



VISPUL

PRIVATE LABEL

di Tenuta Grossi

QUOTAZIONI E PRESENTAZIONE PRIVATE LABEL/ETICHETTA PERSONALIZZATA

Il progetto VISPUL Private Label lega perfettamente l'aspetto storico dei Vini Tenuta Grossi, con le migliori aziende Nazionali di vini, spumanti, olio, liquori e caffè. Questa nuova azienda, con sede produttiva e legale a Tagliacozzo, offre la possibilità di etichettare a proprio marchio tutti i nostri prodotti (Tenuta Grossi) e le migliori tipologie Nazionali.

La lavorazione Conto Terzi è una formula imprenditoriale molto richiesta, in quanto l'azienda, il piccolo ristoratore, l'importatore e tutto il settore del beverage può abbattere notevolmente i costi dei prodotti e creare una propria linea fuori dal mercato della concorrenza.

La vispul Private Label si interessa di etichettare a vostro marchio con etichetta personalizzata tutti i prodotti presenti sul nostro sito. Mettiamo a vostra disposizione la nostra esperienza e la qualità dei nostri prodotti made in Italy.

La collaborazione con cantine leader del settore ci consente di imbottigliare, etichettare e confezionare, piccoli e grandi quantitativi in poco tempo, soddisfacendo le diverse esigenze.

Siamo in grado di evadere un prodotto finito, ossia imbottigliato, etichettato e confezionato, in meno di trenta giorni e siamo in grado di sostenere anche eventuali programmi di crescita: i tempi di consegna rimarranno invariati anche al crescere delle quantità richieste.

Se sei interessato a proporre un prodotto esclusivo e di suggestivo impatto per la tua azienda, o vuoi iniziare un percorso imprenditoriale personalizzato con la tua etichetta, visualizza per intero la nostra proposta.

SERVIZIO ALL INCLUSIVE

I prezzi riportati di seguito includono:

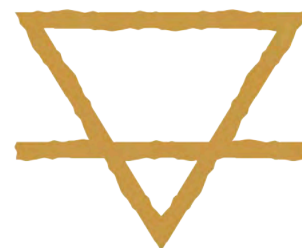
- Bottiglia in vetro
- Capsula anonima
- Tappo sughero anonimo
- Cartone anonimo
- Vino
- Pallet compreso

Sono esclusi i seguenti servizi:

- Etichetta fronte/retro
- Trasporto presso la vostra sede
- Grafico
- Azienda di stampa

Disponiamo di un grafico interno (consigliato)

Disponiamo di un'azienda di stampa qualificata (consigliato)



VISP

PRIVATE LA

Il marchio fantasia verrà fornito dal cliente dopo aver preso accordi con il responsabile grafico e verrà sottoposto al disciplinare per l'approvazione.

CARATTERISTICHE GENERALI

- Formati bottiglia vetro 0,75 cl
- Chiusure disponibili: Tappo sughero/silicone/a vite
- Capsule interne: nero/oro/argento/bianca/colori pastello disponibili


CONDIZIONE GENERALI E DI PAGAMENTO


- Pagamento Anticipato (3% di sconto)
- Pagamento 50% all'ordine e 50% Prima di spedire il prodotto finito presso la vostra sede
- Le etichette verranno saldate ad accettazione del preventivo della ditta incaricata, se interna ai nostri servizi
- Il trasporto verrà inserito nella fattura di acquisto, in caso contrario potrebbe essere fornito da voi con mezzi autorizzati con sponda
- La merce verrà consegnata entro 30 g dal momento che le etichette saranno presenti in cantina.


