

CATALOGO 2024



# GIBIN

DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963



serviAMO  
l'HORECA

Dal 1963

ACQUA  
BIRRE  
BIBITE  
VINI  
LIQUORI  
ECC.





**Bottiglia 100 cl. PET**

**Bottiglia 50 cl. PET**



**ACQUE  
MINERALI**



**Bottiglia 50 cl.**



**Bottiglia 75 cl.**



**Bottiglia 100 cl.**



**Bottiglia 75 cl.**



**Bottiglia 25 cl.**



**Bottiglia 50 cl. PET**



**Bottiglia 150 cl. PET**



**Lattina 33 cl.**

**S. Bernardo**

# PIEMONTE

## la CASCINA



### Barbera d'Alba D.O.C.

**Vitigno:** Barbera d'Alba.

**Ubicazione:** Terreno collinare; esposizione est, ovest.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Acidità totale:** 6,0/1000 in acido tartarico.

**Affinamento:** In acciaio.

La Barbera d'Alba (la sua dizione è strettamente al femminile) si caratterizza per la sua finezza, eleganza e complessità ed attenua la sua prepotenza giovanile con adeguato affinamento. Di colore rosso rubino, con tonalità intensa e riflessi cardinalizi, ha profumo vinoso e fragrante con sentori di prugna, di mora e di speziato. Piena al gusto, morbida e vivace per l'acidità sempre evidente che la rende fresca e piacevole è in grado di soddisfare tutte le esigenze del bere moderno e appassionato. Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violacei. Olfatto: fresco e fruttato (frutti di sottobosco e lampone) con sentori floreali persistenti (rosa canina). Gusto: piacevolmente acidulo di media struttura con retrogusto armonico e persistente.

### Dolcetto d'Alba D.O.C.

**Vitigno:** Dolcetto.

**Ubicazione:** Terreno collinare; esposizione sud, sud-ovest, est.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Acidità totale:** 5,5-1000 in acido tartarico.

I fiori del Dolcetto, con le foglie rosse d'autunno, regalano grappoli dolci, saporiti. Nasce un vino, il Dolcetto d'Alba, che entusiasma per il suo colore rubino ringiovanito qua e là di violetto. Il profumo rispetta i canoni della gioventù ed offre sentori di ciliegia e di fiori appena raccolti. Secco è il sapore, elegante, armonico, delicatamente amarognolo nella sua ultima espressione. Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei. Olfatto: fruttato con sentori floreali vinosi molto intensi. Gusto: armonico, di buona struttura, con retrogusto persistente e piacevolmente amarognolo.

### Nebbiolo Langhe D.O.C.

**Tipologia:** Rosso, di corpo, invecchiato in fusti di rovere grandi.

**Collocazione del vigneto:** Comune di Monticello d'Alba.

**Giacitura e tipo di terreno:** Collina, medio impasto con marne calcaree e argilla.

**Varietà di uva:** Nebbiolo 100%.

**Tenore alcool:** 13% - acidità: 5,3 gr/l.

**Invecchiamento:** Un anno in fusti di rovere grandi e in bottiglia 6 mesi.

La vigna di produzione è una delle migliori della zona, sia per l'esposizione a sud-ovest che per la complessità minerale del terreno. Colore: rosso rubino, profondo con riflesso leggermente granato. Olfatto: intenso, vinoso con frutto maturo e nota speziata di legno dolce. Gusto: di corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza.

### Arneis Langhe D.O.C.

**Tipo di vino:** bianco di corpo, da pesce e piatti leggeri.

**Collocazione del vigneto:** Comune di Monticello d'Alba.

**Varietà di uva:** Arneis 100%.

**Tenore alcool:** 13% - acidità: 5,40 gr/l.

**Invecchiamento:** in bottiglia 3 mesi.

Colore giallo paglierino scarico con vivi riflessi verdi, profumo intenso, floreale con buon ricordo di mela renetta e crosta di pane. Sapore fresco, leggermente aromatico con un leggero retrogusto erbaceo molto tipico.

### Barolo D.O.C.

**Varietà di uva:** Nebbiolo

**Tenore alcool:** 14,5% vol.

Il profilo olfattivo ampio e complesso è un'altra delle caratteristiche inconfondibili del Barolo. Nelle sue migliori interpretazioni ci aspettiamo: Floreale, con note di rosa e viola anche appassite; fruttato, soprattutto fragoline di bosco, lamponi e confettura di ciliegia; speziato, cioccolato, chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, ma è soprattutto il legame con la terra a rendere unico il Barolo. Nel suo bouquet si riconoscono infatti profumi legati alle Langhe, come le nocciole, le foglie e il tartufo. Un sottofondo di fine mineralità, con note anche balsamiche di liquirizia, tabacco, cuoio affumicato ed eteree con lieve sentore di goudron soprattutto nelle interpretazioni più moderne. Gli aromi terziari sono più o meno accentuati a seconda della tipologia e della durata dell'affinamento cui è stato sottoposto.

# PIEMONTE

## PODERE GAGLIASSI



### Barbera d'Alba D.O.C.

**Vitigno:** Barbera

**Zona di Produzione:** Monforte d'Alba

**Altitudine:** 400 - 450 m slm

**Vendemmia:** selezione e raccolta manuale a ottobre

**Vinificazione:** 9 mesi acciaio e 5 mesi di bottiglia

**Degustazione e Colore:** Un color rosso rubino intenso avvolge il bicchiere. Una bocca ricca di frutti rossi e una spiccata profondità accompagnano la degustazione insieme ad un'equilibrata acidità caratteristica della Barbera. All'olfatto si distinguono chiaramente note di viola e amarena.

**Grado Alcolico:** 14,5 %

### Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

**Tipo:** Rosso

**Vitigno:** Barbera

**Zona di Produzione:** Monforte d'Alba

**Altitudine:** 400 - 450 m slm

**Vendemmia:** selezione e raccolta manuale a ottobre

**Vinificazione:** 9 mesi acciaio e 5 mesi di bottiglia

**Degustazione:** Un color rosso rubino intenso avvolge il bicchiere. Una bocca ricca di frutti rossi e una spiccata profondità accompagnano la degustazione insieme ad un'equilibrata acidità caratteristica della Barbera. All'olfatto si distinguono chiaramente note di viola e amarena.

**Grado Alcolico:** 14,5 %

### Nebbiolo d'Alba D.O.C.

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona di Produzione:** Monforte d'Alba

**Altitudine:** 400 - 450 m

**Vendemmia:** selezione e raccolta manuale

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione sulle bucce in vasca d'acciaio a cui segue un affinamento per un breve periodo in tonneau di rovere francese.

**Degustazione:** rosso rubino brillante con profumi intensi caratterizzati da un bouquet floreale di petali di rosa, viola e frutti rossi di bosco. Al palato è elegante e complesso, note speziate accompagnano freschezza e persistenza.

**Grado Alcolico:** 14,5 %vol

### Barolo D.O.C.G.

**Tipo:** Rosso

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona di Produzione:** Monforte d'Alba

**Altitudine:** 400 - 450 m slm

**Vendemmia:** selezione e raccolta manuale a metà ottobre

**Vinificazione:** fermentazione e affinamento in vasca d'acciaio per 3 mesi, 30 mesi di barriques, e 6/12 mesi di bottiglia

**Degustazione:** il colore si manifesta subito in delicate note purpuree con riflessi granata. L'ingresso al palato è caratterizzato da una delicatezza e una struttura garantite dai tannini tipici di questa zona di Monforte. Note di spezie e tabacco accompagnano il degustatore.

**Grado Alcolico:** 15 %

### Langhe Chardonnay D.O.C.

**Vitigno:** Chardonnay 95%, Arneis 5%

**Vendemmia:** ultima settimana di Agosto

**Vinificazione:** pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox, affinamento in acciaio.

### Alta Langa D.O.C.G.

**Tipo:** extra brut

**Vitigno:** Pinot Nero e Chardonnay

**Zona di Produzione:** Monforte d'Alba

**Altitudine:** 400 - 450 m

**Vendemmia:** selezione e raccolta manuale.

**Vinificazione:** pressatura soffice con utilizzo di gas inerti. Solo il mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata in vasche di acciaio inox e conservato per sei mesi sulle fecce fini con battonage. Il metodo classico prevede una rifermentazione in bottiglia a cui segue un affinamento sui lieviti per circa trentasei mesi. Il degorgio prevede l'aggiunta della liqueur d'expédition segreta e la chiusura con il proprio tappo a fungo.

**Degustazione:** colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, brillante con perlage fine e persistente. La complessità dell'aroma è caratterizzata da sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca e una delicata crosta di pane. L'ingresso in bocca è deciso ma allo stesso tempo fresco ed elegante. La mineralità accompagna ricchezza e struttura.

**Grado Alcolico:** 12,5 %vol

# PIEMONTE



## CERETTO

### Langhe D.O.C. Arneis Blancè

Ceretto è tra le cantine piemontesi più importanti, sia in Italia che all'estero, grazie al dinamismo con cui produce e commercializza i propri vini. Fondata nel 1937 da Riccardo Ceretto è, ad oggi, magistralmente condotta dai figli Bruno e Marcello che, a seguito di un viaggio in Borgogna, capirono quanto il concetto di terroir e di cru fosse troppo importante per produrre vini di qualità, per non iniziare ad applicarlo anche nelle Langhe.

Così fecero e questa divenne presto la loro filosofia di vita, iniziando a produrre vini che riportavano in etichetta il vigneto di provenienza. Tra le scommesse, vinte, dei due fratelli Ceretto, c'è il Blancè: Arneis in purezza che esprime appieno il proprio territorio di appartenenza; uscì per la prima volta in commercio nel 1985 e fu subito un successo!

Riconoscibilissimo tra gli scaffali, grazie all'etichetta bianca con la B trasparente creata appositamente dal noto designer Silvio Coppola, il Blancè è un vino fresco, fragrante e fruttato, perfetto compagno per la tavola di tutti i giorni.

**Caratteristiche:** color paglierino terso, profuma di iris, mela renetta, pompelmo, mandorla fresca ed erba falciata. All'assaggio rivela equilibrio e gusto: fresco e vagamente pétillant, corrisponde pienamente all'olfattiva, regalando un gradevolissimo finale fruttato.

Ottimo come aperitivo, si abbina a pietanze a base di pesce, quanto di carni bianche delicate, a verdure al gratin e a formaggi freschi.



**Barolo Chinato**



## MARRONE LA MORRA

### Tartufo Nero

**Uve:** Barbera e Nebbiolo

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Caratteristiche:** è vino rosso di territorio facile e piacevole da bere.

### Tartufo Bianco

**Uve:** Cortese, Chardonnay

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Caratteristiche:** si presenta con colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, profumato di fiori e frutta fresca, sapore netto, fresco e piacevolmente morbido.

### Moscato d'Asti

**Uve:** Moscato: 100%

**Gradazione alcolica:** 5% vol.

**Caratteristiche:** vino dal colore giallo paglierino, presenta un intenso profumo caratteristico del vitigno, con note di fiori bianchi, pesca e albicocca. Il sapore è tipicamente dolce ma non stucchevole, fresco e armonico.

