

ANDREA GROSSI
Wine Group



CANTINA DEL CASTELLACCIO

Il vino secondo Natura

TENUTA GROSSI

ENOINGROSSO

WINE DISTRIBUTOR AND PRIVATE LABEL

Andrea Grossi

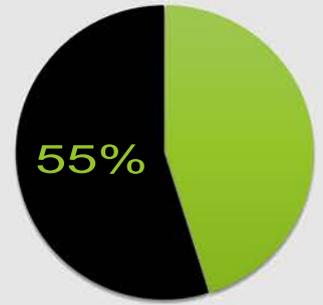
TENUTA GROSSI



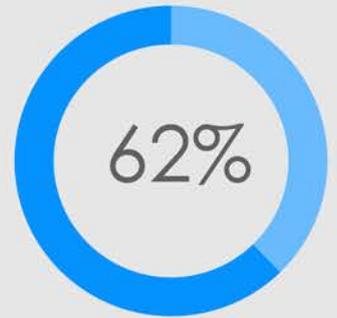
CANTINA DEL CASTELLACCIO

Il vino secondo Natura

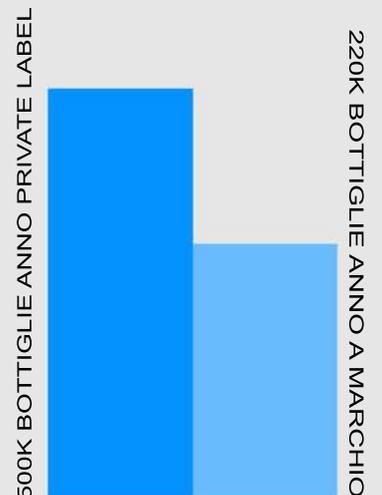
ENOINGROSSO
WINE DISTRIBUTOR AND PRIVATE LABEL



PRODUZIONE INTERNA



LAVORAZIONI DEDICATE ALLA GDO



QUOTAZIONI E PRESENTAZIONE PRIVATE LABEL/ETICHETTA PERSONALIZZATA

Il progetto Wine Private Label lega perfettamente l'aspetto storico dei Vini Tenuta Grossi, con le migliori aziende Nazionali di vini e spumanti. ENOINGROSSO, azienda con sede legale a Roma in Via del Casalone, 26 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. ENOINGROSSO si interessa di etichettare a vostro marchio con etichetta personalizzata tutti i prodotti presenti sul nostro sito ed altri come da catalogo allegato. Mettiamo a vostra disposizione la nostra esperienza e la qualità dei nostri prodotti made in Italy. La collaborazione con cantine leader nel settore ci consente di imbottigliare, etichettare e confezionare, piccoli e grandi quantitativi in poco tempo, soddisfacendo le diverse esigenze produttive. 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 AII INCLUSIVE

Include:

- Bottiglia in vetro
- Capsula anonima
- Tappo Sughero anonimo
- Cartone anonimo
- Vino
- Epal

Esclude:

- Etichetta fronte/retro
- Trasporto presso la vostra sede
- Grafico
- Azienda di stampa
- Disponiamo di un grafico interno (consigliato)
- Disponiamo di un servizio di stampa storico

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 (su richiesta specifica anche 1,5Lt o superiori)
- Chiusure disponibili: Tappo sughero/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 poligrafica
- Il trasporto verrà inserito nella fattura di acquisto, nel caso fosse fornito da voi munirsi di mezzi autorizzati con sponda.

NB IL CATALOGO CON I PREZZI, PER UNA SCELTA AZIENDALE, VA RICHIESTO TRAMITE E-MAIL O CLICCANDO SULL'ICONA WHATSAPP. NUMERI DI BOTTIGLIE SUPERIORI O INFERIORI A QUELLI VISUALIZZATI, VANNO DISCUSSI CON IL REPARTO COMMERCIALE AL NUMERO DIRETTO 349.4547349.