I PREZZI SI INTENDONO IVA ESCLUSA




ROSSI ITALIANI


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	001	<p>Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumo di frutti rossi, more e amarene, con sentore di viola. Apprezzabili note di liquerizia, pepe nero e nocciolo. Gusto caldo, strutturato e con una chiusura persistente. Dolce e con tannini ben bilanciati.</p> <p>Ruby red colour with violet shades. Typical and winery fragrance. Dry and harmonious flavour.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo ANNO: 2019 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo YEAR: 2019 VINIFICATION SYSTEM: Only steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	002	<p>Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato. Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao e cannella. Sapore pieno, caldo e di ottima struttura.</p> <p>Intense ruby red colour with violet reflections and garnet rim. Intense fragrance with scents of wild black cherry and red fruits, blended with delicate notes of coffee, cocoa and cinnamon. Full and intense flavor with an excellent structure.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo ANNO: 2017 RISERVA AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: RED WINE WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo YEAR: 2017 RISERVA VINIFICATION SYSTEM: steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 14,5 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


BENEVENTO AGLIANICO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	003	<p>Si presenta di colore rosso vivo dai riflessi rubino, con profumo intenso di frutta rossa matura. Il giusto equilibrio tannico lascia al palato una piacevole sensazione speziata che persiste a lungo.</p> <p>Ruby red colour with violet shades. Typical and winery fragrance. Dry and harmonious flavour.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Aglianico ANNO: 2020 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Aglianico YEAR: 2020 VINIFICATION SYSTEM: Only steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>

AGLIANICO DEL SANNIO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	004	<p>Caratteristiche organolettiche: Colore rosso profondo e luminoso. Profumo intenso ed avvolgente evocante sentori di frutti rossi e spezie. Al gusto è sorretto da vividi tannini e si prolunga in morbida eleganza.</p> <p>Solid and elegant tannins are blended with a balanced acidity and full body</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Aglianico ANNO: 2018/19 AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Aglianico YEAR: 2018 VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 14 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	005	<p>Vino frizzante. Il colore porpora lucido e vitale accenna tonalità fucsia. I profumi, già dolci, s'intonano con sfumature fruttate e floreali, di notevole finezza. La rosa selvatica si mescola a fragoline di bosco e lamponi.</p> <p>Sparkling red wine. Ruby red colour with violet shades. Typical and winery fragrance. Dry and harmonious flavour.</p> <p>TIPOLOGIE DISPONIBILI: ROSSO SECCO-ROSSO AMABILE-ROSATO</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Lambrusco ANNO: 2020/21 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Lambrusco YEAR: 2020/21 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


MERLOT VALLAGARINA IGT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	006	<p>Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo fruttato e caratteristico, leggermente speziato. Il gusto il complesso di frutta a bacca rossa matura ed evoluta.</p> <p>Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry harmonious flavour.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Merlot ANNO: 2019/20 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13% TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Merlot YEAR: 2019/20 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


NERO D'AVOLA IGP SICILIA	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	007	<p>Rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei. Al naso si percepiscono sentori di frutta a bacca rossa matura come ciliegia nera, prugna e gelsi rossi.</p> <p>Al palato è caratterizzato da una discreta struttura, morbida ed avvolgente, e da una piacevole freschezza.</p> <p>Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry and harmonious flavour.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Nero d'Avola ANNO: 2020 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Nero d'Avola YEAR: 2020 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


PRIMITIVO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	008	<p>Colore Rosso rubino con riflessi granati Profumo Ricco e speziato, con sentori di frutta rossa, cioccolato, spezie dolci, erbe aromatiche e balsamiche Gusto Caldo, ricco, morbido e corposo, con aromi sapidi e speziati e dalla fitta trama tannica</p> <p>Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry and harmonious flavour.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Primitivo ANNO: 2019/20 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Primitivo YEAR: 2019/20 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


CHIANTI	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	009	<p>Colore Rosso rubino con riflessi granati Profumo Ricco e speziato, con sentori di frutta rossa, cioccolato, spezie dolci, erbe aromatiche e balsamiche Gusto Caldo, ricco, morbido e corposo, con aromi sapidi e speziati e dalla fitta trama tannica</p> <p>Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry and harmonious flavour.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Chianti ANNO: 2019 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Chianti YEAR: 2019 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p>


