une grande variété de sols fait la richesse du terroir où calcaire et terres volcaniques dominant et donnent structure et une légère touche fumée à ce grand vin.

Accords : Accompagne les pâtes, les viandes rouges ou blanches, en sauce ou grillées, les fromages et le gibier. Il s'agit d'un vin de garde, structuré, aromatique, accompagnant parfaitement une cuisine raffinée.

Ouvrez-le deux heures avant de servir.

Producteur & élaboration

Umberto Bruno prend un soin tout particulier à produire ce Taurasi qui est sa fierté. Vendange blanche, récolte soigneuse et manuelle, grande expérience en matière de vinification sécurisent la qualité. Ensuite les deux ans et demi de vieillissement permettent au vin de s'affiner et d'exprimer ses arômes : 14 mois dans cuves inox et 18 mois en fûts de chêne français. Enfin, un an d'affinage en bouteille, avant d'être commercialisé.

0,75 l x6 : 130,00 € Ref 910A

0,75 l x1 : 22,90 € Ref 910

Vin rouge • T° service 18°C • 13,5 % alcool • Garde possible

CHIANTI RISERVA LODAIOLO

Toscane - DOCG

Une très belle réserve que ce Chianti Lodaiolo. La cave dans laquelle est vieilli le vin, une des plus anciennes d'Italie, est un lieu d'exception pour ce vin élégant et raffiné. Consortium Gallo Nero.



En bouche : Intense, de belle structure, tanins élégants. Un grand équilibre. Les arômes ressentis au nez se retrouvent en bouche.

Nez : Beau nez, complexe et délicat, typique, avec des notes fruitées de baies rouges qui évoluent en un délicat bouquet d'épices.

Robe : Rouge rubis, avec de légers reflets grenat.

Accords : Avec les viandes rouges, mijotées ou grillées. Egalement indiqué pour fromages et gibiers.

Servir de préférence dans d'amples verres pour vin rouge.

Ouvrez-le une heure avant de servir.

Cépage & terroir

100% de Sangiovese, obtenu de la sélection de vignes très anciennes, véritable patrimoine de la maison. Un terroir unique pour son microclimat, situé entre 500 et 600 mètres d'altitude. Le Sangiovese est le cépage roi des vins de Toscane. Les collines Toscane sont depuis longtemps travaillées par l'homme qui a appris en tirer le meilleur. La Fattoria di Castelvecchi (la ferme du vieux château) est intégrée dans cette tradition millénaire comme sa cave moyenâgeuse, l'une des toutes premières de Toscane, en témoigne.

Producteur & élaboration

Le raisin est sélectionné à la main avec soin, 40 jours de macération, une première décantation puis un premier affinage de 6 mois dans des cuves inox. Puis le vin évoluera durant 18 mois dans de grands tonneaux de chêne français. Enfin un long séjour en bouteille dans l'obscurité et le silence avant commercialisation pour obtenir un vin élégant et raffiné. Le petit bourg médiéval que la Fattoria di joli Castelvecchi constitue à elle seule, rappelle que, pour durer, il n'y a pas de compromis possible avec la qualité.

0,75 l x6 : 139,00 € Ref 911A

0,75 l x1 : 24,45 € Ref 911

Vin rouge • T° service 18°C • 13,5% alcool • Garde possible

NICAN RISERVA

Abbruzzes Cantina Orsogna

Vin de méditation à déguster en fin de repas. Vous pourrez l'ouvrir sur le fromage. Il vous accompagnera toute la fin de soirée.



En bouche : Grande profondeur et grande complexité. A garder longtemps en bouche pour en apprécier tous les aspects : fruits murs, épices, saveurs un peu sauvages et profondes. Les tanins et l'alcool lui donnent la structure qui permet aux arômes de s'exprimer.

Nez : Epicé, fruits rouges très mûrs

Robe : Rouge très intense, pourpre profond

Ouvrir 2 à 3 heures avant de le servir.

Servir à 18°C

Cépage & terroir

Les parcelles se trouvent entre 350 et 400 mètres d'altitude, dans un paysage magnifique, à 15 km de la mer, sur les contreforts de la Maiella, montagne qui s'élève à 1800 mètres d'altitude, mais surtout l'un des parcs naturels les plus préservés d'Europe. De fortes excursions thermiques entre la journée et la nuit, une bonne ventilation donnent à la vigne un microclimat qui lui permet de s'exprimer magnifiquement. Cépage Montepulciano.