# EMILIA ROMAGNA



## Gutturnio Classico Vivace Colli Piacentini D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Barbera 55% e Bonarda 45%

**Provenienza:** parte del territorio collinare della provincia di Piacenza situata non sopra i 350 m/slm.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino brillante, un profumo fruttato in cui si riscontrano amarena, more e frutti di bosco. Con l'invecchiamento i profumi assumono caratteristiche speziate. Il sapore è corposo, pieno, leggermente rotondo. Vivace.

**Si consiglia:** con salumi stagionati, paste con ripieni di carne, arrosti e parmigiano.

Servire a 12-14°C.

## Bonarda Secca Colli Piacentini D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Barbera e Croatina (Bonarda)

**Provenienza:** il parziale comprensorio delle colline piacentine.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso brillante, un profumo vinoso e caratteristico, un sapore abboccato, fresco e vivace.

**Si consiglia:** con antipasti all'italiana, stufati con carni rosse, lepre in salmi, formaggi duri.

Servire a 12-14°C.



## Gutturnio Classico Vivace Colli Piacentini D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Barbera 55% e Bonarda 45%

**Provenienza:** parte del territorio collinare della provincia di Piacenza situata non sopra i 350 m/slm.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino brillante, un profumo fruttato in cui si riscontrano amarena, more e frutti di bosco. Con l'invecchiamento i profumi assumono caratteristiche speziate. Il sapore è corposo, pieno, leggermente rotondo. Vivace.

**Si consiglia:** con salumi stagionati, paste con ripieni di carne, arrosti e parmigiano.

Servire a 12-14°C.

## Bonarda Secca Colli Piacentini D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Barbera e Croatina (Bonarda)

**Provenienza:** il parziale comprensorio delle colline piacentine.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso brillante, un profumo vinoso e caratteristico, un sapore abboccato, fresco e vivace.

**Si consiglia:** con antipasti all'italiana, stufati con carni rosse, lepre in salmi, formaggi duri.

Servire a 12-14°C.



## Perseo Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

**Uve:** Pigato.

**Colore:** giallo paglierino più o meno carico.

**Profumo:** intenso caratteristico, leggermente aromatico.

**Sapore:** asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato.

**Gradazione:** 12% vol.

## Pegaso Vermentino Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

**Uve:** Vermentino.

**Colore:** paglierino più o meno intenso.

**Profumo:** delicato, fruttato.

**Sapore:** asciutto e fresco.

**Gradazione:** 12% vol.

## Sirio Vermentino Colli di Luni D.O.C.

**Uve:** Vermentino.

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** frutto floreale.

**Sapore:** asciutto.

**Gradazione:** 13% vol.



**Rosso 75 cl.**

**Bianco 75 cl.**

## Ormeasco Sciac-Trà Pornassio D.O.C.

Vino ottenuto da uve ormeasco vinificate parzialmente in bianco, dal colore rosato con rilesi cerasuoli, dall'odore gradevole vinoso, dal profumo fragrante e fruttato con sentori di lampone dal gusto piacevolmente secco, leggero, ma persistente, bene si abbina ai piatti di mare, di terra ed a quelli tipici della gastronomia ligure.

**Gradazione:** 11,5% vol.



# LIGURIA



**Bottiglia 37,5 cl.**

## **Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C.**

**Uve:** Pigato.

**Colore:** giallo paglierino più o meno carico.

**Profumo:** intenso caratteristico, leggermente aromatico.

**Sapore:** asciutto, pieno, lievemente amarognolo, mandorlato.

**Gradazione:** 13% vol.

## **Vermentino Riviera Ligure di Ponente D.O.C.**

**Uve:** Vermentino.

**Colore:** paglierino più o meno intenso.

**Profumo:** delicato, fruttato.

**Sapore:** asciutto e fresco.

**Gradazione:** 13% vol.

## **Lumassina Colline Savonesi Igt**

**Uve:** viene prodotto con le uve del vitigno lumassina raccolte nei vigneti condotti dall'azienda siti nei comuni di Orco Feglino, Vezzi Portio, Finale Ligure, Calica Ligure.

**Caratteristiche:** vino bianco secco di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; odore delicatamente persistente con sentori di erbe e fiori di campo; sapore secco di sensibile ma piacevole sapidità, di corpo leggero ma molto equilibrato.

**Gradazione:** 11,5% vol.

## **Rossese Riviera Ligure di Ponente D.O.C.**

**Uve:** Rossese.

**Colore:** rosso rubino chiaro.

**Profumo:** delicato, caratteristico, vinoso.

**Sapore:** asciutto, morbido, amarognolo.

**Gradazione:** 11,5% vol.

## **Ormeasco Pornassio D.O.C.**

**Uve:** Ormeasco

**Colore:** rosso intenso, con orli violacei da giovane, si fa rubino carico con riflessi granati affinandosi.

**Profumo:** vinoso e fragrante da giovane; se affinato diventa ampio, fine e persistente, con sentori di ciliegia matura, mora e violetta.

**Sapore:** il sapore è asciutto e tannico da giovane, si fa asciutto, caldo, sapido ma con buona morbidezza, di buon corpo, con lieve vena tannica, con fondo piacevolmente amarognolo se giustamente affinato.

**Gradazione:** 13% vol.

## **Granaccia D.O.C.**

**Uve:** viene prodotto con le uve del vitigno granaccia raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero e "Ponterotto".

**Caratteristiche:** vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso. All'olfatto si presenta intenso e persistente, ampio, fine, con sentori di piccoli frutti boschivi: vi si coglie mirtillo nero, mora, melagrana maturi e lampone. Al sapore è secco, abbastanza fresco e sapido, giustamente tannico, caldo, di buon corpo, continuo. Retrogusto fruttato con lieve boisè. Armonico e di grande personalità.

**Gradazione:** 12,5 / 14 % vol. a seconda delle annate.

# LECRÊUZE

# TRENTINO ALTO ADIGE



— ST. PAULS —

## Lagrein Kretzer Rosè D.O.C.

**Uve:** La vite è di crescita forte e produce buone rese. Esistono diversi cloni del Lagrein che si distinguono nella loro forma. I chicchi sono di grandezza media, hanno la buccia grossa e sono di colore blu-nero.

**Ubicazione:** Terreni ricchi di macerie e ciottoli vicino al fiume Talvera a Bolzano.

**Fermentazione:** Tradizionale fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio Inox e maturazione in botti di quercia.

**Descrizione:** Il Lagrein è un vino corposo e robusto con un aroma tipico e delicato profumo di vaniglia e viola. Il colore è rosato. Si accompagna con pasti di carne, selvaggina e formaggio.

## Lagrein Dunkel D.O.C.

**Uve:** la vite è di crescita forte e produce buone rese. Esistono diversi cloni del Lagrein che si distinguono nella loro forma. I chicchi sono di grandezza media, hanno la buccia grossa e sono di colore blu-nero.

**Ubicazione:** terreni ricchi di macerie e ciottoli vicino al fiume Talvera a Bolzano.

**Fermentazione:** tradizionale fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio Inox e maturazione in botti di quercia.

**Descrizione:** il Lagrein è un vino corposo e robusto con un aroma tipico e delicato profumo di vaniglia e viola. Il colore è rosso come i granati, il gusto pieno e vellutato. Si accompagna con pasti di carne forti e piccanti, selvaggina e formaggio.

## Gewürztraminer Justina D.O.C.

**Uve:** Il Traminer Aromatico è, insieme a Schiava e Lagrein, una varietà con origine nell'Alto Adige medioevale. Il suo nome deriva dal paese Termeno-Tramin nel sud della provincia.

**Ubicazione:** Terreni sabbiosi, anche pietrosi e calcinosi di S. Paolo.

**Fermentazione:** a temperatura di 18 in serbatoi d'acciaio Inox.

**Descrizione:** Traminer Aromatico è un vino leggero ma ostinato con un profumo di rose, vaniglia e garofano. È secco, robusto, acerbo e corposo. Il suo colore è chiaro paglierino con riflessi verdognoli. Squisito non solo come aperitivo ma anche con aragosta e pasti con curry.

**Gradazione alcolica:** 14,5% vol.

## St. Magdalener D.O.C.

**Uve:** La base forma l'uva di diversi cloni della Schiava arricchita con uva Lagrein.

**Ubicazione:** pendii soleggiati orientati verso Sud, Sud-est e Sud-ovest sulle colline di S. Maddalena con terreni caldi, ricchi di sabbia e argilla, premessa per il tipico aroma corposo del vino S. Maddalena.

**Fermentazione:** fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio Inox, maturazione in botti di quercia.

**Descrizione:** vino di colore rosso rubino brillante, il suo profumo fiorito fa pensare alle viole. Con il suo gusto di mandorle amare e l'aroma ricco di concino si fa amare con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggio piccante.

# TRENTINO ALTO ADIGE

## Müller Thurgau D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Müller Thurgau.

**Provenienza:** I comuni della provincia di Trento.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino piuttosto scarico, un profumo distinto, con note floreali, intenso, gradevole e un sapore secco, piacevole, giustamente acidulo.

**Si consiglia:** Come aperitivo, è ideale per i piatti a base di frutti di mare e di pesce. Da consumare giovane per apprezzare il profumo aromatico, ma può invecchiare fino a 2 anni.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8°- 10°C.

## Müller Thurgau

### Frizzante Vigneti delle Dolomiti Igt

**Gradazione alcolica:** 10,5% vol.

**Uve:** Esclusivamente Müller Thurgau con rese unitarie che non superano i 100 hl per ettaro.

**Provenienza:** L'alta collina o addirittura la montagna in alcune zone del Trentino particolarmente vocate alla produzione di uva bianche (Val di Cembra, Valle di Cavedine, Altopiano di Brentonico).

**Caratteristiche:** Ha una spuma delicata e persistente, il colore è paglierino scarico con evidenti sfumature verdoline. Ha un profumo delicato, leggermente aromatico con sottofondo fruttato. Il sapore è secco, piacevolmente fresco, a timbro sicuro e di ottimo carattere.

**Si consiglia:** Come aperitivo o con salumi e pasticcio di maccheroni. Da bersi giovani.

**Temperatura di servizio:** Servire a 10°C.

## Teroldego Rotalino D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Teroldego (100%).

**Provenienza:** Ottenuto da uve Teroldego dei territori posti in provincia di Trento denominati del "Campo Rotaliano", compresi tra i comuni del Mezzolombardo e Mezzocorona.

**Caratteristiche:** Dal colore rosso rubino intenso, ha un profumo intenso e gradevolmente fruttato e un sapore asciutto, lievemente amarognolo con caratteristico retrogusto di mandorla. E' maturo a 3-4 anni.

**Si consiglia:** Con zuppa di porcini, piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi duri. E' un vino che ben si presta all'invecchiamento.

**Temperatura di servizio:** Servire a 16°- 20°C.

## Marzemino D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Marzemino gentile.

**Provenienza:** Nasce da uve Marzemino, è prodotto nella Vallagarina in provincia di Trento.

**Caratteristiche:** Il colore è rosso rubino vivo e brillante, con sfumature tendenti al violaceo, ma man mano che il vino tende ad invecchiare queste sfumature assumono un colore mattone.