BIANCHI ITALIANI


PECORINO TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	010	<p>Il vino ha colore paglierino mediamente intenso. Al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di "birra". Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciata da una buona acidità che rinfresca il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.</p> <p>Straw-yellow colour with greenish reflections. Varietal fragrance with scents of exotic fruit and delicate floral notes. Fresh, soft and pleasant flavour. Medium-bodied with good persistence.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pecorino ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Pecorino YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	011	<p>Il vino dal colore giallo paglierino piuttosto intenso; rivela all'olfatto piacevoli note floreali e sentori di pesca bianca. Al gusto si presenta come un vino fresco, armonico con buona acidità che netta il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya. Ample and persistent flavour with a pleasant finish of white fruit.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Passerina ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Passerina YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


COCOCCIOLA D'ABRUZZO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	012	<p>Il colore paglierino scarico dai profumi di fiori bianchi e agrumi e lievi note speziate, al gusto ha vibrante acidità e freschezza, note fruttate e finale lievemente mandorlato. E' un vino di pronta beva.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate savoury flavour, good persistence, very pleasant finish with slightly bitter note of hazelnut.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Cococciola ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: cococciola YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	013	<p>Il vino dal colore giallo paglierino, intenso rivela all'olfatto piacevoli note agrumate e sentori di lievito. Al gusto si presenta come un vino sapido, armonico con buona acidità che pulisce il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya. Ample and persistent flavour with a pleasant finish of white fruit.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pinot Grigio ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Pinot Grigio YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	014	<p>Il colore paglierino scarico dai profumi di fiori bianchi e agrumi e lievi note speziate, al gusto ha vibrante acidità e freschezza, note fruttate e finale lievemente mandorlato. E' un vino di pronta beva.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate savoury flavour, good persistence, very pleasant finish with slightly bitter note of hazelnut.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Chardonnay ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Chardonnay YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	015	<p>Il colore è giallo paglierino scarico. All'olfatto si presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi e pesca gialla.</p> <p>Straw-yellow colour with greenish reflections. Varietal fragrance with scents of exotic fruit and delicate floral notes. Fresh, soft and pleasant flavour. Medium-bodied with good persistence.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Trebbiano d'Abruzzo ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: trebbiano d'Abruzzo YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


PECORINO TERRE DI CHIETI IGT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	016	<p>Giallo paglierino con profumi di fiori bianchi e pesca bianca, sentori agrumati e di frutti tropicali. Il gusto deciso e minerale ricorda i lieviti che lo hanno realizzato. Vino dal forte temperamento.</p> <p>Sight - pale yellow. Smell - white flowers and white peach scent with tropical fruits and citrus notes. Taste - strong and mineral, recalling the yeast that made it. It's a wine with a strong temperamen.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pecorino ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Pecorino YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 14 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	017	<p>Giallo paglierino con sfumature dorate e brillanti. Intensi profumi di frutta bianca con un leggero tocco agrumato. In bocca eccezionale corrispondenza aromatica, fresco, persistente con un finale leggermente amarognolo.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Pleasant finish of white fruit with delicate citrusy notes. Fresh with a persistent flavour and excellent aromatic consistence, it has slightly bitter finish.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Trebbiano ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Trebbiano YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 14 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


FALANGHINA BENEVENTO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	018	<p>Si presenta di colore giallo paglierino tenue con profumo intenso e persistente. Lascia al palato un senso di freschezza dovuta alla spiccata acidità, in perfetto equilibrio con la struttura stessa del vino. Il finale è pulito e aromatico.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Falanghina ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Falanghina YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>

