

Bevi
che
sete!

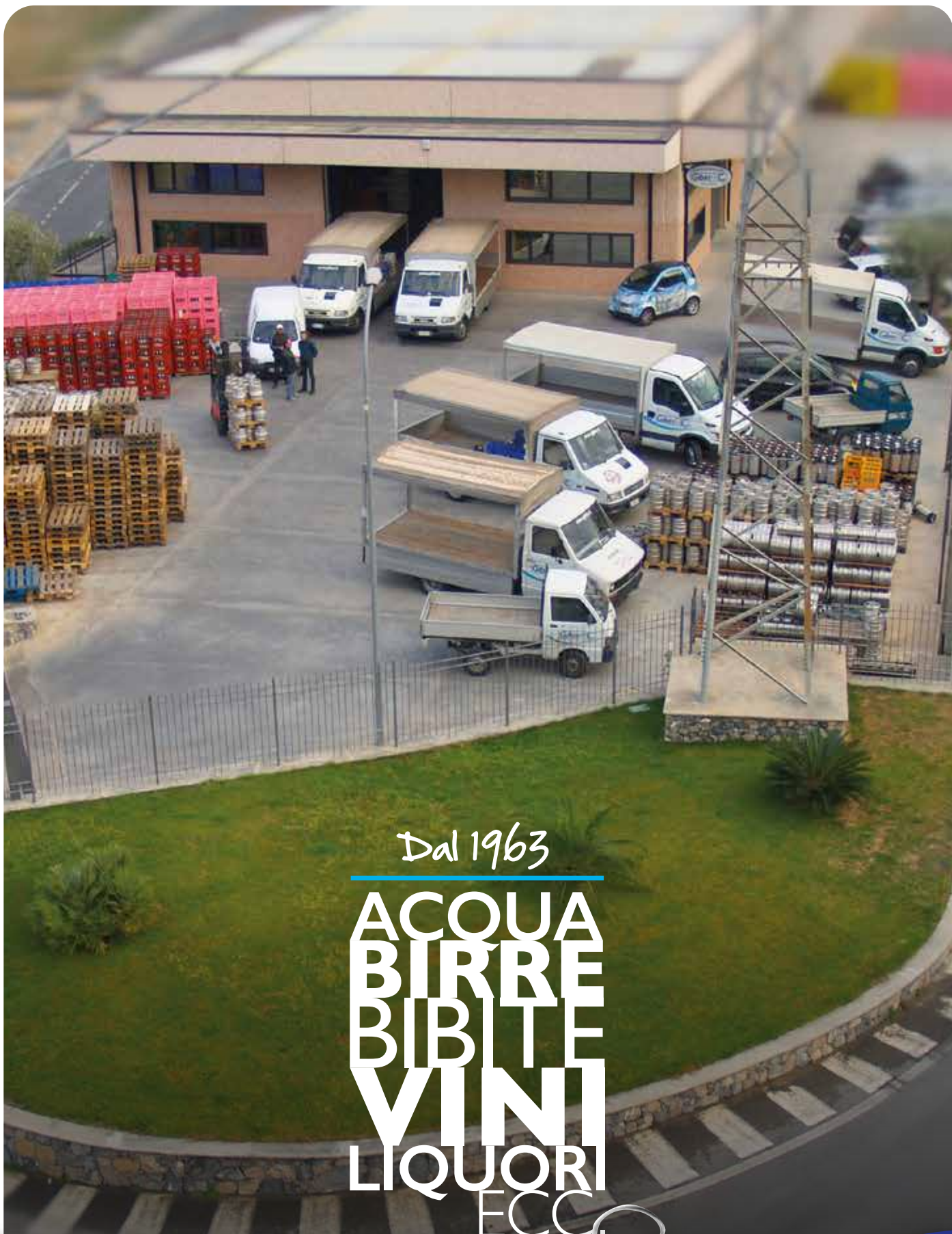
CATALOGO 2025

 **serviamo**
l'horeca



GIBIN

DISTRIBUZIONE BEVANDE DAL 1963



Dal 1963

ACOUA
BIRRE
BIBITE
VINI
LIQUORI
ECC.