Di profumo netto e fruttato, si presenta con un chiaro sentore di viola mammola. Il sapore secco, piacevolmente equilibrato, si contraddistingue per un sottofondo amarognolo persistente.

**Si consiglia:** Con polenta e funghi, carni bianche e volatili in umido, brasati di carni rosse, arrostiti di maiale e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** Servire a 18-20°C.

## Pinot Nero Alto Adige D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Pinot Nero.

**Provenienza:** Zone vocate alla produzione.

**Caratteristiche:** Ha un colore rosso rubino e un bouquet delicato con sentore di bacche mature. Il sapore è fine, vellutato e gradevole.

## Gewürztraminer Alto Adige D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Uve:** Gewürztraminer.

**Provenienza:** Cornaiano, Mazon.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino e un aroma fine e intenso; supportato da un corpo forte ma armonioso al tempo stesso.



# VENETO - FRIULI ISONZO



## Chardonnay del Veneto

### I.G.T. Frizzante

**Varietà uve:** Chardonnay

**Provenienza uve:** Italia

**Gradazione:** 10,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 14 16 g/l

**Descrizione:** vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini e dal perlage tenue. Il profumo è elegante e delicato, ricorda la fragranza della crosta di pane e la freschezza della mela verde. Al palato è asciutto, sapido e di buona freschezza.

## Vino Raboso Rosato Veneto I.G.T.

**Colore:** rosato brillante con riflessi violacei

**Odore:** vinoso intenso

**Sapore:** sapido, fruttato

**Gradazione:** 10,5% vol.

## Pinot Grigio del Veneto I.G.T.

Ottenuto da uve Pinot del Veneto, ha colore giallo paglierino e profumo delicato e persistente. Il sapore è asciutto e deciso. Ideale con antipasti, pesce e carni bianche. **Gradazione:** 11,5% vol.

## Valpolicella Superiore D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Corvina, Rondinella, Molinara.

**Provenienza:** area classica di produzione indicata dal disciplinare che comprende la fascia nordovest della città di Verona.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino; un profumo muschiato, delicato e caratteristico; un sapore sapido, vellutato e armonico.

## Pinot Grigio Isonzo D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 13% vol. **Uve:** 100% uve Pinot Grigio.

**Provenienza:** È un vitigno di origine francese. È una mutazione gemmaria del Pinot Nero. Ha trovato in Friuli condizioni ambientali molto favorevoli. È infatti uno dei vini più conosciuti nel mondo della regione del Friuli.

**Caratteristiche:** Il bouquet è distinto e spiccato. Ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, pieno, piacevolmente amarognolo, con notevole sentore di artemisia.

## Ribolla Gialla Isonzo Igt

**Gradazione alcolica:** 13% vol. **Uve:** 100% uve Ribolla Gialla.

**Provenienza:** Vino di antica origine friulana, di cui si trovano cenni sin da lontano 1300. È un vitigno molto diffuso sulle colline e si presta alle più svariate vinificazioni.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, un sapore asciutto, fresco, vinoso, ricco di acidità. Ricorda tutte le sfumature dei fiori di limone e arancio. Trasmette una piacevolissima sensazione di freschezza al palato.

## Sauvignon Isonzo D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 13% vol. **Uve:** 100% uve Sauvignon.

**Provenienza:** È un vitigno originario della Francia, ha trovato diffusione in Friuli da molto tempo.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine elegante, nobile. Ha un profumo che ricorda l'albicocca, la frutta esotica, il peperone giallo. Il sapore è grasso e invitante.

## Cabernet Isonzo D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol. **Uve:** 100% uve Cabernet.

**Provenienza:** Seppur di provenienza francese, il cabernet è un vitigno che ha trovato notevole diffusione nella regione del Friuli.

**Caratteristiche:** Ha colore rosso rubino intenso tendente al blu, con un bouquet pieno e fragrante di forte intensità erbacea. Ha gusto secco, di corpo, tannico, sapido. L'affinamento in botti di rovere, gli donano eleganza senza togliergli tipicità.

## Refosco Isonzo D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol. **Uve:** 100% uve Refosco dal Peduncolo Rosso

**Caratteristiche:** colore rosso rubino granato tendente al violaceo, profumo intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapore sapido, leggermente tannico, giovane e vinoso, di corpo amarognolo, con persistente e piacevole retrogusto.



# VENETO - FRIULI ISONZO

## Cabernet I.G.T.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Cabernet Franc (almeno 90%).

**Provenienza:** L'uva è una varietà relativamente nuova, il prodotto di un possibile incrocio tra Cabernet Franc e Sauvignon Blanc.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino carico tendente secondo il grado di invecchiamento al mattonato, intenso e ricco di corpo. Di moderata gradazione alcolica, possiede una personalità spiccata. Ha profumo leggermente erbaceo, ricorda la viola mammola ed il glicine.

**Si consiglia:** Si abbina bene ai piatti a base di carne in particolare: carne al forno, selvaggina, stinco di vitello. Ottimo con i formaggi a pasta dura e stagionati.

**Temperatura di servizio:** Servire a 13 - 15°C.

## Merlot Veneto IGT

**Varietà uve:** Merlot

**Provenienza uve:** Veneto

**Denominazione:** Veneto I.G.T.

**Titolo alcol effettivo:** 12% vol.

**Residuo zuccherino:** Secco

**Descrizione:** Il Merlot è un vitigno a bacca nera, è originario della Gironda, nel sud ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux.

Si parla di Merlot sin dal 1700; in Italia è stato portato nel 1880 ed ha trovato condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino e Veneto. Il Merlot Veneto ha colore rosso rubino lucente con riflessi granato-mattone. È assai intenso e di caratteristico sapore leggermente erbaceo, alcolico, fruttato, aromatico, corposo e caldo.

**Abbinamenti:** È un vino a tutto pasto, si accompagna bene ai crostini, a paste asciutte, pasta e fagioli, zuppe. Alle carni bianche, bollite e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** Servire a 13 - 15°C.

## Cabernet Franc Friuli Grave D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Cabernet Franc (almeno 90%).

**Provenienza:** Ottenuto da uve Cabernet Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino intenso tendente al granato se invecchiato; profumo caratteristico, rammenta la viola, leggermente erbaceo; sapore asciutto e di buon corpo.

**Si consiglia:** Con gli arrostiti di carni bianche e rosse, è indicato con la cacciagione e la selvaggina da pelo e formaggi duri.

**Temperatura di servizio:** Servire a 18 - 20°C.

## Refosco del Peduncolo Rosso Friuli Grave D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Refosco del Peduncolo Rosso (almeno 90%).

**Provenienza:** Dai terreni ricchi di calcare, tipici della pianura del Grave, zona centrale della regione del Friuli.

**Caratteristiche:** Colore rosso violaceo intenso; profumo caratteristico, sapore pieno, con retrogusto lievemente amarognolo, di notevole corpo, un po' tannico, affina generose qualità con un modesto invecchiamento.

## Sauvignon Friuli Grave D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Sauvignon.

**Provenienza:** Ottenuto da uve Sauvignon coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino lucido; il profumo è delicato con un bouquet fiorito; è asciutto di corpo, fruttato e morbido.

**Si consiglia:** Da tutto pasto, indicato in particolare con gli antipasti delicati, minestre di verdura e risotti a base di erbe e con i piatti a base di pesce. Da bersi entro 8 mesi.

**Temperatura di servizio:** Servire a 10-12°C.

## Pinot Grigio I.G.T.

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Uve:** Pinot Grigio (almeno 90%).

**Provenienza:** Ottenuto da uve Pinot Grigio coltivate nell'area centrale della regione Friuli, in terreni tipici della zona del Grave ricchi di calcare.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino chiaro talvolta con leggeri riflessi ramati; un profumo fruttato, caratteristico; un sapore asciutto e morbido al palato.

**Si consiglia:** Oltre che come vino da aperitivo, con gli antipasti magri e con i piatti a base di pesce. Da bere prevalentemente giovane.

**Temperatura di servizio:** Servire a 9 - 11°C.



# TOSCANA



## Vin Santo

**Gradazione alcolica:** 16% vol.

**UVE:** Trebbiano di Toscana, Inzolia, Catarrato.

**Caratteristiche:** colore giallo ambrato, profumo intenso e ampio con note di miele e albicocca candita, sapore morbido e pieno con retrogusto dolce e aromatico.

**Si consiglia:** con pasticceria secca (i classici cantuccini), pasticceria da forno, ciambelloni e cioccolata fondente.

**Temperatura di servizio:** Servire a 14 -16°C.

### Chianti D.O.C.G.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Sangiovese 90% e Canaiolo nero 10%.

**Provenienza:** zone vocate alla produzione del prodotto.

**Caratteristiche:** Il colore è rosso rubino. Il profumo fruttato e intensamente vinoso. Ha un sapore armonico e asciutto. Può invecchiare fino a 2-3 anni.

**Si consiglia:** con primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse, trippa, formaggi duri, salumi e caciucco alla livornese.

### Morellino di Scansano D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Uve:** Morellino.

**Provenienza:** Area Maremmana.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, un profumo vinoso ed un sapore asciutto e leggermente tannico.

**Si consiglia:** con tutti i piatti della tipica cucina toscana, con cinghiale e altra selvaggina.

### Rosso di Montalcino D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Sangiovese.

**Provenienza:** vigneti montalcinesi.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino intenso, un profumo caratteristico e un sapore asciutto e leggermente tannico.

**Si consiglia:** con primi piatti asciutti, arrostiti vari, formaggi semiduri e duri.

# MARCHE - ABRUZZO

## Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Superiore

**Uve:** Verdicchio 100%.

**Colore:** giallo verdolino (tenue) cristallino.

**Profumo:** vinoso, con sentori di lieviti e di pane fresco, acacie a fine fioritura e ricordi di ginestra.

**Sapore:** sapido, piacevolmente amarognolo-salino, giusto equilibrio di acidità, fresco attraente.

**Gradazione:** 12,5% vol.



## Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. Cerasuolo

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Montepulciano 100%

**Caratteristiche:** dal colore rosa vivo e brillante con sfumature violacee, ha un profumo intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali. Il sapore è morbido, sapido e vellutato nel finale; è un vino di medio corpo.

**Si consiglia:** con antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati.

**Temperatura di servizio:**

Servire a 10°C.



## Pecorino Terre di Chieti I.G.T.

**Gradazione alcolica:** 13,2% vol.

**Uve:** Pecorino 100%

**Provenienza:** dai vigneti posti nei comuni di Tollo.

**Caratteristiche:** dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini, ha un profumo fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca e eleganti sentori floreali. Il sapore è pieno, di buona struttura e di lunga persistenza.

**Si consiglia:** antipasti e crudi di pesce, Crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo con formaggi freschi o a pasta filata.

**Temperatura di servizio:**

Servire a 12°C.