FALANGHINA DEL SANNIO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	019	<p>Colore giallo paglierino sfaccettato con riflessi verdognoli. Al profumo intensi e persistenti aromi di fiori bianchi e frutti esotici. Al gusto palessa morbidezza, acidità e freschezza che permangono con estrema piacevolezza.</p> <p>Abundant freshness with a pleasant acidity in perfect balance with the wine structure. Characteristic long finish with notes of exotic fruits.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Falanghina ANNO: 2020/21 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Falanghina YEAR: 2020/21 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


PINOT GRIGIO VALDADIGE DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	020	<p>Il vino dal colore giallo paglierino, intenso rivela all'olfatto piacevoli note agrumate e sentori di lievito. Al gusto si presenta come un vino sapido, armonico con buona acidità che pulisce il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya. Ample and persistent flavour with a pleasant finish of white fruit.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pinot Grigio ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Pinot Grigio YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


TRAMINER TREVENEZIE IGT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	021	<p>Colore Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumo intenso e tipicamente varietale. Gusto secco, acidulo, di moderata struttura. Non è un vino da invecchiamento, anche se ha una insospettabile capacità di reggere nel tempo.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate savoury flavour, good persistence, very pleasant finish with slightly bitter note of hazelnut.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Traminer ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Traminer YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


CHARDONNAY VALDADIGE DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	022	<p>Colore Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumo intenso e tipicamente varietale. Gusto secco, acidulo, di moderata struttura.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate savoury flavour, good persistence, very pleasant finish with slightly bitter note of hazelnut.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Chardonnay ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Chardonnay YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


MULLER THURGAU IGT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	023	<p>Colore Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumo intenso e tipicamente varietale. Gusto secco, acidulo, di moderata struttura. Non è un vino da invecchiamento, anche se ha una insospettabile capacità di reggere nel tempo.</p> <p>Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate savoury flavour, good persistence, very pleasant finish with slightly bitter note of hazelnut.</p>	<p>TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Muller Thurgau ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Muller Thurgau YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


ROSATI


CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	024	<p>Rosso ciliegia brillante. Intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia, fragola e petunia. Sapore equilibrato, armonico e fragrante, con buona persistenza.</p> <p>Pale rosy colour with bright violet hues. Intense fruity fragrance scents with delicate floral notes, good structure. Ample and soft flavor with good persistence.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosato VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: Rosy WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


BENEVENTO ROSATO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	025	<p>Rosso ciliegia brillante. Intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia, fragola e petunia.</p> <p>Pale rosy colour with bright violet hues. Intense fruity fragrance scents with delicate floral notes, good structure.</p>	<p>TIPOLOGIA: Rosato VITIGNO: Benevento rosato ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: Rosy WINE VARIETY: Benevento Rosato YEAR: 2021 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p>


BOLLICINE			
MILLESIMATO BRUT TREVISO	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	026	Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino tenue, odore elegante, fruttato e floreale dal sapore caratteristico, piacevole e armonico.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


MILLESIMATO EXTRADRY TREVISO	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	027	Perlage a grana sottilissima. colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, odore intenso fruttato di pesca e melone. Sapore morbido, pieno, armonico e aromatico per tipicità.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,7 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 175 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


COUVEE'	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	028	Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino tenue. Odore elegante, di aroma fruttato ed invitante. Sapore complesso, con sentori varietali, gradevolmente morbido ed equilibrato.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


GRAND COUVEE'	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	029	Perlage a grana sottilissima. colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, odore intenso fruttato di pesca e melone. Sapore morbido, pieno, armonico e aromatico per tipicità.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,7 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,7 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


PROSECCO DOC VALDOBBIADENE	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	030	Perlage fine, elegante e persistente. Colore giallo paglierino tenue con inteso odore netto, fruttato, tipico aroma varietale. Sapore amabile, pieno, sapido, armonico. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C a cui fa seguito la presa di spuma in autoclave.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	031	Perlage fine, elegante e persistente. Colore giallo paglierino tenue con inteso odore i netto, fruttato, tipico aroma varietale. Sapore amabile, pieno, sapido, armonico. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16 °C a cui fa seguito la presa di spuma in autoclave.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