La merce verrà consegnata entro 30gg dal momento che le etichette saranno fisicamente in cantina.

IL CATALOGO è STRATTAMENTE PERSONALE E NON PUÒ ESSERE CEDUTO A TERZI SENZA PREVIA COMUNICAZIONE.

VINI BIANCHI

| VINO BIANCO NAZIONALE | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 001 | <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: Bianco Lazio ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Bianco Lazio YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 002 | <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: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Pecorino YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 003 | <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: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Passerina YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 004 | <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: Coccoiola ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: coccoiola YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 005 | <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: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Pinot grigio YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| VERMENTINO | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 006 | <p>Il vino dal colore giallo verdolino. Rivela all'olfatto piacevoli note floreali e sentori di frutta 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: Vermentino ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Vermentino YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| CHARDONNAY TERRE DI CHIETI IGP | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 007 | <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: Chardonnay ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Chardonnay YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| TREBBIANO D'ABRUZZO DOC | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|--|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 008 | <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: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Trebbiano YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| FALANGHINA PUGLIA/CAMPANA | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 009 | <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: Falanghina ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Falanghina YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| CHARDONNAY LAZIO IGT | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 010 | <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: Chardonnay ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Chardonnay YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| VERMENTINO LAZIO IGT | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 011 | <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: Vermentino ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Vermentino YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| GEWURZTRAMINER | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 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: Traminer ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Traminer YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| BIANCO VARIETALE | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 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: Bianco Nazionale ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Bianco Nazionale YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| BELLONE | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 014 | <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: Bellone ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: bellone YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| MALVASIA PUNTINATA | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 015 | <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: Malvasia Lazio ANNO: 2021 AFFINAMENTO: Acciaio e legno GRADI: 13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: White wine WINE VARIETY: Malvasia Lazio YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Steel and barrique ALCOHOLIC STRENGTH: 13,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