## Passerina Terre di Chieti I.G.T.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Uve:** Passerina 100%.

**Provenienza:** dai vigneti posti nei comuni di Tollo.

**Caratteristiche:** dal colore paglierino tenue, ha un profumo delicato, con note di fiori bianchi primaverili. Gusto morbido, fresco ed armonico.

**Si consiglia:** eccellente con specialità a base di pesce e minestre con verdure.

**Temperatura di servizio:**

Servire a 12°C.

# CAMPANIA



## Greco di Tufo D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Greco di Tufo.

**Provenienza:** Vigneti situati nel comune di Altavilla, Montefusco e Santa Paolina di Tufo ad una altezza di circa 400 mt. s.l.m.

**Caratteristiche:** Il colore è giallo paglierino brillante. Ha un profumo con sentore di frutta esotica e di lieviti. Il sapore è asciutto, armonico, persistente.

**Si consiglia:** Con antipasti di pesce e crostacei, aragosta alla cardinale e cozze al forno.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

## Falanghina Campania IGT

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Falanghina.

**Provenienza:** Vari comuni della provincia di Benevento.

**Caratteristiche:** Di colore giallo paglierino, con un profumo gradevolmente fruttato (di pesca e mela) e un sapore gradevole, di fresca e pronta beva.

**Si consiglia:** Con ostriche, crostacei in salsa bianca, zuppe alla marinara.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

## Fiano di Avellino D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Fiano in purezza selezionate.

**Provenienza:** Vigneti situati a 550 mt. s.l.m. nei comuni di Grottolella e Montefalcione (AV).

**Caratteristiche:** Il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso, tipico, gradevole. Sapore fruttato, con un gusto secco ed armonico, di buona stoffa. Da bere entro i 18-22 mesi.

**Si consiglia:** Con zuppe di pesce, pesce arrosto o alla griglia.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

## Taurasi D.O.C.G.

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Uve:** Aglianico selezionate.

**Provenienza:** Montemarano, uno dei 18 comuni situati ad est di Avellino.

**Caratteristiche:** Ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è morbido e persistente. Il sapore è asciutto, armonico ed equilibrato. Sottoposto ad invecchiamento di 3 anni, di cui uno almeno in botte di legno, è preferibile consumarlo a 4-8 anni.

**Si consiglia:** Con carni rosse e selvaggina, con formaggi di pasta dura.

**Temperatura di servizio:** Servire a 18-20°C.

## Aglianico D'Irpinia I.G.T.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Aglianico.

**Provenienza:** Provincia di Avellino.

**Caratteristiche:** Ha un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è caratteristico, gradevole e persistente. Il sapore è asciutto, leggermente tannico.

**Si consiglia:** Con pesce alla griglia, arrostiti di carni bianche e formaggi poco stagionati.

**Temperatura di servizio:** Servire a 18-20°C.



# SICILIA - SARDEGNA



**Passito di Pantelleria**

## **Vermentino di Gallura D.O.C.G**

**Gradazione:** 12% vol.

**Uve:** Vermentino al 100%.

**Provenienza:** Il territorio geograficamente noto come "Gallura", situato nella Sardegna nord-orientale, compreso tra le province di Sassari e Nuoro.

**Colore:** giallo paglierino con leggero riflesso verdognolo brillante.

**Profumo:** sottile, intenso e delicato.

**Sapore:** secco, morbido e leggermente amarognolo

**Temperatura di servizio:** Servire a 18-20°C.

## **Cannonau di Sardegna D.O.C.**

**Gradazione:** 13% vol.

**Uve:** Cannonau 100%.

**Provenienza:** Comuni di Jerzu e Cardedu (Nuoro).

**Caratteristiche:** il colore è rosso rubino tendente all'arancione con l'invecchiamento.

Il profumo è gradevole e caratteristico. Il sapore è secco e sapido. Può invecchiare da 3-6 anni.

**Temperatura di servizio:** Servire a 18-20°C.

## **Nero d'Avola I.G.T. Sicilia**

**Gradazione:** 13% vol.

**Uve:** Nero d'Avola.

**Provenienza:** Sicilia centro-occidentale.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino intenso, un profumo intenso, fruttato e speziato ed un sapore asciutto, pieno e leggermente tannico. Affinato 6 mesi in barrique.

**Temperatura di servizio:** Servire a 18-20°C.

# PUGLIA



## **Primitivo di Manduria D.O.C.**

**Gradazione:** 14% vol.

**Uve:** Primitivo 100%

**Provenienza:** Salento settentrionale.

**Caratteristiche:** ha un colore rosso rubino con riflessi violacei. Un profumo fruttato con sentori di prugna e ciliegia. Sapore pieno, forte, rotondo, equilibrato.

**Temperatura di servizio:** Servire a 16-18°C.

## **Negroamaro Salento I.G.P.**

**Uve:** Negroamaro 100%.

**Provenienza:** Cellino San Marco (BR).

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino con sfumature purpuree.

Ciliegie e chiodi di garofano succedono alla nota floreale di violetta. Tannino levigato e giusta freschezza definiscono l'equilibrio e la vigorosa personalità di questo negroamaro che finisce lungo e persistente.

**Temperatura di servizio:** 16°C.

## **Nero di Troia Puglia I.G.P.**

**Uve:** Nero di Troia 100%.

**Provenienza:** Provincia di Foggia.

**Caratteristiche:** Rubino acceso. Le more, i ribes e le viole inseguono

la nota speziata del pepe nero. Al gusto è pieno e corposo, il suo tannino misurato e morbido dona al vino la possibilità di esprimersi al meglio con le ricette della tradizione pugliese. Sfuma lungo su note leggermente speziate.

**Temperatura di servizio:** 16°C.

## **Rosato Salento I.G.P.**

**Gradazione:** 12,5% vol.

**Caratteristiche:** colore Rosa tendente al ciliegia brillante e luminoso, profumo delicato e gradevolmente fruttato, ampio, intenso e persistente con note di mora, lampone e frutta rossa. Sapore fresco, armonico e strutturato, delicatamente caldo con gradevole fondo lievemente amarognolo.

**Temperatura di servizio:** Servire a 14-16°C.

**Bott. 2 lt.**



**Bott. 1 lt.**



**Bag in Box 10 lt.**



**Bott. 1,5 lt.**



**Magnum 1,5 lt.**

### **Trento Doc Maso Cima Millesimato**

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Chardonnay 100%.

**Provenienza:** Circa 15 comuni tra Conegliano, San Vendemmiario, Valdobbiadene nel territorio collinare della provincia di Treviso.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino con riflessi dorati, fragranze fruttate e floreali, insieme ad un delicato sentore di lieviti. Sapore vivace ed armonico, fresco, pieno e rotondo.

**Si consiglia:** ideale a tutto pasto, perfetto con antipasti di pesce e crostacei.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

### **Spumante Franciacorta Casteldama Satèn Brut Docg**

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Uve:** Chardonnay 100%.

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato. Risalta l'aroma di pane caratteristico dell'affinamento sui lieviti. Gusto armonico, con buona persistenza ed eleganza.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

### **Blanc de Blancs Brut Metodo Classico**

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Uve:** Chardonnay 100%.

**Caratteristiche:** colore dorato e luminoso. Note delicate di fiori bianchi, frutta gialla ancora croccante e note agrumate, note di burro e crosta di pane fresco. Sapore avvolgente, complesso e armonioso in ottimo equilibrio con le sensazioni di freschezza e sapidità. Il finale è lungo e seducente e riporta con eleganza tutti i profumi espressi al naso.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

### **Spumante Prosecco Millesimato Extra Dry Palladio D.O.C.**

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Uve:** Glera.

**Provenienza:** Circa 15 comuni tra Conegliano, San Vendemmiario, Valdobbiadene nel territorio collinare della provincia di Treviso.

**Caratteristiche:** Colore giallo con riflessi paglierini; profumo fruttato e sapore asciutto

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

### **Prosecco Rosè Doc Millesimato Extra Dry Quantè**

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Uve:** Glera 85% - Pinot Nero 15%.

**Provenienza:** Un vino che si ottiene dall'assemblaggio di due vitigni, il Glera (85%) e il Pinot Nero (10-15%), ottenuto da un processo di spumantizzazione con il Metodo Charmat/Martinotti.

**Caratteristiche:** La ricerca e le tecniche produttive sempre in continua evoluzione hanno creato questo spumante dal colore rosato tenue, dai caratteristici riflessi ramati con sentore di fiori bianchi tipici del vitigno Glera, che si accompagnano alle note di viola e lamponi in dono al Pinot nero che dà vita ad un vino di buona struttura per poi percepire distintamente al retrogusto piccoli frutti rossi di sottobosco

**Temperatura di servizio:** Servire a 4/5°C

### **Prosecco Doc Treviso Extra Dry Quantè**

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Uve:** Glera.

**Provenienza:** Provincia di Treviso

**Caratteristiche:** Vino dal colore giallo paglierino, estremamente limpido e luminoso. Il perlage presenta una grana fine e persistente. Il profumo è gradevole, di mela Golden, con note di pompelmo. Il gusto è fresco, al palato risulta gradevole ed armonico di grande piacevolezza.

**Temperatura di servizio:** Servire a 6-7°C.



## TERRA SERENA

### Gran Cuvée Spumante Extra Dry

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Uve:** Trebbiano, Garganega, Verduzzo

**Provenienza:** Veneto, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia.

**Caratteristiche:** vino dal colore giallo paglierino particolarmente scarico, il perlage si presenta fine ma decisamente persistente. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate e lievemente aromatiche. In bocca se ne evidenzia la delicatezza associata ad un sapore particolarmente morbido e piacevolmente acidulo.

**Si consiglia:** ottimo come aperitivo oppure a fine pasto associato ad un dessert, appropriato per ogni tipo di occasione.

**Temperatura di servizio:** Servire a 7-9°C.



## INCANTI

### Brut Vino Spumante

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Uve:** Da uve bianche miste (Pinot, Verduzzo, Durello).

**Provenienza:** Provincia di Alessandria, Cuneo, Asti.

**Caratteristiche:** Ha un colore giallo paglierino scarico, con spuma fine e persistente, un profumo fresco, vivo, che ricorda l'erba e i fiori

di campo. Il sapore è secco ed invitante.

**Si consiglia:** Con crostate e pasticcini a pasta secca.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

### Moscato Vino Spumante Qualità Dolce

**Gradazione alcolica:** 6,5% vol.

**Uve:** Moscato.

**Provenienza:** Alcune zone della provincia di Asti

**Caratteristiche:** Ha un paglierino giallo dorato, un profumo di bouquet fine e persistente, delicato e fragrante. Il sapore è aromatico.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.

*Le Proposte®*

### Brachetto Piemonte D.O.C.

**Gradazione alcolica:** 7% vol.

**Uve:** Brachetto (100%).

**Provenienza:** vari comuni della provincia di Asti, Cuneo e Alessandria.

**Caratteristiche:** dal colore rosso rubino di media intensità, tendente al granato chiaro, ha un profumo muschiato e delicato con un compendio di fiori di bosco, accompagnato ad un bouquet caratteristico ed un sapore ricco e intenso.