SPUMANTE ROSÈ EXTRADRY	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	032	Perlage fine e persistente, colore rosa tenue. Odore elegante, vario, di aroma ricco e complesso. Sapore piacevolmente fitto ed equilibrato in corretta armonia.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8° C


MILLESIMATO BRUT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	033	Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino tenue, odore elegante, fruttato e floreale dal sapore caratteristico, piacevole e armonico.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

PECORINO SPUMANTE BRUT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	034	Colore giallo paglierino, luminoso, brillante. Bouquet finemente speziato, floreale, di grande mineralità. Il sapore è ampio ed equilibrato. Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spiced, floral bouquet of great minerality. The flavor is full and balanced.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,6 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


PASSERINA SPUMANTE BRUT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	035	Colore giallo paglierino, luminoso, brillante. Bouquet finemente speziato, floreale, di grande mineralità. Il sapore è ampio ed equilibrato. Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spiced, floral bouquet of great minerality. The flavor is full and balanced.	TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,6 mg/l GRADI: 12 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 12 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C


OLIO EVO 100% ITA			
OLIO EVO	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	036	<p>Olio Extravergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive Italiane, raccolte in Italia, frante in italia.</p> <p>Extra virgin olive of higher category. obtained only by mechanical procedures. Italian olives pressed in Italy.</p>	<p>TIPOLOGIA: Olio Evo GRASSI: 92g DI CUI SATURI: 14g ACIDI GRASSI MONOINSATURI: 69g ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021</p>


OLIO EVO	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	037	<p>Olio Extravergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive Italiane, raccolte in Italia, frante in italia.</p> <p>Extra virgin olive of higher category. obtained only by mechanical procedures. Italian olives pressed in Italy.</p>	<p>TIPOLOGIA: Olio Evo GRASSI: 92g DI CUI SATURI: 14g ACIDI GRASSI MONOINSATURI: 69g ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021</p>


OLIO EVO	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	038	<p>Olio Extravergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici. Olive Italiane, raccolte in Italia, frante in italia.</p> <p>Extra virgin olive of higher category. obtained only by mechanical procedures. Italian olives pressed in Italy.</p>	<p>TIPOLOGIA: Olio Evo GRASSI: 92g DI CUI SATURI: 14g ACIDI GRASSI MONOINSATURI: 69g ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021</p>


LIQUORI E DISTILLATI


LIQUIRIZIA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	039	<p>Estratto di Liquirizia, alcool, acqua, zucchero, aromi naturali. Liquore dal gusto gradevole, perfetto per tutte le occasioni.</p>	<p>TIPOLOGIA: Liquore di Liquirizia GRADI: 28 vol.</p>

GENZIANA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	040	<p>Liquore amaro, risultato di una macerazione di radici di genziana nel Vino Pecorino Terre Di Chieti IGP. Colore giallo ambrato con riflessi dorati. Bouquet intenso e complesso, i sentori tipici del vino pecorino, quali timo e salvia, accompagnano le piacevoli note speziate delle radici di genziana. Gusto: intenso e persistente, piacevolmente fresco. Liquore decisamente amaro.</p>	<p>TIPOLOGIA: Liquore di genziana GRADI: 28 vol. MACERAZIONE: 40 Giorni ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021</p>


RATAFIA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	041	<p>amarena, piccole, scure e dai profumi intensi, macerano lentamente nel vino, per dare vita al gusto autentico della ratafia abruzzese.</p> <p>Liquore gradevolmente dolce, dal gusto intenso di amarena, retrogusto amarognolo e persistente, si distingue per la sua piacevole asprezza, tipica delle amarene abruzzesi.</p> <p>Colore rosso rubino con riflessi violacei.</p> <p>Bouquet i sentori tipici del Montepulciano d'Abruzzo DOC accompagnano un inconfondibile profumo di amarena fresca.</p>	<p>TIPOLOGIA: Liquore ratafia</p> <p>GRADI: 27 Vol.</p> <p>MACERAZIONE: 40 Giorni</p> <p>ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia)</p> <p>ANNO: 2021</p>