Bottiglia 100 cl. PET



Bottiglia 50 cl. PET





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.



MARRONE LA MORRA

Tartufo Nero

Uve: Barbera e Nebbiolo

Gradazione: 12,5% vol.

Caratteristiche: vino di facile beva ma di grande personalità, ottenuto dai due più importanti vitigni piemontesi: la Barbera e il Nebbiolo.

Fresco di gusto per potersi abbinare a tutto un pasto grazie alla Barbera ma con una buona struttura grazie alla presenza del Nebbiolo.

Si adatta ad antipasti di salumi e primi piatti. L'acidità della Barbera lascia un palato fresco e ben predisposto per il secondo sorso.

Tartufo Bianco

Uve: Cortese, Chardonnay

Gradazione: 12,5% vol.

Caratteristiche: si presenta con colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, profumo 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 Frizzante Colli Piacentini D.O.C.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Croatina 100%

Provenienza: il parziale comprensorio delle colline piacentine.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso con forti lance violacee, aroma intenso e penetrante che lascia trasparire evidenti sentori di prugna, ciliegia e piccoli frutti di bosco, gusto morbido, pieno, con tannicità avvertibile, ma tale da non pregiudicare l'equilibrio, anzi capace di conferire una nota di importanza; lungo retrogusto amarognolo.

Si consiglia: consigliato l'abbinamento con salumi cotti, primi piatti saporiti e carni aromatizzate.

Servire a 15°C.



Lambrusco Grasparossa Amabile D.O.C.

Gradazione alcolica: 8% vol.

Uve: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Provenienza: zona collinare e pedecollinare a sud della Provincia di Modena.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, un profumo fruttato, di frutti di bosco maturi, e un sapore denso e piacevole, di buon corpo, persistente, dolce, fresco, avvolgente.

Si consiglia: tipico vino da fine pasto, è spesso apprezzato, dagli amatori, anche con arrosti e selvaggine particolarmente saporiti. Ideale per inzupparci biscotti e torta secca.

Servire a 13-15°C.

Lambrusco Sorbara Secco D.O.C.

Gradazione alcolica: 10,5% vol.

Uve: questo vino è composto quasi totalmente di Lambrusco di Sorbara.

Provenienza: Zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro.

Caratteristiche: ha un colore rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalità, un profumo fresco e fruttato intenso, di lampone, marasca e ananas e un sapore fresco, di ottima stoffa persistente, anche se leggera.

Si consiglia: Vino da tutto pasto, si sposa mirabilmente con la grassa cucina emiliana

Servire a 12-14°C.

Malvasia Colli Piacentini D.O.C.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: Malvasia di Candia

Provenienza: Zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro.

Caratteristiche: colore giallo paglierino, profumo: bouquet caratteristico, persistente, sapore secco aromatico.

Si consiglia: antipasti, minestre e carni bianche

Servire a 10°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 rilessi 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




KELLEREI
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.



FRIULI ISONZO

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.



LOMBARDIA



Lugana DOC Campofaino bt. cl.75 x6

Gradazione alcolica: 13% vol. **Uve:** Trebbiano di Lugana.

Regione: Lombardia

Descrizione prodotto: Di buona attaccatura acidica e struttura, avvolge in pienezza il palato. Sorprende la sapidità e la chiusura minerale.

Provenienza: Zone a sud del lago di Garda.

Caratteristiche: Il colore è paglierino chiaro con lievi riflessi verdini, il profumo delicatamente uvaceo e il sapore è asciutto, con finale gradevolmente amarognolo.

VENETO

Cabernet I.G.T.

Uve: Cabernet Franc (almeno 90%). **Gradazione alcolica:** 12% vol.

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.

Merlot Veneto IGT

Uve: Merlot. **Gradazione alcolica:** 12% vol.

Provenienza uve: Venet

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. **Si consiglia:** 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.

Chardonnay del Veneto I.G.T. Frizzante

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

Provenienza uve: Italia

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 alcolica: 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 alcolica:** 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.