**Si consiglia:** con pasticceria secca, dolci da forno e macedonia. Ottimo fuori pasto.

**Temperatura di servizio:** Servire a 8-10°C.





**Berlucchi  
6 litri**



**Riesling  
Martini**

**Asti  
Martini**



**Pinot  
Chardonnay  
Cinzano**



**Berlucchi  
Franciacorta  
Satèn**

**Berlucchi  
Franciacorta  
Brut**

**Berlucchi  
Cuvée Rosé**



**Ca' del Bosco  
Franciacorta**



**Bellavista  
Franciacorta**



**Ferrari  
Maximum  
Brut**



**Ferrari  
Perlé**

CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
ESTABLISHED 1812

CHAMPAGNE  
**Veuve Clicquot Ponsardin**  
MAISON FONDÉE EN 1772  
REIMS  
FRANCE

CHAMPAGNE  
**MUMM**  
*Cordon Rouge*

  
**MOËT & CHANDON**  
*Fondé en 1743*

CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
REIMS - FRANCE



  
**GIBIN**  
DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963

CHAMPAGNE



**Bottiglia 100 cl. V.A.R.**



**Sport Bottle PET 50 cl.**



**X-Plore  
Rio Citrus**



**X-Plore  
Sydney Fresh  
Melon**



**X-Plore  
Cool Blue**



**Mela Verde**



**Limone**



**Lemon Ice**



**Arancia  
Rossa**



**Arancia**



**Pesca**

# Alisea



**Bottiglia 50 cl.**



**Bottiglia 50 cl.**



**Bottiglia PET 50 cl.**

## ESTATHE



**Bottiglia vetro 20 cl.**



**Vasetto 20 cl.**



**Lattina 33 cl.**



**Bottiglia 10 cl.**



**Bottiglia 12,5 cl.**



**Bottiglia 10 cl.**



**Bottiglia 10 cl.**

# Coca-Cola



**Lattina 33 cl.**



**Bottiglia 25 e 33 cl.**

**Bottiglia 150 cl.**

**Bottiglia 50 cl.**





**Bottiglia 150 cl.**



**Bottiglia vetro 33 cl.**



**Bottiglia 50 cl. PET**



**Lattina 33 cl.**



**Bottiglia 19 cl.**



**Lattina 33 cl.**



**Bottiglia 100 cl.**



**FEVER-TREE**  
MIX WITH THE BEST



**Bottiglia 20 cl.**



**Sifone 150 cl.**

NATURAL DRINK  
**ERMAN'S**



*Bottiglia 20 cl.*

# LURISIA



*Bottiglia 27,5 cl.*

# Red Bull®



ENERGY DRINK



Lattina 25 cl.

# LEMON- SODA

# ORAN- SODA



Lattina 33 cl.



Bottiglia 19 cl.



# S. PELLEGRINO

Bottiglia 19 cl.

Lattina 33 cl.



**RECOARO**



**Bottiglia 19 cl.**



**Tassoni**

**Bottiglia 19 cl.**



*Da Porto fino con amore*



**Bottiglia 27,5 cl.**

# FABBRI



**Bottiglia 100 cl. Bottiglia 67 cl.**



**Bottiglia 200 cl.**

**Menta  
Limone  
Granatina  
Arancia  
Amarena  
Orzata**



**Bottiglia 1,3 kg.**

**Limone  
Mandarino  
Mango  
Amarena  
Orzata  
Menta  
Granatina  
Fragola  
Cranberry  
Rose  
Lampone  
Cedrata  
Kiwi  
Pesca  
Papaya  
Mandorla  
Banana  
Arancia  
Cola  
Ananas  
Lime  
Tropical Blue  
Fiori di Sambuco  
Maracuja  
Bitter  
Falernum  
Anguria  
Cannella  
Tamarindo  
Cocco  
Mirtillo**

# SUCCOSÌ<sup>®</sup>

IL SUCCO DELLA FRUTTA



## Juice Mambo



**Tropicale**  
100%

**Pera**

**Ananas**  
100%

**A.C.E.**  
Arancia, Carota,  
Limone

**Mela Verde**

**Pompelmo**  
100%

**Pesca**



**Arancia**  
100%

**Pomodoro**

**Albicocca**

**Mirtillo**

**Juice Mambo**



**Frutti Rossi**

**Albicocca**

**Ananas**

**Pera**



**Arancia**

**A.C.E.**

**Pesca**



**Albicocca**

**Fragola**

**Pera**

**Pesca**

**BIO**

# ITALIANE



Bottiglia 33 cl.

5,2%  
ALC./VOL.



## A BIONDELLA

BELIN CHE BIRRA

Le "Saison" sono birre molto frizzanti, dal gusto secco e non troppo alcoliche. Vanno benissimo per dissetare e combattere la fatica. Per questo motivo venivano consumate nella stagione estiva dai braccianti agricoli della Vallonia, regione di origine. Erano prodotte nelle fattorie nei periodi più freschi, sistema naturale per controllare la fermentazione. Hanno la caratteristica di essere arricchite di spezie ed erbe aromatiche. Pensando al rituale moderno dell'aperitivo, per la "BIONDELLA" sono stati scelti zenzero e scorza di mandarino dolce.

5,0%  
ALC./VOL.



## A RUSSA

NÓ SE PEU BEIVE E SCIOA  
NÓN SI PUO' BERE E FISCHIARE

Una "buona rossa" è la prima cosa che ci viene in mente quando abbiamo voglia di qualcosa di nuovo rispetto alla solita bionda. Il suo gusto è complesso abbastanza da soddisfare la curiosità e allo stesso tempo non spaventa, quasi rassicurante. C'è da dire che in molti casi è l'unica alternativa, ma la scegliamo senza timore. La nostra proposta è "A RUSSA", una birra ad alta fermentazione dalla ricetta molto semplice ma ben studiata andando controcorrente usando una sola varietà di luppolo.

5,1%  
ALC./VOL.



## A NESCIA

NÓN MUGUGNA,  
DAMME A RIVIERA  
NÓN MUGUGNARE E DAMMI UNA RIVIERA

Birra non pastorizzata per preservare intatto tutto il gusto e la freschezza della birra appena fatta. Soggetta ad un processo di chiarifica a basse temperature che le conferisce una consistenza cremosa e morbida dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli.

Conserva tutto il gusto e la freschezza della birra come appena spillata nel birrifico.

6,0%  
ALC./VOL.



## A FORESTA

SCIUSCIÀ E SCIORBÌ  
NO SE PEU  
SOFFIARE E SORBIRE NON SI PUO'

Un'esplosione di aromi tropicali donati dal mix unico di luppoli americani e australiani con un corpo delicato e un finale amaro pinaceo persistente.

Schiuma densa e persistente. Ricca di Xantumolo, che le conferisce proprietà antitumorali.

# ITALIANE



# FOLK

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



**Bottiglia  
33 e 50 cl.**

#### **MUNICH HELLES - Bionda**

Overo Chiara di Monaco, è uno dei più celebri stili bavaresi a bassa fermentazione. Per la Munich vengono impiegati il malto d'orzo Pilsner e 5 tipologie di luppoli da noi selezionati nei migliori produttori bavaresi. La sua lavorazione è la più lunga e delicata: passa oltre due mesi cantina; 2 settimane per la fermentazione e oltre 6 settimane di maturazione a 0-1°C, durante le quali i millenari lieviti di Weihenstephan compiono un vero e proprio miracolo. Gradazione Alcolica 5,0% Vol.

#### **VIENNA - Rossa**

Birra a bassa fermentazione prodotta secondo lo stile austriaco "Vienna", l'incontro perfetto tra il ceppo di lieviti bavaresi e l'abilità dei nostri mastri birrai. La ricetta originale prevede l'impiego esclusivo di malto d'orzo c.d. Vienna. Si tratta di un malto con una media tostatura che conferisce alla birra un colore ambrato ramato ed un "asburgico" equilibrio di ragguardevole bevibilità. Per questa birra utilizziamo 4 luppoli nobili bavaresi gittati per infusione in 3 tempi. Gradazione Alcolica 5,1% Vol.

#### **AMERICAN IPA - American & Pacific IPA**

Esplosione di aromi tropicali donati dal mix unico di luppoli americani e australiani, corpo delicato e nel finale amaro pinaceo persistente. Schiuma densa e persistente. Ricca di Xantumolo, che le conferisce proprietà antitumorali. Gradazione Alcolica 6% Vol.

#### **HEFE WEIZEN - Bianca**

E' la tradizionale birra di grano al lievito ispirata allo stile "Bayerische Weizen". Si utilizza una miscela di pregiati malti di frumento e di orzo che conferiscono una sensazione estremamente rinfrescante e dissetante.

Il rimarcato sedimento sul fondo è composto essenzialmente dai pregiati lieviti *Saccharomyces delbrueckii*, "precipitati" nel corso della lunga maturazione che dura oltre 30 giorni. La schiuma è abbondante, bianchissima, cremosa e persistente.

Gradazione Alcolica 5,2% Vol.

#### **SUPREMA - Rossa doppio malto**

La Suprema, dal gusto pieno e coinvolgente, è il risultato del sapiente impiego di malti e luppolo pregiati e del lievito di Weihenstephan. L'acqua utilizzata sgorga dalle fonti purissime delle Alpi Marittime.

Gradazione Alcolica 7% Vol.

Made in Liguria with ♥

# ITALIANE



## Ambasciatrice del made in Italy

### SCHEDA PRODOTTO

**Prodotto da:** Birra Menabrea spa  
**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.

**Cat. commerciale:** Superpremium

**Cat. legale:** Puro malto  
**Stile:** Hell

**Fermentazione:** Bassa  
**Tipologia colore:** Chiaro

**Grado alcool:** 5,0

**Sat. in fusto gr. lt.:** 4,8

### SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

**Schiuma:** Fine, persistente

**Aspetto:** Limpido

**Colore:** Oro carico

**Intensità olfattiva:** Elevata

**Finezza olfattiva:** Attraente

**Frizzantezza:** Moderata

**Corpo:** Rotondo

**Amaro:** Moderato

**Equilibrio gustativo:** Giusto

**Ricchezza**

**Retrolfattiva:** Articolata

**Persistenza**

**Retrolfattiva:** Straordinaria

### COMMENTI GENERALI

Solo nel rispetto della tradizione e nell'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli conferiscono a questa bionda di colore chiaro, la ricca e la classica corposità delle birre premium.



**Bottiglia 66 cl.**

**Bottiglia 33 cl.**

**Bottiglia 33 cl.**

### L'ITALICA ROSSA

Birra doppio malto di bassa fermentazione con schiuma abbondante e persistente, dal colore rosso scuro, corpo strutturato, amaro percettibile ed equilibrio gustativo intenso e maltato con toni speziati. Prodotta nel rispetto della tradizione Menabrea con acqua, malto d'orzo, mais e luppolo.

# TEDESCHE

Bottiglia 3 lt.



Bottiglia 50 cl.

## GUTSHERRN PILS

È una birra il cui luppolo profumato le conferisce un sapore gradevolmente amaro, fine ed elegante.

**Categoria:** Pils

**Fermentazione:** Bassa

**Colore:** Chiara

**Grad. Alc.:** 5,1% vol.

## SCHWARZBIER

È una specialità dal sapore unico, rotondo e aromatico conferitole dal luppolo selezionato e dal dolce aroma di malto tostato.