AMARO D'ABRUZZO	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	042	<p>Questo amaro è ricavato esclusivamente dall'infusione di selezionate e pregiate erbe e altre sostanze vegetali amaricanti, raccolte principalmente sulle montagne d'Abruzzo.</p>	<p>TIPOLOGIA: Amaro Abruzzese</p> <p>GRADI: 40 vol.</p> <p>MACERAZIONE: Infuso a freddo</p> <p>ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia)</p> <p>ANNO: 2021</p>

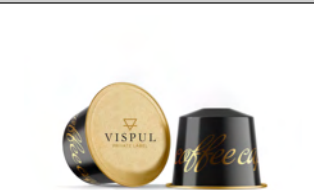
GRAPPA BIANCA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	043	<p>Puro e limpido agli occhi, riserva un bouquet inebriante con nitidi accordi di frutta estiva (albicocca, pera, mela, melone) e uva matura.</p> <p>Grazie alla distillazione con alambicco discontinuo a bagnomaria effettuata unicamente con il Metodo Da Ponte, le essenze aromatiche risultano particolarmente pulite e ben delineate.</p>	<p>TIPOLOGIA: Distillato</p> <p>VITIGNO: Trebbiano e pecorino</p> <p>GRADI: 42 Vol.</p> <p>ANNO: 2020</p>

GRAPPA BARRIQUE	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	044	<p>Uve Bianche in barrique, distillato d'uva nobile affinato per oltre un anno in barriques di rovere.</p> <p>Esuperante di note floreali e fruttate, che mettono in pieno risalto i delicati profumi dell'uva, al gusto è maturo e ricco di tannini con sfumature morbide ma ben accentuate di mandorle tostate, miele e vaniglia.</p>	<p>TIPOLOGIA: Distillato</p> <p>VITIGNO: Trebbiano e pecorino</p> <p>GRADI: 40 Vol.</p> <p>ANNO: 2020</p>

CAFFE' IN GRANI

CAFFE' MISCELA GRAND'ESPRESSO	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	045	<p>Il 50% di Arabica e il 50% di robusta contenuta in questa miscela proviene dalle migliori coltivazioni del Centro America. Il dolce sapore, la cremosità e l'aroma avvolgente lo rende perfetto e unico per la miscela da bar.</p>	<p>DESCRIZIONE: Miscela Grand'Espresso</p> <p>PEZZI PER CARTONE: 12</p> <p>PESO NETTO: 1000 g</p> <p>CREMOSITA': Molto cremoso</p> <p>COLORE: Medio scuro</p>

CAFFÈ MISCELA BAR ARABICA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	046	<p>Il 80% di Arabica e il 20% di robusta contenuta in questa miscela proviene dalle migliori coltivazioni del Centro America. Il dolce sapore, la cremosità e l'aroma avvolgente lo rende perfetto e unico per la miscela da bar.</p>	<p>DESCRIZIONE: Miscela Grand'Espresso PEZZI PER CARTONE: 12 PESO NETTO: 1000 g CREMOSITA': Molto cremoso COLORE: Scuro intenso</p>

CAFFÈ IN CAPSULE	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
	047	<p>Il 50% di Arabica e il 50% di robusta contenuta in questa miscela proviene dalle migliori coltivazioni del Centro America. Il dolce sapore, la cremosità e l'aroma avvolgente lo rende perfetto e unico per una miscela piacevole da ufficio e da casa.</p> <p>DISPONIBILI IN DIVERSE TIPOLOGIE PER MACCHINE ITALIANE. ANCHE DECAFFEINATO.</p>	<p>TIPOLOGIA: Caffè capsule PEZZI PER CARTONE: 150 CREMOSITA': Molto cremoso COLORE: Medio scuro</p>