Producteur & élaboration

La Cantina Orsogna est une cave coopérative. Elle a développé une production de qualité reconnue en 2012 par le titre de Meilleur Producteur d'Italie lors de la grande foire annuelle en Italie (Vinitaly). L'œnologue privilégie des cépages autochtones. Il cherche à leur faire exprimer tous leurs arômes en travaillant ces terres privilégiées de façon très respectueuse de l'environnement. La proximité du très préservé parc de la Maiella rend cette démarche toute naturelle.

0,75 l x6 : 139,00 € Ref 914A

0,75 l x1 : 25,00 € Ref 914

Vin rouge • T° service 18°C • 15,5% alcool • Garde possible

AMARONE CASA LUPO

Émilie Romagne

Élaboré en Vénétie, l'Amarone est incontestablement un des meilleurs vins Italiens. Riche, raffiné, élégant, c'est un vin de très belle structure. Son élaboration est très particulière.



En bouche : Notes de fruits mûrs comme des groseilles, des myrtilles, des cerises acides. Notes confiturées avec un bouquet final de parfum de vanille épicee.

Nez : Intense et profond, notes de mures et de cerises griottes en confitures, de fruits des bois.

Robe : Robe rouge aux reflets grenat foncé.

Accords mets/vins : L'amarone se marie parfaitement avec les plats de viande traditionnels tels que la viande braisée, les ragoûts, le gibier sauvage et le fromage vieilli. Excellent comme vin de méditation, pour prolonger un repas avec des amis et refaire le monde !

Cépage & terroir

Trois principaux cépages de Vénétie entrent dans l'élaboration de l'Amarone (Corvina, Rondinella et Rondinella). Du fait du séchage, il faut plus de 3 kg de raisin pour produire 75 cl d'Amarone ! Le terrain est à une altitude de 450 mètres au-dessus du niveau de la mer et le sol est constitué par l'altération de formations calcaires-fossilifères, comme le marbre.

Producteur & élaboration

Les vendanges se déroulent en plusieurs passages durant les deux dernières semaines de septembre pour permettre une maturation optimale des raisins. Les raisins sont récoltés à la main et placés dans le hangar pour le séchage.

Les raisins, récoltés en caisses, sèchent jusqu'en décembre/janvier. La perte d'eau, qui se produit pendant le séchage, augmente la concentration de toutes les substances du raisin. Le séchage lent fait qu'une pourriture noble, le fameux Botrytis, bien connu des amateurs de Sauterne, se développe sur les raisins de la Corvina. La fermentation et la macération se déroulent dans de petites cuves en acier. Puis vient la fermentation finale et la maturation en fûts de chêne de cinq cent à mille litres, où le vin restera pendant environ 18 à 24 mois. L'Amarone vieillit encore en bouteille jusqu'à atteindre une maturité optimale. Ouvrir la bouteille 2 heures avant de le déguster.

0,75 l x6 : 230,00 € Ref 922A

0,75 l x1 : 39,00 € Ref 922

Vin rouge • T° service 18°C • 16% alcool • Garde possible

ASSORTIMENTS

LES ASSORTIMENTS

Nous vous proposons de créer votre assortiment personnalisé parmi un choix de vins signalés par des pointillés (ex : 0,75 l x1 : 13,00 € Ref 866) ou choisir de découvrir nos compositions

AU CHOIX



Indiquez les références
des 6 bouteilles
choisies sur la
commande

Ref 900P

ABRUZZES



3x Ref 882 et
3x Ref 892

Ref 909P

VÉNÉTIE



2x Ref 881,
2x Ref 891 et
2x Ref 906

Ref 906P

ROUGES



2x Ref 890,
2x Ref 891 et
2x Ref 894

Ref 904P

BLANCS



2x Ref 880,
2x Ref 881 et
2x Ref 882

Ref 903P

BIO



2x Ref 882,
2x Ref 892 et
2x Ref 894

Ref 902P

72,00 € Pour 6 bouteilles

ASSORTIMENTS SIRE

Pour accompagner vos desserts dans la pure tradition piémontaise. Légèrement sucré, mais pas sirupeux, vin doux, léger en alcool.



Trois vins de Vénétie, un Sauvignon, un Merlot et un Syrah. Très bien faits par la maison Paladin. Aromatiques, différents, intéressants. Une belle idée de cadeau, dans leurs élégantes bouteilles.

37,00 € Ref 944

ALCOOLS

LIMONCELLO

Campanie - Citrons de Sorrento IGP

Un délicieux Limoncello artisanal. Rien à voir avec ce que vous avez parfois dégusté.



En bouche : Le citron est bien présent, mais vous sentirez émerger quelques saveurs d'herbes fraîches et parfumées.

Accords : A conserver au congélateur (ne gèle pas) et à servir en digestif. Encore meilleur si vous avez gelé les verres. Peut aussi servir pour arroser une glace, une salade de fruits ou réaliser une panna cotta ou un tiramisu !