Valpolicella Classico Sup. Ripasso D.O.C. Aquilus

Gradazione alcolica: 13% Vol **Uve:** Corvina, Corvinon, Rondinella, Molinara, Oseleta

Provenienza: Vigneti dei poderi "Mandolari", "Bosco", "Tondin", "Ronchiel", "La Costa" ubicati sui terreni della Valpolicella Classica

Caratteristiche: Ottenuto con il metodo del "Ripasso", questa lavorazione consiste nel far rifermentare il Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto per acquisire ulteriori profumi, colore e corpo. Dal colore rosso rubino carico, è un vino armonioso, sapido, profumo intenso e gradevole.

Amarone Classico della Valpolicella D.O.C.G.

Scappà Terre di Prun

Gradazione alcolica: 16% vol. **Uve:** Corvina, Corvinon, Rondinella

Provenienza: Vigneti dei poderi "Mandolari", "Tondin", "Bosco", "La Costa" ubicati sui terreni della Valpolicella Classica

Caratteristiche: dal colore rosso rubino carico tendente al granato; i profumi sono molto puliti di frutta a bacche, marmellata e ciliegie sotto spirito; regala sapori di vaniglia, spezie, liquirizia e mandorle amare.

SERENA

1881



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, arrosti vari, formaggi semiduri e duri.

Ciliegiolo IGT Toscana - BIO

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

Caratteristiche: Vino dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati di ciliegia, lampone e mora. In bocca si presenta di ottima struttura, persistenza e sorretto da un tannino morbido.

Si consiglia: con carni rosse, pasta e formaggi mediamente stagionati.

Spumante In Fermento Metodo Ancestrale - BIO

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

Caratteristiche: Vino dal colore bianco paglierino opaco, si presenta con una bolla naturale, fresca, sapida, con finale lungo e aromi che al naso che richiamano frutti gialli.

Si consiglia: con Crudités di pesce



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, arrosti 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. slm.

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. slm. 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.

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.

FRANCIA



Cremant d'Alsace Rosè

Gradazione: 12,5% vol.

Uve: 100% Pinot nero.

Provenienza: Alsazia.

Caratteristiche: il suo profumo è delicato e vivace, con note di frutti rossi come fragola e lampone. La vivacità dei frutti rossi al palato e le sue bollicine fini lo rendono fresco e delizioso.

Temperatura di servizio: Servire a 6-8°C.

Riesling Tête de Cuvée

Gradazione: 12,5% vol.

Uve: Riesling.

Provenienza: Alsazia.

Caratteristiche: il vino è delicato e raffinato, con sottili sfumature di frutta come limone, citronella, pompelmo e pera, con aromi floreali come fiori bianchi e tiglio

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



Bott. 1 lt.

Bott. 1,5 lt.



Bag in Box 5 lt.



**Dolcetto
Barbera
Chardonnay**



Magnum 1,5 lt.

Trento Doc Maso Cima Millesimato

Gradazione alcolica: 12% vol.

Uve: Chardonnay 100%.

Provenienza: Circa 15 comuni tra Conegliano, San Vendemiano, 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 Vendemiano, 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.



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: 85% Glera, 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio).

Provenienza: Valdobbiadene.

Caratteristiche: vino estremamente luminoso di colore giallo paglierino scarico e dal perlage fine e persistente. I profumi sono eleganti, dai sentori floreali di rosa e gelsomino. Le note fruttate ricordano la mela golden e la frutta esotica come banana ed ananas. Al palato altrettanta eleganza grazie ad ottime sapidità, persistenza e freschezza.

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

Prosecco D.O.C. Rosé Millesimato - Brut

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: 88% Glera, 12% Pinot Nero.

Provenienza: provincia di Treviso, Padova, Pordenone, Venezia.

Caratteristiche: vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

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

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: 85% Glera e 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio).

Provenienza: Valdobbiadene.

Caratteristiche: è un vino capace di stuzzicare e soddisfare anche i palati più esigenti. È di colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Il bouquet è complesso con sentori di rosa, gelsomino, glicine e fiori di acacia. Le note fruttate sono di mela banana e ananas, con sfumature minerali. Di buona freschezza, particolarmente sapido e di ottima persistenza.