**Categoria:** Monaco

**Fermentazione:** Bassa

**Colore:** Scura

**Grad. Alc.:** 5,2% vol.

## SEI CEREALI

È una birra speciale, non filtrata, a base di 6 tipi diversi di cereali accuratamente selezionati, ognuno con una propria caratteristica. Dal sapore leggermente fruttato e abboccato, ha un piacevole retrogusto rinfrescante.

**Categoria:** Ai sei cereali

**Fermentazione:** Alta

**Colore:** Chiara

**Grad. Alc.:** 4,6% vol.

## JUBELTRUNK

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore rosso acceso, ha un sapore specialmente aromatico.

**Categoria:** Bock celebrativa

**Fermentazione:** Bassa

**Colore:** Rossa accesa

**Grad. Alc.:** 5,5% vol.

## RADLER

È una bevanda dissetante a base di Birra Landbier e succo di limone, a ridotto contenuto calorico. È dissetante e rinfrescante, non troppo dolce, al gusto di limone. La schiuma è fruttata, con sentore di agrumi.

**Categoria:** Radler

**Fermentazione:** Bassa

**Colore:** Chiara

**Grad. Alc.:** 2,7% vol.

## ANALCOLICA

Delicatamente amara, con una leggera e piacevole nota di malto, è il modo più frizzante per spegnere la sete di chi guida. Oltre all'assenza di alcool, questa birra analcolica garantisce anche il piacere di bere una birra piacevole e rinfrescante.

**Categoria:** Analcolica

**Fermentazione:** Bassa

**Colore:** Chiara

**Grad. Alc.:** <0,5% vol.



Bottiglia 75 cl.



## LANDBIER EXPORT HELL

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. Il nome tedesco "Landbier" significa "birra del territorio locale", prodotta in una determinata zona (la Franconia, regione della Baviera) e autenticamente legata a quel del territorio e alla sua tradizione.

**Categoria:** Export

**Grad. Alc.:** 5,4% vol.

**Fermentazione:** Bassa

**Colore:** Chiara

Fusto  
5 lt.



# Pyraser

# TEDESCHE

# FALKENTURM AUTENTICAMENTE TEDESCCA



**Bottiglia 50 cl.**

**FALKENTURM PREMIUM (Export Hell)**  
Alc. 5,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 7-8°C

Tipo di birra più robusto rispetto alle birre prodotte a bassa fermentazione nel modo classico. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato. È una birra più da tavola che da degustazione che si accompagna molto bene con piatti leggeri e freschi, come verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, carni bianche bollite o con cotture alla piastra o alla griglia, paste con condimenti leggeri, taglieri di salumi poco stagionati, formaggi freschi o a pasta semidura tendenti al dolce.

**FALKENTURM PILSNER (Extra Hop)**  
Alc. 5,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 7-8°C

Questa Pilsner, prodotta con una doppia porzione di finissimo aroma di luppolo, si presenta elegante e amara, con una forte connotazione di luppolo. Il sapore è fresco, fine, morbido, con un'evidente nota aspra e un amaro bilanciato. Ideale con risotti o primi piatti a base di rucola, radicchio o altre erbe (anche pasta al pesto), è perfetta per esaltare il sapore delle fritture e del pesce arrostito. Si accompagna facilmente a carni bianche e faraona.

**FALKENTURM BOCK DUNKEL (Stark Bier)**  
Alc. 7,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 9-10°C

Birra scura forte, del tipo Starkbier, elegante e abboccata, decisamente alcolica. Perfetta per accompagnare piatti saporiti, formaggi dal profumo intenso, dalla piacevole piccantezza. Ottima in abbinamento a ricette classiche come pasta e fagioli e pasta coi ceci. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi come per esempio le acciughe, la salsiccia o altre carni rosse e ingredienti lievemente piccanti.

**FALKENTURM BOCK HELL (Strong Lager)**  
Alc. 7,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 9-10°C

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta. Perfetta per accompagnare i gusti più intensi e saporiti della cucina marinara. Il forte sentore di brace che caratterizza la grigliata mista di pesce richiede una birra dai caratteri decisi ma che rispetta la leggerezza degli ingredienti. Ideale anche con primi a base di pesce (es. tagliolini allo scoglio) e baccalà. Per quanto riguarda la pizza, predilige abbinamenti con sapori decisi e ingredienti lievemente piccanti.

**LUPOR KELLER (Naturale non filtrata)**  
Alc. 5,0% vol - Chiara - Bassa Fermentazione - Servire a 7-8°C

Tipo di Keller più robusto rispetto alle consuete Keller presenti sul mercato. Ha una leggera nota maltata, accentuata e amaricata dalla presenza di luppolo nobile, che le conferisce un amaro equilibrato.

Si abbina perfettamente con primi piatti saporiti e carni alla griglia, ma è ottima anche con torte salate e con i formaggi freschi per la gradevole sapidità. Si abbina bene con le paste frolle, lo strudel di mele e le crostate di frutta.

# TEDESCHE



## THURINGER PREMIUM BIER

Pura birra bavarese è prodotta secondo il metodo di purezza tedesco della Reinheitsgebot (Legge di Purezza) utilizzando solo malto d'orzo, luppoli selezionati e acqua pura.

**Categoria:** Lager

**Grad. Alc.:** 5.2%

**Colore:** Chiara



**Lattina 33 cl.**



**SENZA GLUTINE**

## MONGOZO PREMIUM PILS

Leggermente amara e con sentore di luppolo, questa Pils di origine Belga ha un sapore rinfrescante ed è facile da bere. È una birra particolare che unisce insieme tre peculiarità: senza glutine, biologica e inserita nel mercato equo e solidale.

**Categoria:** Pils

**Grad. Alc.:** 5% vol.

**Colore:** Chiara

**Fermentazione:** Bassa



**Bott. 33 cl.**



## HEFEWEIZEN

Birra a base di orzo e frumento dissetante, tipicamente caratterizzata dai profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti i sentori di banana, lampone, ribes e lievito.

Adatta a piatti strutturati e ricchi dai sapori persistenti, va abbinata a dolci corposi oppure bevuta al mattino come ricostituente dopo una notte di bevute.

**Categ.:** Weizen/Weissbier

**Grad. Alc.:** 5,5% vol.

**Colore:** Chiara paglierino scarico

**Fermentazione:** Alta

**Bottiglia 50 cl.**

Eines  
der besten  
Biere



nach  
Pilsener  
Brauart

# Krombacher

EINE PERLE DER NATUR

**Bott. 33 cl.  
Bott. 66 cl.**



**Fusto 5 lt.**



**Lattina 33 cl.**





#### Scheda Tecnica

Bianca 5% vol.  
Birra di frumento dall'aspetto opalescente.  
Non filtrata, il suo gusto unico nasce dall'infusione delicata delle erbe della macchia mediterranea. "Colomba, la bière du maquis".



#### Ichnusa Anima Sarda

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e schiuma fine e persistente. All'olfatto regala note semplici di agrumi, cereali e luppolo in un insieme di riconoscibilità e tipicità. Al gusto è fresca, beverina ed equilibrata tra le note dolci e le note amarognole, su una buona persistenza finale. La bocca resta pulita e invitata ad altri sorsi.  
Gradazione 4,7% vol.

#### Ichnusa Non Filtrata

Ichnusa Non Filtrata presenta un colore dorato e luminoso dovuto alla presenza, in ricetta, sia di malto d'orzo chiaro che malto d'orzo caramello. La piacevole velatura presente è dovuta al fatto che, non essendo filtrata, la birra presenta l'opalescenza conferita dai lieviti rimasti in sospensione. Questi lieviti resistono infatti al naturale processo di decantazione nei tini di fermentazione.  
Gradazione 5% vol.

**Bottiglia 33 cl.**



#### Scheda Tecnica

Rossa Doppio Malto  
7% vol.  
Pietra Strong "extra forte", birra speciale doppio malto, di 7° alc. Brassata artigianalmente nella più pura tradizione, è questa alleanza unica la mondo di malti speciali e di farina di castagne di Corsica, che dà alla Pietra Strong una personalità eccezionale.

#### Scheda Tecnica

Birra Ambrata  
5% vol.  
La birra Pietra si presenta con un bel colore rosso ambrato, di 6° alcoolici. Il brassaggio della birra Pietra viene effettuato artigianalmente con malto selezionato e con farina di castagna della Corsica. Questa unione di ingredienti, unica al mondo, gli dà un carattere eccezionale: potente, ben strutturato e morbido. È bevendola ben fresca che rivela tutta la sua generosità.

**Bottiglia 33 cl.**



BIRRA  
**MESSINA**

**BIRRA  
MORETTI**

Bott. 66 cl.

Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.



Bott. 33 e 66 cl.



Bott. 33 cl.



# CERES

*Leverandør  
til det Kongelige  
Danske Hof*

**Bott. 33 cl.**



**Bott. 66 cl.**

**Bott. 33 cl.**



**Bott. 33 cl.**



**Bott. 33 cl.**



**Bott. 33 cl.**





**Bott. 33 cl.**

**Lattina 33 cl.**



**Bott. 50 cl. Bott. 33 cl.**

### Colonnine a ponte



### Sottobanco PreMix



### Soprabanco PreMix



### Colonnine "Cobra"



# Ambasciatrice del made in Italy



**Fusto 30 lt.**



#### **Scheda Prodotto**

**Prodotto da:** Birra Menabrea spa  
**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.  
**Cat. commerciale:** Superpremium  
**Cat. legale:** Puro malto  
**Stile:** Hell  
**Fermentazione:** Bassa  
**Tipologia colore:** Chiaro  
**Grado alcool:** 5,0  
**Sat. in fusto gr. lt.:** 4,8

#### **Scheda di Degustazione**

**Schiuma:** Fine, persistente  
**Aspetto:** Limpido  
**Colore:** Oro carico  
**Intensità olfattiva:** Elevata  
**Finezza olfattiva:** Attraente  
**Frizzantezza:** Moderata  
**Corpo:** Rotondo  
**Amaro:** Moderato  
**Equilibrio gustativo:** Giusto  
**Ricchezza retrolfattiva:** Articolata  
**Persistenza retrolfattiva:** Straordinaria

#### **Commenti Generali**

Solo rispettando la tradizione e con l'attenta scelta delle materie prime, si possono ottenere prodotti di elevata qualità. Il 100% di purissimo malto d'orzo e i migliori luppoli selezionati conferiscono a questa birra la ricca e la classica corposità di una premium puro malto.  
**Temperatura di servizio: 6-8°**



# CAMERONS

•THE NORTH EAST BREWERS•

**E' il più grande birrificio del Nord Est dell'Inghilterra, fondato nel 1865 da John William Cameron.**

**Ha sede a Hartlepool nella contea di Durham. L'edificio principale si chiama Lion Brewery, costruito nel 1892. Il birrificio ha due pozzi, uno dei quali profondo 250 piedi. La capacità produttiva è di 1,5 milioni di ettolitri all'anno.**

**Fusto 20 lt.**



**Stile:** Ipa

**Aroma:** Amaro

**Colore:** Arancio pallido

**Sapore:** Pieno, Luppolato, Agrumato, Fruttato

**Grado Alcolico:** 6,2

**Grado plato:** 14,3

**Grado di saturazione in fusto:** 53

**Caratteristiche:** Luppoli utilizzati: Citra, Summit, Simcoe

**Descrizione prodotto:** E' una birra Indian Pale Ale ricca di aromi di agrumi e ribes nero con un gusto croccante, rinfrescante, superiore e un finale amaro soddisfacente.