Cépage & terroir

Ce Limoncello est réalisé par une petite entreprise familiale, perdue dans les hauteurs de la péninsule amalfitaine. Les routes pour y accéder ne sont pas praticables pour des camions car trop étroites ... Mais Luisa, la grand-mère a su transmettre à sa descendance, tout le savoir-faire du limoncello traditionnel. Celui-ci est réalisé avec des citrons de la péninsule Sorrentina, particulièrement riches en huiles essentielles. Ces fameux et énormes citrons, que ceux qui ont eu l'occasion de parcourir ce merveilleux coin d'Italie, ont pu admirer.

Producteur & élaboration

Le Limoncello traditionnel est réalisé en faisant infuser dans l'alcool les zestes du citron. Ceux-ci libèrent leurs huiles essentielles. Un sirop de sucre permet de baisser ensuite le degré d'alcool, qui est tout de même de 30°C.

0,50l : 17,50 € Ref 870

T° service 2° à 3°C • 30% alcool

ARANCINO

Liquori Morelli

Amateurs de Limoncello, découvrez l'Arancino. Plus doux, plus délicat, assez subtil, c'est un produit extra.



En bouche : Beaucoup de saveurs en bouche et un parfait équilibre entre l'orange et l'alcool. Fraîcheur et fruité. Sa bouteille est élégante et jolie. Pour vous ou pour un cadeau original et savoureux.

Utilisations : La liqueur d'arancino peut être utilisée aussi bien comme digestif en fin de repas, comme base pour une généoise alcoolisée ou comme arôme pour, par exemple, des beignets de carnaval, ou une pâte à crêpes.

Un peu d'arancino améliorera une simple salade de fruits, ou une glace.

Si vous aimez déguster des cocktails, vous l'adopterez.

Et là où vous utilisez du jus d'orange, il apportera un plus en matière de saveurs et d'arômes.

Aussi recommandé pour des cocktails comme notre Spritz orange ou pour desserts, comme notre fameux Tiramisu à l'orange.

Producteur :

L'Arancino Morelli a gagné la médaille d'or du « Concours Mondial des Vins et Spiritueux 2012 à Bruxelles ». La concurrence était rude, pas moins de six mille concurrents du monde entier.

Composition :

zestes d'orange, sucre, alcool. Les oranges viennent des Pouilles, du côté de Taranto.

0,50 l : 21,50 € Ref 871

32% alcool

APERITIVO

Casoni

1814, année de début de notre artisan. Plus de 200 ans d'expérience pour cette entreprise familiale. Notre Aperitivo est une recette très ancienne, familiale, à base d'herbes, de fruits méditerranéens et d'épices.



En bouche : **Savoureux et rafraichissant.**

Pour vos cocktails : **Plus concentré que beaucoup d'autres (Aperol par exemple). Plus fort en saveur et en arômes et aussi plus fort en alcool (15 °C contre 12°C).**

Vous en utiliserez donc moins, que ce soit pour préparer un Spritz, un Americano (eau gazeuse et Aperitivo). Pour un Negroni (Gin, Vermouth et Aperitivo), il remplacera avantageusement le Campari.

Élaboration :

Son intensité aromatique vient qu'il n'est réalisé qu'à partir de produits naturels et 100% italiens.

Pour les fruits, des oranges douces et amères. Ensuite un mélange d'herbes aromatiques (Gentiane, Quinine, Absinthe) agrémentées de quelques épices.

Producteur :

Casoni fait partie des distilleries historiques en Italie. C'est même l'une des plus anciennes, née en 1814. De génération en génération, les savoir-faire familiaux se sont transmis et développés. Casoni se trouve en Emilie-Romagne, près de Modène.

Composition :

Alcool, sucre, eau, infusion alcoolique de substances végétales, arômes, jus de citron, chlorure de sodium, colorants E110, E124

1l : 17,50 € Ref 869

15% alcool

AMARETTO DELLA TORRE

Liquori Morelli

Cette liqueur est l'un des produits phare et historiques de notre artisan de Toscane. Les amandes viennent de l'Ombrie voisine. Depuis 1911 !



En bouche : Belle saveur d'amande, raffiné, délicat.

Utilisations : Pour vos tiramisus et autres desserts, simplement avec des glaçons, parfois avec une rondelle de citron et pour vos cocktails.

Producteur :

L'arrière-grand-père avait un bar et y produisait des alcools. Leur renommée aux environs a fait le succès de l'entreprise qui s'est développée petit à petit. Aujourd'hui 12 personnes y travaillent désormais.