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

Bianco Spumante Gran Cuvée

Gradazione alcolica: 11% vol.

Uve: Selezione di uve bianche.

Caratteristiche: vino dal colore giallo paglierino scarico, dal perlage vivace. I profumi sono gradevolmente freschi con sfumature fruttate di frutta gialla, pesca e albicocca. In bocca si presenta pulito con una piacevole armonia gustativa.

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

TERRA SERENA

Spumante Zero Alcohol

Gradazione alcolica: 0% vol.

Uve: Mosto d'uve Moscato con aromi naturali

Caratteristiche: il colore è giallo paglierino leggero, al naso le note sono floreali e delicate con sfumature di fiori selvaggi.

Il sapore è bilanciato tra dolce e fresco.

Si consiglia: per brindare in compagnia anche di chi non beve, da mixare in un cocktail analcolico o a basso contenuto di alcol.

Temperatura di servizio:

Servire a 6-8°C.



Brachetto D'Aqui 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.





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.



Berlucci

Franciacorta

Satèn

Berlucci

Franciacorta

Brut

Berlucci

Cuveé Rosé

Ca' del Bosco

Franciacorta

Bellavista

Franciacorta



ARMAND DE BRIGNAC

Dom Pérignon



Champagne
CLAUDE
THUILLIER



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.



GATORADE

Sport Bottle PET 50 cl.



Arancia



**Arancia
Rossa**



Limone



Cool Blue



Bottiglia 150 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.



S.PELLEGRINO



CAMPARI



Bottiglia 10 cl.

Coca-Cola



Lattina 33 cl.



Bottiglia 25 e 33 cl.

Bottiglia 50 cl.



Bottiglia 150 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.

Bottiglia 20 cl.

Red Bull®



ENERGY DRINK



Lattina 25 cl.

LEMON- ORAN- SODA SODA



Lattina 33 cl.



Bottiglia 19 cl.



S. PELLEGRINO

Bottiglia 19 cl.

Lattina 33 cl.



RECOARO



Bottiglia 19 cl.



Tassoni

Bottiglia 19 cl.



SAN BENEDETTO



Bottiglia 18 cl.



Bottiglia 27,5 cl.



Da Porto fino con amore



Tasté

SPREMUTO

MIRTILLO
Un sano mix
di vitamine
e antiossidanti.
Protegge le retine
e migliora la vista.



FRAGOLA
Ricca di acqua,
vitamine e sali minerali,
ma povera di calorie.
Aiuta le tue difese
immunitarie e grazie
allo xilitolo protegge
i tuoi denti.

FRUTTI DI BOSCO
Colorato, gustoso
e perfetto per la tua salute!
Possiede proprietà
antinfiammatorie,
antibatteriche e toniche.



LAMPONE
Un dolce concentrato
di sali minerali.
Rafforza la circolazione
e l'apparato digerente.

**MIRTILLO
E ZENZERO**
Il colore intenso dei mirtilli,
antiossidanti utili
a favorire la memoria
e lo zenzero, un tonico trendy
che aiuta a combattere
la stanchezza



*Un assortimento calibrato,
con tutti i gusti dei piccoli frutti,
che permette più semplicità
nella proposta e forte identità!*

Bottiglia 20 cl.

SUCCOSÌ[®]

IL SUCCO DELLA FRUTTA



Bottiglia 100 cl.

Tropicale
100%

Pera

Ananas
100%

A.C.E.
Arancia, Carota,
Limone

Mela Verde

Pompelmo
100%

Pesca



Arancia
100%

Pomodoro

Albicocca

Mirtillo

Juice Mambo

MOVIDA

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI*



Albicocca

Mirtillo

Pera

Ananas

Pesca

Arancia Rossa

A.C.E.



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 SCIGOA
NÓN SI PUÒ 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 amaro di luppolo.

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

6,0%
ALC./VOL.



A FORESTA

SCIÛSCIÀ E SCIORBÌ
NO SE PEÛ
SOFFIARE E SORBIRE NON SI PUÒ

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.

5,0%
ALC./VOL.



A BELINUNA

A_TOA NO SE VEN VEGI.
A_TAVOLA NON SI DIVENTA VECCHI.

