

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) 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 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 nocciole. Gusto caldo, strutturato e con una chiusura persistente. Dolce e con tannini ben bilanciati. Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry and harmonious flavour. Colore rosso rubino intenso con sfumature violace. Ascenda TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo AFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C TYPE: Red wine WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo VINIFICATION SYSTEM: Only steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Total State of the	002	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato. Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffe, cacao e cannella. Sapore pieno, caldo e di ottima struttura. 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.	ANNO: 2018/19 RISERVA AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

ROSSO LAZIO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
itight to the state of the stat	003	Colore rosso violace, sapore Intenso con profumi di amarena e frutti di sottobosco. Tannino evidente ed equilibrato. Intense red colour with violet reflections and garnet rim. Intense fragrance with scents of wild black cherry and red fruits.	TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Bacca Rossa/Cesanese AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C TYPE: RED WINE WINE VARIETY: Bacca Rosssa/ Cesanese VINIFICATION SYSTEM: steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C

MERLOT ROSSO LAZIO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
The state of the s	004	placevole sensazione speziata che persiste a lungo. Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry and barronious flavour	TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Merlot Lazio AFFINAMENTO: Acciaio GRADI:13,50 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C TYPE: Red wine WINE VARIETY: Merlot Lazio VINIFICATION SYSTEM: Only steel ACCHOLIC STRENGTH: 13,50 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C

BENEVENTO AGLIANICO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	005	Il giusto equilibrio tannico lascia al palato una piacevole sensazione speziata che persiste a lungo. Ruby red colour with violet shades. Typical and winey fragrance. Dry and harmonious flavour.	TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Aglianico AFFINAMENTO: Acciaio GRADI:13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C TYPE: Red wine WINE VARIETY: Aglianico VINIFICATION SYSTEM: Only steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C

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

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP CODICE 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'equilibiro tra sapore e profumo chiude lungo e persistente. Varietal fragrance with scents of exotic fruit and delicate floral notes. Fresh, soft and pleasant flavour. Medium-bodied with good persistence. SCHEDA TECNICA TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pecorino VITIGNO: Pecorino VITIGNO: Pecorino VITIGNO: Pecorino VITIGNO: Pecorino VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

PASSERINA TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Tinker September 1997		un vino fresco, armonico con buona acidità che netta il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente. Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya.	TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Passerina AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: Passerina VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

COCOCCIOLA D'ABRUZZO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Tright Control of the	009	vibrante acidità e freschezza, note fruttate e finale lievemente mandoriato. E' un vino di pronta beva. Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate sauvory flavour, good persistence, very pleasant finish with slighly bitter note of hazelnut.	AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 %

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
The state of the s	010	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. 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.	TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pinot Grigio AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: Pinot Grigio VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Total Reserved	011	Straw-yellow colour with gold reflections. Delicate fragrance with notes of spring white flower and clear citrusy sensations. Delicate saurory flavour, good persistence, very pleasant finish with slighly bitter note of hazelnut.	VITIGNO: Chardonnay AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 %

FREBBIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	012	presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi e pesca gialla. 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.	TIPOLOGIA: Bianco VITIGND: Trebbiano d'Abruzzo AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: trebbiano d'Abruzzo VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	013	Il gusto deciso e minerale ricorda i lieviti che lo hanno realizzato. Vino dal forte temperamento. 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.	TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Pecorino AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: Pecorino VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 14 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Tree of the state	014	tocco agrumato. In bocca eccezionale corrispondenza aromatica, fresco, persistente con un finale leggermente amarognolo. 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.	TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: Trebbiano AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 14 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: Trebbiano VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 14 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

CHARDONNAY IGP DEL LAZIO	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
The state of the s	015	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. Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya.	AFFINAMENTO: Acciaio

BELLONE IGP DEL LAZIO	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
In the second se	016	Abundant freshness with a pleasant acidity in perfect balance with the wine structure. Characteristic long finish with notes of exotic fruits	TIPOLOGIA: Bianco VITIGNO: 100% Cacchione AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: 100% Cacchione VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

FALANGHINA BENEVENTO IGP	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Titely I then	017	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. Straw-yellow colour with gold reflections. Fine and fruity fragrance with citrusy scents of grapefruit and an exotic presence of papaya.	