Élaboration :

Un des secrets, l'utilisation des meilleurs sucres de canne possible, tellement fins qu'ils semblent être de la poussière blanche, mais de ce fait plus discrets en bouche.

0,70 l : 22,00 € Ref 878

28% alcool • Garde possible

LIQUEUR DE RÉGLISSE

Casoni

En digestif avec des glaçons ou pour améliorer une glace. Une recette très ancienne de la maison Casoni créée en 1814 et un digestif très classique en Italie.



En bouche : Amateurs de réglisse, vous serez conquis. La saveur de la réglisse s'exprime parfaitement en liqueur. Cette «Licquirizia» est un produit traditionnel en Italie qui gagne à être connu.

Producteur :

Casoni fait partie des distilleries historiques en Italie. C'est même l'une des plus anciennes, née en 1814. De génération en génération, les savoir-faire familiaux se sont transmis et développés. Casoni se trouve en Émilie-Romagne, près de Modène.

Composition :

Alcool, extrait de réglisse, sucre, Gentiane, Orange Amère, Quinine et Aloe.

Élaboration :

La réglisse utilisée est de belle qualité. Elle provient de Calabre ou bien de Malte. Les racines de réglisse sont mises à macérer dans de l'alcool, libérant ainsi tout leur arôme. C'est un processus long et qui comporte de nombreuses étapes.

0,70 l : 23,00 € Ref 873

25% alcool

GRAPPA 98

Liquori Morelli

Grappa baptisée 98 car elle a été créée pour fêter les 98 ans qui en a désormais plus de 110 !



En bouche : **Goût équilibré aux parfums délicats, belle présence en bouche et sans présence trop marquée de l'alcool.**

Producteur :

L'arrière-grand-père avait un bar et y produisait des alcools. Leur renommée aux environs a fait le succès de l'entreprise qui s'est développée petit à petit. Aujourd'hui 12 personnes y travaillent désormais.

Élaboration :

Cette grappa est obtenue par distillation de peaux de raisins de 5 cépages. Bien évidemment des viticulteurs italiens. Les moûts sont récupérés dans un état de fraîcheur maximale, juste après avoir été pressés. Les moûts sont distillés à proximité des lieux de pressage pour distiller tout juste quelques heures après le pressage. La grappa sort à 70°C. Elle subit ensuite une série d'élaborations, de filtrations, qui font sa qualité et où réside une bonne partie du savoir-faire de notre artisan.

0,50 l : 24,00 € Ref 875

40% alcool

GRAPPA 98 VIELLIE

Liquori Morelli

Toute la délicatesse de notre Grappa 98 blanche, bonifiée par plus de 12 mois passés dans des fûts de chêne.



En bouche : Le passage en fûts apporte moelleux et une belle complexité, sans trop augmenter la présence des tannins venant du bois. Les amateurs d'alcool apprécieront le résultat.

Couleur : Belle couleur ambrée, reflets brillants

Élaboration :

Laissée en infusion 20 jours, puis filtrée. Goût délicat, doux. Jolie couleur. Association très intéressante.

Producteur :

L'arrière-grand-père avait un bar et y produisait des alcools. Leur renommée aux environs a fait le succès de l'entreprise qui s'est développée petit à petit. Aujourd'hui 12 personnes y travaillent désormais.

0,50 l : 28,00 € Ref 876

40% alcool

GRAPPA AU MIEL

Liquori Morelli

Alcool utilisant une excellente grappa issue de moûts de Toscane. Mélangée à du miel italien artisanal (miel d'acacia). Association intéressante.



En bouche : **Goût** : délicat, doux.

Couleur : **Belle couleur ambrée, reflets brillants.**

Aspect : **Aspect ambré, légèrement opaque. Reflets opalescents.**

Producteur :

L'arrière-grand-père avait un bar et y produisait des alcools. Leur renommée aux environs a fait le succès de l'entreprise qui s'est développée petit à petit. Aujourd'hui 12 personnes y travaillent désormais.

Élaboration :

Les moûts sont récupérés dans un état de fraîcheur maximale, juste après avoir été pressés. La grappa sort à 70°C. Elle subit ensuite une série d'élaborations, de filtrations, qui font sa qualité et où réside une bonne partie du savoir-faire de notre artisan. Le miel est ensuite ajouté.

0,50 l : 26,00 € Ref 877

40% alcool

sapoRissimo

DES SAVEURS ORIGINALES ET AUTHENTIQUES



ÉPICERIE FINE · PRODUITS TRADITIONNELS · VINS & SPITIRUEUX ITALIENS



Myriam HERVÉ

Tél. : 06 11 52 50 76

Email : myriam@fioridarancio.fr

Site web : www.fioridarancio.fr