**Stile:** Stout

**Aroma:** Amaro

**Colore:** Nero intenso

**Sapore:** Caratteristico malto al cioccolato tostato con finale dolce e morbido.

**Grado Alcolico:** 4

**Grado plato:** 11,4

**Caratteristiche:** Luppoli utilizzati: Admiral

**Descrizione prodotto:** Prodotta in onore della famosa leggenda della scimmia di Hartlepool, la Cameron's Monkey Stout è una classica birra scura in stile nord-orientale con un ricco colore nero.



**Stile:** Red bitter

**Colore:** Rosso rubino

**Sapore:** Caramello intenso, speziato, maltato

**Grado Alcolico:** 4,0

**Grado plato:** 10,5

**Grado di saturazione in fusto:** 27

**Caratteristiche:** Luppoli utilizzati: Fuggles, Target, Goldings

**Descrizione prodotto:** Birra dal colore rosso rubino, dal gusto rotondo, con una cremosità spiccata e compatta.



#### **SCHEDA PRODOTTO**

**Prodotto da:** Oettinger Oettingen DE

**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.

**Cat. commerciale:** Superpremium

**Cat. legale:** Speciale

**Stile:** Export

**Fermentazione:** Bassa

**Tipologia colore:** Chiaro

**Grado alcool:** 5,3

**Grado plato:** 11

**Sat. in fusto gr. lt.:** 4,9 - 5,2

#### **SCHEDA DI DEGUSTAZIONE**

**Schiuma:** Fine e aderente

**Aspetto:** Limpido

**Colore:** Oro scarico

**Intensità olfattiva:** Elevata

**Frizzantezza:** Moderata

**Corpo:** Rotondo

**Amaro:** Percettibile

**Equilibrio gustativo:** Orientato all'amabile

**Ricchezza retolfattiva:** Notevole

**Persistenza retolfattiva:** Lunga

#### **COMMENTI GENERALI**

Birra in cui l'aroma di mosto prevale a livello olfattivo e l'amaro a livello gustativo; arricchita da una notevole corposità, evidenzia nel complesso una sensazione di grande freschezza.

**Temperatura di servizio:** 7°



#### **SCHEDA PRODOTTO**

**Prodotto da:** Oettinger Oettingen DE

**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.

**Cat. commerciale:** Specialità

**Cat. legale:** Doppio Malto

**Stile:** Dunkel

**Fermentazione:** Bassa

**Tipologia colore:** Rosso scuro

**Grado alcool:** 5,1

**Grado plato:** 12

**Sat. in fusto gr. lt.:** 5,0

#### **SCHEDA DI DEGUSTAZIONE**

**Schiuma:** Aderente e persistente

**Aspetto:** Limpido

**Colore:** Rosso scuro

**Intensità olfattiva:** Elevata

**Frizzantezza:** Moderata

**Corpo:** Robusto

**Amaro:** Strutturato

**Equilibrio gustativo:** Accentuato

**Ricchezza retolfattiva:** Notevole

**Persistenza retolfattiva:** Articolata

#### **COMMENTI GENERALI**

Birra rossa di base Export, tendente all'abboccato con un amaro fine e poco pronunciato e una tipica nota aromatica di malto tostato

**Temperatura di servizio:** 7°



# FALKENTURM

## AUTENTICAMENTE TEDESCCA



### FALKENTURM EXPORT

#### Scheda Prodotto

**Prodotto da:** Einbecker - Einbeck DE  
**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.  
**Cat. commerciale:** Superpremium  
**Cat. legale:** Speciale  
**Stile:** Export  
**Fermentazione:** Bassa  
**Tipologia colore:** Chiaro  
**Grado alcool:** 5,3  
**Grado plato:** 11  
**Sat. in fusto gr. lt.:** 5,0 - 5,2

#### Scheda di Degustazione

**Schiuma:** Persistente e aderente  
**Aspetto:** Brillante  
**Colore:** Paglierino scarico  
**Intensità olfattiva:** Elevata  
**Finezza olfattiva:** Attraente  
**Frizzantezza:** Moderata  
**Corpo:** Rotondo  
**Amaro:** Moderato  
**Equilibrio gustativo:** Notevole  
**Ricchezza retrolfattiva:** Articolata  
**Persistenza retrolfattiva:** Elevata

#### Commenti Generali

Birratipicamente sassone, straordinariamente bilanciata, in cui si distinguono sentori di lieviti, di luppolo e di orzo maltato senza che nessuno di loro predomini sugli altri. Facile da bere anche per i palati più esigenti.  
**Temperatura di servizio:** 7°

### FALKENTURM PREMIUM PILS

#### Scheda Prodotto

**Prodotto da:** Einbecker - Einbeck DE  
**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.  
**Cat. commerciale:** Premium  
**Cat. legale:** Speciale  
**Stile:** Pils  
**Fermentazione:** Bassa  
**Tipologia colore:** Chiaro  
**Grado alcool:** 4,8  
**Grado plato:** 11  
**Sat. in fusto gr. lt.:** 5,0 - 5,2

#### Scheda di Degustazione

**Schiuma:** Fine, compatta, persistente e aderente  
**Aspetto:** Limpido  
**Colore:** Paglierino  
**Intensità olfattiva:** Molto elevata  
**Finezza olfattiva:** Attraente  
**Frizzantezza:** Moderata  
**Corpo:** Rotondo  
**Amaro:** Accentuato  
**Equilibrio gustativo:** Notevole  
**Ricchezza retrolfattiva:** Articolata  
**Persistenza retrolfattiva:** Notevole

#### Commenti Generali

Birra Pils della bassa Sassonia, dalla schiuma e aspetto accattivanti, di gusto morbido e da una pronunciata finezza olfattiva; molto ben luppolata, con un amaro comunque non estremamente evidente grazie alla morbidezza del gusto, caratterizzato da una punta di mielato.  
**Temperatura di servizio:** 7°

### FALKENTURM ROSSA BOCK

#### Scheda Prodotto

**Prodotto da:** Einbecker - Einbeck DE  
**Importata da:** San Geminiano S.c.r.l.  
**Cat. commerciale:** Specialità  
**Cat. legale:** Doppio Malto  
**Stile:** Rossa Bock  
**Fermentazione:** Bassa  
**Tipologia colore:** Rossa  
**Grado alcool:** 6,5  
**Grado plato:** 16  
**Sat. in fusto gr. lt.:** 5,0 - 5,2

#### Scheda di Degustazione

**Schiuma:** Persistente e aderente  
**Aspetto:** Limpido  
**Colore:** Rossa con riflesso Rubino  
**Intensità olfattiva:** Elevata  
**Finezza olfattiva:** Attraente  
**Frizzantezza:** Moderata  
**Corpo:** Robusto  
**Amaro:** Strutturato  
**Equilibrio gustativo:** Accentuato  
**Ricchezza retrolfattiva:** Notevole  
**Persistenza retrolfat.:** Articolata lunga

Fusto 15 lt.

Fusto 20 lt.



Fusto 20 lt.



# Pyraser

Marchio storico di una piccola birreria indipendente situata a Pyras, nel cuore della Franconia, in Germania. Tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione delle birre con questo marchio sono prodotti direttamente in questa fattoria ancora così tradizionale ma allo stesso tempo così tecnologicamente avanzata.

**Tipologia:** Pils

**Descrizione:** Il luppolo profumato conferisce a questa birra un sapore gradevolmente amaro, fine ed elegante.

**Gradazione alcolica:** 5,1% vol.

**Fermentazione:** Bassa

**Tipologia Colore:** Chiaro, trasparente e brillante

**Schiuma:** Piacevolmente luppolata e persistente

**Aspetto:** Limpido

**Amaro:** Gradevole e fine

**Temperatura di servizio:** Servire a 7°C



Fusto 10 lt.

  
BÎRA RIVÊA  
**RIVIERA**  
BIRRA LIGURE  
ARTIGIANALE



Fusto PET



## A BIONDELLA

5,2%  
ALC./VOL.

BELIN CHE BIRRA

*Le "Saison" sono birre molto frizzanti, dal gusto secco e non troppo alcoliche. Vanno benissimo per dissetare e combattere la fatica. Per questo motivo venivano consumate nella stagione estiva dai braccianti agricoli della Vallonia, regione di origine. Erano prodotte nelle fattorie nei periodi più freschi, sistema naturale per controllare la fermentazione. Hanno la caratteristica di essere arricchite di spezie ed erbe aromatiche. Pensando al rituale moderno dell'aperitivo, per la "BIONDELLA" sono stati scelti zenzero e scorza di mandarino dolce.*



## A RUSSA

5,0%  
ALC./VOL.

NÒ SE PEU BEIVE E SCIGOA

NON SI PUO' BERE E FISCHIARE

*Una "buona rossa" è la prima cosa che ci viene in mente quando abbiamo voglia di qualcosa di nuovo rispetto alla solita bionda. Il suo gusto è complesso abbastanza da soddisfare la curiosità e allo stesso tempo non spaventa, quasi rassicurante. C'è da dire che in molti casi è l'unica alternativa, ma la scegliamo senza timore. La nostra proposta è "A RUSSA", una birra ad alta fermentazione dalla ricetta molto semplice ma ben studiata andando controcorrente usando una sola varietà di luppolo.*



**Fusto 20 lt.**

#### **SCHEDA PRODOTTO**

**Fermentazione:** bassa

**Stile:** keller

**Colore:** chiaro

**Maturazione:** a freddo, per alcune settimane

**Grado Alcolico:** 5,0

**Grado di amaro (IBU):** 24

**Grado plato:** 12

**Grado di saturazione in fusto:** 5

#### **SCHEDA DI DEGUSTAZIONE**

**Schiuma:** compatta e cremosa

**Aroma:** molto complesso nel quale sono percepibili note fruttate amabili, speziate da un misto di più tipi di malto e lieviti.

**Sapore:** gustoso, pieno, maltato, leggermente acidulo, con una leggera nota di luppolo e forte nota di lievito

#### **COMMENTI GENERALI**

Il marchio della Birra Naturale Non Filtrata Tedesca. Il nome riprende due delle materie prime della birra, il LUPpolo e l'ORzo, che si fondono insieme formando la parola LUPOR. Stile: Keller (naturale non filtrata)

È una birra naturale non filtrata, dall'aroma molto complesso nel quale sono percepibili note fruttate amabili, speziate da un misto di più tipi di malto e lieviti. Piacevolissima per gli amatori delle grandi birre, nel finale presenta una leggera nota erbacea.