La "Belinuna" è la regina delle birre, bionda, cristallina. Con note armoniose di cereale in perfetto equilibrio con i nobili aromi floreali del luppolo, gittato in abbondanza in flame-out.

Schiuma bianca e compatta.

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

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
Retroolfattiva: Articolata
Persistenza
Retroolfattiva: Straordinaria

L'ITALICA BIONDA

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.



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.
Grad. Alc.: 8% vol.

Bottiglia 66 cl.

Bottiglia 33 cl.

Bottiglia 33 cl.

MACHETE

Machete è un'accattivante Double IPA dalla prorompente ma equilibrata esplosione aromatica. Il luppolo emerge in maniera decisa, potente e imperiosa, trionfando su tutto e donando alla birra sentori di pompelmo e frutta tropicale. MACHETE ha ormai raccolto numerosissimi seguaci, per la sua assenza di scrupoli e la violenza che trasuda sorso dopo sorso.



Luppolatura massiccia, con sentori di pompelmo e frutta tropicale. In bocca rivela tutto il suo carattere, calda e piuttosto corposa, decisamente amara ma equilibrata, complessa e persistente termina con note balsamiche e resinose.

Birra di colore dorato intenso, con schiuma bianca persistente. Al naso esprime sentori di pompelmo, litchi e frutta tropicale dolce (mango). Machete presenta un amaro deciso ma ben equilibrato con la parte fruttata.

Grad. Alc.: 7,6% vol.

Bott. 33 cl.

TEDESCHE



Pyraser



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.

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.

WEIHNACHTFESTBIER

BIRRA DI NATALE (DA FINE NOVEMBRE A DICEMBRE)

Questa specialità annuncia ogni anno l'arrivo del Natale e ne accompagna tutto il periodo. La speciale miscela di malto chiaro e malto tostato e il luppolo fine rendono i momenti delle Feste indimenticabili.

Categoria: Festbier

Colore: Chiara

Fermentazione: Bassa

Grad. Alc.: 6,1% vol.

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 frittiture 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



THÜRINGER 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.



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.

REPUBBLICA CECA



MOTHER IN LAW

Combina due stili di birra: lager e IPA. Una lager dove il luppolo Ceco è usato dalla birreria con una tecnica di luppolatura a freddo. Questa birra non filtrata e incredibilmente beverina ha una bella tonalità oro-rame, una schiuma ricca e un inconfondibile sapore del luppolo americano. Si chiama TCHYNĚ (che significa suocera).

Stile: India Pale Lager

Colore: oro-rame

Grado Alcolico: 4,7% vol.



Lattina 50 cl.



MOTHER IN LAW FREE

Versione analcolica della nostra Mother-in-Law, non filtrata e prodotta per infusione con nuove varietà di luppolo ceco.

Stile: alcohol free

Colore: oro-rame

Grado Alcolico: 0,5% vol.



MOTHER IN LAW POMELO FREE

Rinfrescante e versatile, perfetta come bevanda nei periodi caldi. Opportunità di crescita in un mercato sempre più attento alle analcoliche. Gusto rinfrescante e piacevolmente amaro del pomelo si armonizza perfettamente con il leggero aroma fruttato del luppolo americano,

Stile: alcohol free

Grado Alcolico: 0,3% vol.,

IRLANDESI



BIG BUNNY EAST COAST IPA

Kinnegar Brewing si trova nella parte più settentrionale della Rep. d' Irlanda dalla comprovata qualità e specializzazione nella produzione negli stili di tendenza al momento come le IPA in diverse declinazioni.

Una delle IPA più amate d'Irlanda.

Stile: East coast style ipa

Colore: Dorato

Sapore: Miscela una decisa luppolatura con una cremosa sensazione di grano.

Grado Alcolico: 6% vol.



CROSSROADS

Una classica IPA, senza fronzoli, per coloro che apprezzano un profilo di luppolo pulito, perfettamente supportato da una buona spina dorsale di malto.

Stile: West Coast Style IPA

Sapore: Ricco di aromi di agrumi e frutta tropicale con un tocco di pino.