Colore giallo paglierino sfaccettato con riflessi verdognoli. Al profumo intensi e persistenti aromi di fiori bianchi e frutti esotici. Al gusto palesa morbidezza, acidità e freschezza che permangono con estrema piacevolezza. Abundant freshness with a pleasant acidity in perfect balance with the wine structure. Characteristic long finish with notes of exotic fruits. 1018 O18 Abundant freshness with a pleasant acidity in perfect balance with the wine structure. Characteristic long finish with notes of exotic fruits. SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C	FALANGHINA DEL SANNIO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	Total Control of the	018	verdognoli. Al profumo intensi e persistenti aromi di fiori bianchi e frutti esotici. Al gusto palesa morbidezza, acidità e freschezza che permangono con estrema piacevolezza. Abundant freshness with a pleasant acidity in perfect balance with the wine structure. Characteristic long finish with notes of exotic fruits.	VITIGNO: Falanghina AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13,5% TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: White wine WINE VARIETY: Falanghina VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5 %

ROSATI			
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
Trong Control of the	019	fruttait spiccano sentori di ciliegia, fragola e petunia. Sapore equilibrato, armonico e fragrante, con buona persistenza. Pale rosy colour with bright violet hues. Intense fruity fragrance scents with delicate floral notes, good structure. Ample and soft flavor with good persistence.	TIPOLOGIA: Rosato VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C TYPE: Rosy WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

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

BOLLICINE			
MILLESIMATO BRUT TREVISO	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
NO PUL		Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino tenue, odore elegante, fruttato e floreale dal sapore caratterístico, piacevole e armonico.	TIPOLOGIA: Vino spuamnte METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11% TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

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

COUVEE'	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
NSPUL.	023	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 spuamnte METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8" °C

GRAND COUVEE'	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
To the state of th		paglierino scarco con riflessi verdi, odore intenso fruttato di pesca e melone. Sapore morbido, pieno, armonic e aromatico per tipicità.	TIPOLOGIA: Vino spuamnte METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: 1,7 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,7 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

PROSECCO DOC VALDOBBIADENE	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
N. P. L.	025	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 spuamnte METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
N. S. P. L.		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 spuamnte METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mg7l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C TYPE: sparkeling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,5 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

SPUMANTE ROSÈ EXTRADRY	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
MISPUL.		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 spuamnte METODO: Charmat ANNO: 2021 RESIDUO ZUCCHERINO: 1,5 mgl GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 C TYPE: sparkeling wine METHOD: Charmat YEAR: 2021 RESIDUAL SUGAR: 1,5 mgl ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8* C

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

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 spuamnte METODO: Charmat RESIDUA ZUCCHERINO: 1,6 mg/l GRADI: 11 % TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C	PECORINO SPUMANTE BRUT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
	NATURE OF THE PARTY OF THE PART	029	Colore gallo pagilerino, 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.	METODO: Charmat RESIDUD ZUCCHERINO: 1,6 mg/l GRADI: 11 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11 %

PASSERINA SPUMANTE BRUT	CODICE	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SCHEDA TECNICA
A SPECIAL SPEC		Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spiced, floral bouquet of great minerality. The flavor is full and balanced.	TIPOLOGIA: Vino spuamnte METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: 1,6 mg/l GRADI: 12 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 12 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C

LIQUORI E DISTILLATI			
GENZIANA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
CENTANA	031	vino pecorino, quali timo e salvia, accompagnano le piacevoli note speziate delle radici di genziana.	TIPOLOGIA: Liquore di genziana GRADI: 28 vol. MACERAZIONE: 40 Giorni ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021

RATAFIA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
BATAFA	032	distingue per la sua piacevole asprezza, tipica delle amarene abruzzesi. Colore rosso rubino con riflessi violacei.	TIPOLOGIA: Liquore ratafia GRADI: 27 Vol. MACERAZIONE: 40 Giorni ZONA DI PRODUZIONEI: Teramo (Italia) ANNO: 2021

AMARO D'ABRUZZO	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
AMARO ————————————————————————————————————	033	Questo amaro è ricavato esclusivamente dall'infusione di selezionate e pregiate erbe e altre sostanze vegetali amaricanti, raccolte principalmente sulle montagne d'Abruzzo.	TIPOLOGIA: Amaro Abruzzese GRADI: 40 vol. MACERAZIONE: Infuso a freddo ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021

PPA BIANCA
GRAPA 6 5122 Add 101 Add

GRAPPA BARRIQUE	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
GAYA 	035	Uve Bianche in barrique, distillato d'uva nobile affinato per oltre un anno in barriques di rovere. Esuberante 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.	TIPOLOGIA: Distillato VITIGNO: Trebbiano e pecorino GRADI: 40 Vol. ANNO: 2019

LIQUIRIZIA	CODICE	CARATTERISTICHE	SCHEDA TECNICA
IQUIRIZIA 		aromi naturali. Liquore dal gusto gradevole, perfetto per tutte le occasioni.	TIPOLOGIA: Liquore di Liquirizia GRADI: 28 vol. INFUSIONE: A CALDO ZONA DI PRODUZIONE: Teramo (Italia) ANNO: 2021



52° EDIZIONE VERONA 15§-18₹ APRILE 2018



PRESENTI ALL'INTERNO DELL'ENOTECA REGIONALE

THE BUILDING BLOCKS
OF THE WINE TRADE
21st - 23rd May 2018
Olympia London



VINEXPO 29-31 MAY 2018 HONG KONG