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Temperatura di servizio:** 7°



**Fusto 15 lt.**

#### **SCHEDA PRODOTTO**

**Formato:** fusto lt. 15,3

**Fermentazione:** alta

**Stile:** weizen

**Grado Alcolico:** 5,0

**Grado di amaro (IBU):** 18

**Grado plato:** 12

**Grado di saturazione in fusto:** 5

#### **SCHEDA DEGUSTAZIONE**

**Aroma:** di lievito e di frutta come la banana

**Colore:** chiaro, paglierino scarico

**Maturazione:** a freddo, per alcune settimane

**Schiuma:** compatta, persistente e aderente

**Sapore:** delicato e morbido, floreale-fruttato (con leggero sapore di banana), molto rinfrescante

#### **COMMENTI GENERALI**

Naturalmente torbida e frizzante, è ricca di lieviti. Prodotta con la classica ricetta a base di orzo e frumento, non troppo alcolica, ha un carattere fresco e fruttato, con un sentore di banana.

**Temperatura di servizio:** 6°-7°C

*Eines  
der besten  
Biere*



*nach  
Pilsener  
Brauart*

# Krombacher

EINE PERLE DER NATUR



**Fusto 30 lt.**

## *Pils tradizionale dalla Germania.*

*Nel 1722 il principe di Siegen ordinò di cercare metalli nobili nella natura primitiva del Rothaargebirge. Ma alla fine si trovò qualcosa di molto più prezioso: acqua sorgiva di montagna, limpida come il cristallo.*

*Ottant'anni più tardi un oste utilizzò questo tesoro della natura e produsse la prima birra Krombacher. A metà del XIX secolo il garzone di una birreria portò a Krombach dalla Boemia la ricetta del metodo Pils.*

*Da allora la Krombacher viene prodotta in Germania dove è una delle prime e migliori birre Pils e nel corso degli anni nulla è cambiato del suo carattere originario.*





# GUINNESS®

## *La birra scura più celebre al mondo*

*La Guinness è una birra di tipo stout, una birra scura ad alta fermentazione prodotta da malto d'orzo tostato. La schiuma è bianca, compatta e cremosa. Guinness è percepita di colore nero, ma è veramente nera? No, in realtà è classificata "Rubino scuro" e ciò che la contraddistingue è il fatto di essere una birra robusta, al contrario delle lager inglesi, le pilsner e le altre chiare.*

*Siamo di fronte a una stout spessa e cremosa con dei retrogusti da scoprire assaporando. L'iconica pinta di Guinness, servita nel suo altrettanto raffigurativo bicchiere, è già di per sé un successo: un connubio che dà identità al marchio e forza al gusto, tra le più famose sul pianeta terra.*



**Fusto 20 lt.**



#### Scheda Prodotto

**Grado plato:** 11,4  
**Sapore:** erbaceo finale, leggermente luppolato  
**Maturazione:** 4/5 settimane  
**Aroma:** luppolato floreale  
**Schiuma:** compatta, fine, persistente  
**Formato:** fusto lt. 20

**Colore:** chiaro  
**Fermentazione:** bassa  
**Grado di amaro (IBU):** 18  
**Grado Alcolico:** 5,0  
**Grado di saturazione in fusto:** 4,2  
**Temperatura di servizio:** 4°C  
**Stile:** Pils

#### Descrizione

È una Pils dal sapore delicato ed elegante. All'olfatto spiccano sentori di frutta, di cereali e di luppolo. Leggermente amara e semplice da bere. Abbinamenti consigliati: Gastronomia tradizionale, ideale anche come aperitivo. Si consiglia di consumarla a temperatura molto fresca.



#### Scheda Prodotto

**Grado plato:** 12  
**Sapore:** rinfrescante con note di coriandolo e bucce d'arancia  
**Maturazione:** minimo 3 settimane  
**Aroma:** profumato dai connotati esotici  
**Schiuma:** compatta, aderente e persistente  
**Formato:** fusto lt. 20

**Colore:** chiaro  
**Fermentazione:** alta  
**Grado di amaro (IBU):** 14  
**Grado Alcolico:** 5,0  
**Grado di saturazione in fusto:** 4  
**Temperatura di servizio:** 4°C  
**Stile:** Blanche

#### Descrizione

Blanche differisce leggermente dalle altre per il suo sapore, principalmente perché è dotata di un grado di amaro più intenso e di un aroma profumato dai connotati esotici. Al palato, è possibile percepire leggeri sentori di curaçao e la classica sensazione di amaro tipica della buccia di arancio. Il sapore è speziato. Totalmente priva di punte di acidità, questa blanche è assolutamente unica e dalle doti rinfrescanti. Il suo colore è particolarmente indicativo, poiché la birra è molto chiara ma comunque torbida.



#### Scheda Prodotto

**Grado plato:** 16  
**Sapore:** particolarmente delicata con una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto  
**Maturazione:** 3-6 settimane in tank  
**Aroma:** dolce, con aromi predominanti di caramello e malto  
**Schiuma:** compatta, fine e persistente

**Formato:** fusto lt. 15,3  
**Colore:** rosso  
**Fermentazione:** alta  
**Grado di amaro (IBU):** 23  
**Grado Alcolico:** 7,0  
**Grado di saturazione in fusto:** 4,8  
**Temperatura di servizio:** 7-8°C  
**Stile:** Belgian Dubbel Ale

#### Descrizione

Birra abbaziale in stile dubbel che al palato risulta particolarmente delicata e lascia trasparire una punta d'acidità molto piacevole e sempre discreta, che non va ad alterare il suo gusto amarognolo, altrettanto contenuto. È possibile percepire un lieve profumo di caramello affumicato.



#### Scheda Prodotto

**Grado plato:** 16,30

**Sapore:** presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività

**Maturazione:** 3-6 settimane in tank

**Aroma:** maltato e strutturato

**Schiuma:** compatta, fine e persistente

**Formato:** fusto lt. 15,3

**Colore:** oro pallido

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 21

**Grado Alcolico:** 8,5

**Grado di saturazione in fusto:** 5

**Temperatura di servizio:** 8-9°C

**Stile:** Belgian Triple

#### Descrizione

Birra abbaziale in stile triple esaltata dai luppoli eccezionali e da diversi malti chiari. Questa birra rivela un sentore acuto d'amaro e all'olfatto sprigiona un aroma di malto stupefacente. Al palato presenta un tono di amaro leggermente pepato ma senza alcuna aggressività. La wieze triple è la massima espressione di una birra forte chiara.



#### Scheda Prodotto

**Grado plato:** 20

**Sapore:** presenta un tono di amaro fresco, dolcemente rotondo, speziato ed equilibrato e dal retrogusto lievemente amarognolo

**Maturazione:** 3-6 settimane in tank

**Aroma:** è costituito da un'entità complessa di malto caramellato, frutta, spezie e la dolcezza dell'alcol

**Schiuma:** fine, compatta e persistent

**Formato:** fusto lt. 15,3

**Colore:** rosso

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 24

**Grado Alcolico:** 10

**Grado di saturazione in fusto:** 5

**Temperatura di servizio:** 8-9°C

**Stile:** Belgian ale

#### Descrizione

Birra abbaziale in stile quadruple dall'approccio coinvolgente e caloroso. Nasconde la sua finezza con una gamma di diversi sapori; è percettibile l'aggiunta di un leggero tono zuccherato, coperto però, da un accento più amaro non persistente seguito da una sensazione curiosa di freschezza sulla lingua. Al palato leggermente pepata.



#### Scheda Prodotto

**Grado plato:** 14

**Sapore:** fruttato e dolce, fresca, mielata e fruttata

**Maturazione:** 2 settimane

**Aroma:** Profumato di lievito, maltato e fruttato

**Schiuma:** cremosa e persistente

**Formato:** fusto lt. 20

**Colore:** Arancio chiaro

**Fermentazione:** alta

**Grado di amaro (IBU):** 29

**Grado Alcolico:** 6,5

**Grado di saturazione in fusto:** 4,6

**Temperatura di servizio:** 5°C

**Stile:** Saison

#### Descrizione

Dal colore dorato e lievemente opalescente e dalla schiuma persistente, questa Saison sprigiona un forte aroma di lievito che non nasconde però le note maltate. L'aroma diventa poi più fruttato e comincia a essere percettibile anche il luppolo. In bocca è inizialmente fruttata e dolce, e l'amaro cresce durante la degustazione. Il finale è lievemente mielato e fruttato, ed addolcisce l'insieme.



*Impiantino Perfect Draft Philips*



*Fusto 6 lt.*



*Impiantino Blade*



*Fusto 8 lt.*



Fusto 18 lt.



Fusto 25 lt.



**Patatine**



**Tortillas**



**Salsa Chucky**



# NUTCLUB



**Pistacchi**



**Arachidi**



**PELEGRINO**

**Zucchero Bianco e di Canna**



**Dolcificante**





**Neutro per granite  
e Lemon Sour**

**FABBRI**



**Ciliegie per cocktail**



**Scatola Pizza 33 cm**



**Grissini in confezione singola**



**Maionese & Ketchup**



**FRASCHERI**

il latte ogni giorno®



**NOSTRORTO**



50 cl.

100 cl.

25 cl.

5 lt.



**Costanza**

**MARTINI**

**CAMPARI**

PASTIS  
**51**

  
Pernod Ricard



**Kahlúa**



  
**GIBIN**  
DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963

**LIQUORI**

PROFUMI  
LIGURI



# Fernet Branca

# Jägermeister





Ballantine's  
MOMENTOS DE INSPIRACIÓN



# BEEFEATER



# GORDON'S



# BOMBAY GIN



Dry

Agrumi

Anice

Pompelmo

Botanico



## Tanqueray



# Ron Varadero



SINCE 1862



*15 anni*



## Sauza



*El Ron de Cuba*



Tequila



Ron *Matusalem*  
 ca. 1872  
 RUM

Ron *Zacapa*  
 Centenario



Rum  
 DIPLOMÁTICO



EL DORADO  
 DEMERARA  
 RUM



**BAILEYS**

**PIMM'S**

*Tia Maria*



**Sambuca  
MOLINARI**

**GODET**  
COGNAC

**DRAMBUIE.**



**GOINTREAU**

**Grand Marnier**  
*Maison fondée en 1827*

**BÉNÉDICTINE.**

**ABSOLUT**  
*Country of Sweden*  
**VODKA**



**SKYY**  
VODKA

**ARTIC**



**BELVEDERE**  
VODKA



**BIANCOSARTI**

**ZEDDA  
PIRAS**

**STREGA  
ALBERTI**





**Cocco**  
**Fragola**  
**Kiwi**  
**Pesca**  
**Papaya**  
**Ananas**





**GIBIN**

DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963

**DIRETTAMENTE  
NEL TUO LOCALE**

servi**AMO**  
l'**HORECA**

*segui l'onda*



# GIBIN

DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963



**GIBIN\_BEVANDE**

BORGHETTO S.S. (SV)  
VIA ENZO FERRARI SNC  
TEL: +39 0182.94.09.15  
FAX: +39 0182.95.02.94  
E-MAIL: INFO@GIBIN.IT

[www.gibin.it](http://www.gibin.it)



segui l'onda