Colore: Dorato scuro/ambra
Grado Alcolico: 6,2% vol.



THUMPER

Il gusto che lasciano i luppoli e gli aromi ispira il nome di questa Double Ipa. Thumper infatti significa qualcosa o qualcuno che fa un suono forte e ritmico.

Stile: Double IPA

Colore: Dorato scuro

Sapore: Malto pieno con pino resinoso e agrumi.

Grado Alcolico: 7,8% vol.



BLACK RABBIT

Una moderna interpretazione ispirata della "bevanda scura".

Stile: Black Lager

Sapore: Un profilo pulito e rinfrescante splendidamente completato dal colore scuro e dai sapori tostati di una tradizionale stout irlandese.

Colore: Marrone scuro/Nero
Grado Alcolico: 4,5% vol.



SCRAGGY BAY

Un classico irlandese. La IPA "da provare" e una delle preferite per sempre.

Stile: IPA

Sapore: Bevibilità molto bilanciata, sentori di pino resinoso e agrumi seguiti da un finale amaro e rinfrescante ma soddisfacente e pulito.

Colore: Dorato
Grado Alcolico: 5,3% vol.



KINNEGAR
FARMHOUSE BEERS from DONEGAL

Lattina 44 cl.

BELGHE



Bott. 33 cl.

CHOUFFE®



Magnum 1,5 L



**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.



Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.

ESTD 1871
Duvel



Colomba Biere Blanche
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.



Pietra

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. E bevendola ben fresca che rivela tutta la sua generosità.

Pietra Strong

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.



Raffo

Lavorazione Grezza

Lager non filtrata 4,8% vol.
Raffo Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale.

Raffo è prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e lo stesso orgoglio.

La Birra Raffo è una birra artigianale dal gusto unico e raffinato, perfetta per gli amanti della birra di qualità. Realizzata secondo la ricetta originale della storica birreria Raffo, questa birra offre un equilibrio perfetto tra malti selezionati e luppoli aromatici, regalando un sapore intenso e avvolgente.



Bottiglia 33 cl.

BIRRA MESSINA



Bott. 33 cl.



Bott. 66 cl.

Bott. 33 cl.



Bott. 33 e 66 cl.



Bott. 33 cl.





CERES

*Leverandør
til det Kongelige
Danske Hof*

Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.

Bott. 66 cl.

Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.



Bott. 33 cl.



ESTD 1759

GUINNESS®



Bott. 33 cl.

Lattina 33 cl.



Bott. 50 cl. Bott. 33 cl.

Colonnine a ponte



Sottobanco PreMix



Soprabanco PreMix



Colonnine "Cobra"



ITALIA

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°

ITALIA

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.

GERMANIA



SCHEDA PRODOTTO

Prodotto da: Weismainer
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: Weismainer
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°

GERMANIA



FALKENTURM AUTENTICAMENTE TEDESCA



Fusto 15 lt.

Fusto 20 lt.

FALKENTURM EXPORT

Scheda Prodotto

Prodotto da: Weismainer
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 retroolfattiva: Articolata
Persistenza retroolfattiva: Elevata

Commenti Generali

Birra tipicamente 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: Weismainer
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 retroolfattiva: Articolata

Persistenza retroolfattiva: 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: Weismainer
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 retroolfattiva: Notevole
Persistenza retroolfat.: Articolata lunga

Commenti Generali

Birra da intenditori, scura e corposa, quasi abboccata e tuttavia elegante, finemente luppolata e quasi vinosa.

E' una doppio malto dalla schiuma persistente e aderente, il colore rosso scuro con riflessi rubino, con elevata intensità olfattiva, con sentori di malto. Presenta un corpo robusto e pieno, un amaro finemente luppolato.

Temperatura di servizio: 7°

FALKENTURM STRONG LAGER

Scheda Prodotto

Prodotto da: Weismainer
Importata da: San Geminiano S.c.r.l.
Cat. commerciale: ???
Cat. legale: Doppio Malto
Stile: Strong Lager
Fermentazione: Bassa
Tipologia colore: Chiaro
Grado alcool: 6,9
Grado plato: 16
Sat. in fusto gr. lt.: 5,0 - 5,2

Scheda di Degustazione

Schiuma: Compatta e persistente
Aspetto: Limpido
Colore: Chiaro, giallo dorato
Intensità olfattiva: Elevata
Finezza olfattiva: Attraente
Frizzantezza: Moderata
Corpo: Robusto
Amaro: Strutturato
Equilibrio gustativo: Accentuato
Ricchezza retroolfattiva: Notevole
Persistenza retroolfat.: Articolata lunga

Commenti Generali

Birra chiara, forte (Strong Lager), elegante e abboccata, decisamente alcolica e piacevolmente robusta. Forte e complessa. Tipologia classica da meditazione, in cui le sensazioni gustative dolci vengono contrapposte a un fine sentore di luppolo che la rende tuttavia elegante.

Temperatura di servizio: 7°

GERMANIA



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.



Birra dal colore chiaro e brillante, dall'aroma e sapore gradevolmente amaro, grazie all'impiego del luppolo spalter select che è profumato e aromatico. Fine ed elegante, dall'altissima facilità di bevuta, questa birra che si presenta con un bouquet di schiuma fine e persistente è molto conosciuta ed apprezzata per le caratteristiche maturazioni lunghe a freddo tipiche della zona della franconia.

Tipologia: Pils

Gradazione alcolica: 4,9% vol.

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: Servire a 7°C



È una chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. "Landbier" significa "birra del territorio locale" e autenticamente legata a quel territorio. È sinonimo di Export, una birra maltata e rotonda.

Tipologia: Export

Gradazione alcolica: 5,4% vol.

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: Servire a 7°C



Prodotta con malto tostato di monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno. Dal colore ambra-rosso molto acceso, ha un sapore molto aromatico, presenta lievi sentori di caramello. Il suo corpo è maltato in modo intenso e presenta un retrogusto armonioso non troppo luppolato, nonostante ciò, ha una forte bevibilità. Il bouquet di schiuma è intenso e persistente.

Tipologia: Dunkles

Gradazione alcolica: 5,5% vol.

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: Servire a 7°C

GERMANIA



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

GERMANIA



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

GERMANIA



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.



INGHILTERRA

Fusto 20 lt.



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.



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.

REPUBBLICA CECA

PRIMATOR

La nostra birra della Suocera ha vinto la medaglia d'oro al 4° festival annuale della birra Chmielaki Krasnostawskie in Polonia. Questa birra non filtrata e incredibilmente bevibile ha una bella tonalità oro-rame, una testa ricca, un sapore inconfondibile di luppolo americano e combina due stili: birra chiara e IPA. L'India Pale Lager, che il birrificio Náchod originariamente realizzato appositamente per un evento speciale ha attratto i fan non solo nella sua regione, ma anche all'estero. La nostra suocera potrebbe darti fastidio all'inizio, ma non ti arrenderesti per niente.



Stile: India Pale Lager
Aroma: Amaro
Colore: Oro, rame
Grado Alcolico: 4,7
Descrizione prodotto: Birra non filtrata e incredibilmente bevibile dalla bella tonalità oro-rame, presenta una schiuma ricca e un inconfondibile sapore tropical resinato dato dai luppoli americani. Il nome di battesimo di questa birra è tchyně (che in ceco significa suocera).

IRLANDA



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.

BELGIO



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 curacao 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.

BELGIO



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.



Patine



Tortillas



Salsa Chucky



NUTCLUB



Pistacchi



Arachidi



PELEGRINO



**Olive
denocciolate
5 kg.**



Dolcificante

Zucchero Bianco e di Canna





**Neutro per granite
e Lemon Sour**

FABBRÌ



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





GRAPPA



GRAPPA



AMARO



AMARO





BRANDY



WHISKY



WHISKY



GIN



GIN



RUM



RUM



TEQUILA



VODKA



VODKA







PROFUMI LIGURI



LIQUORI COCKTAIL





Bottiglia 100 cl. Bottiglia 67 cl.



**Cocco
Fragola
Kiwi
Pesca
Papaya
Ananas**





Bottiglia 1,3 kg.

FABBRI



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



segui l'onda