VINI ROSSI

| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC | CODICE | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 016 | <p>Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Profumo di frutti rossi, more e amarene, con sentore di viola.</p> <p>Apprezzabili note di liquerizia, pepe nero e nocciole.</p> <p>Gusto caldo, strutturato con una chiusura persistente.</p> <p>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</p> <p>VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>ANNO: 2023/24</p> <p>AFFINAMENTO: Acciaio</p> <p>GRADI: 13 %</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine</p> <p>WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>YEAR: 2023/24</p> <p>VINIFICATION SYSTEM: Only steel</p> <p>ALCOHOLIC STRENGTH: 13 %</p> <p>SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| ROSSO TERRE DI CHIETI IGP | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 017 | <p>Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo di frutti rossi, more e amarene, con sentore di viola. Apprezzabili note di liquerizia, pepe nero e nocciole.</p> <p>Gusto caldo, strutturato con una chiusura persistente.</p> <p>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</p> <p>VITIGNO: Rosso Terre di Chieti</p> <p>ANNO: 2023/24</p> <p>AFFINAMENTO: Acciaio</p> <p>GRADI: 13 %</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine</p> <p>WINE VARIETY: Rosso terre di chieti.</p> <p>YEAR: 2023/24</p> <p>VINIFICATION SYSTEM: Only steel</p> <p>ALCOHOLIC STRENGTH: 13 %</p> <p>SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| SYRAH | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 018 | <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</p> <p>VITIGNO: Syrah</p> <p>ANNO: 2023/24</p> <p>AFFINAMENTO: Acciaio</p> <p>GRADI: 13/13,5 %</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: RED WINE</p> <p>WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>YEAR: 2023/24</p> <p>VINIFICATION SYSTEM: steel</p> <p>ALCOHOLIC STRENGTH: 13/13,5 %</p> <p>SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| AGLIANICO PUGLIA | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 019 | <p>Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo di frutti rossi, more e amarene, con sentore di viola. Apprezzabili note di liquerizia, pepe nero e nocciole.</p> <p>Gusto caldo, strutturato con una chiusura persistente.</p> <p>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</p> <p>VITIGNO: Aglianico</p> <p>ANNO: 2023/24</p> <p>AFFINAMENTO: Acciaio</p> <p>GRADI: 13 %</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine</p> <p>WINE VARIETY: Aglianico</p> <p>YEAR: 2023/24</p> <p>VINIFICATION SYSTEM: Only steel</p> <p>ALCOHOLIC STRENGTH: 13 %</p> <p>SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| MERLOT | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 020 | <p>Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Intenso con profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di cacao. 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 and cocoa. Full and intense flavor with an excellent structure.</p> | <p>TIPOLOGIA: Rosso</p> <p>VITIGNO: Merlot</p> <p>ANNO: 2023/24</p> <p>AFFINAMENTO: Acciaio</p> <p>GRADI: 13 %</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: RED WINE</p> <p>WINE VARIETY: Merlot</p> <p>YEAR: 2023/24</p> <p>VINIFICATION SYSTEM: steel</p> <p>ALCOHOLIC STRENGTH: 13 %</p> <p>SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| CESANESE IGT | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 021 | <p>Colore rosso rubino. Intensi profumi di amarena e frutti di montagna. Sapore pieno, caldo e di ottima struttura.</p> <p>Intense ruby red. Intense fragrance with scents of wild black cherry and red fruits, blended with delicate notes of coffee. Full and intense flavor with an excellent structure.</p> | <p>TIPOLOGIA: Rosso VITIGNO: Cesanese ANNO: 2023/24 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13/13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: RED WINE WINE VARIETY: Cesanese. YEAR: 2023/24 VINIFICATION SYSTEM: steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13/13,5 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| PRIMITIVO PUGLIA IGP | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 022 | <p>Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo di frutti rossi, more e amarene, con sentore di viola. Apprezzabili note di liquerizia, pepe nero e nocciolo.</p> <p>Gusto caldo, strutturato con una chiusura persistente.</p> <p>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: Primitivo ANNO: 2023/24 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Primitivo. YEAR: 2023/24 VINIFICATION SYSTEM: Only steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| CABERNET | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|---|--|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 023 | <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: Carbenet ANNO: 2023/24 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13/13,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: RED WINE WINE VARIETY: Cabernet. YEAR: 2023/24 VINIFICATION SYSTEM: steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13/13,5 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

| ROSSO VARIETALE | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 024 | <p>Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo di frutti rossi, more e amarene, con sentore di viola. Apprezzabili note di liquerizia, pepe nero e nocciolo.</p> <p>Gusto caldo, strutturato con una chiusura persistente.</p> <p>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: Rosso Nazionale ANNO: 2023/24 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C</p> <p>TYPE: Red wine WINE VARIETY: Rosso Nazionale. YEAR: 2023/24 VINIFICATION SYSTEM: Only steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 18 °C</p> | 630 Bottiglie |

VINI ROSATI

| ROSATO TERRE DI CHIETI IGP | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|---|---|---------------|
|  <p>BORGOGNOTTA CLASSICA BORGOGNOTTA ANTICA BORGOGNOTTA TRASPARENTE</p> <p>BORDOLESE CLASSICA BORDOLESE PESANTE BORDOLESE SPALLA ALTA</p> | 025 | <p>Rosso ciliegia brillante. Intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia, fragola e petunia.</p> <p>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: vino rosato ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: Rosy WINE VARIETY: Vino rosato YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| CERASUOLO D'ABRUZZO DOC | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|--|---|---------------|
|  | 026 | <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: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 13 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: Rosy WINE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 13 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| ROSATO CAMPANO | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|--|---|---------------|
|  | 027 | <p>Rosso ciliegia brillante. Profumi fruttati di amrena e frutti rossi. 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: Aglianico ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: Rosy WINE VARIETY: Aglianico YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

| ROSATO VARIETALE | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|--|--------|--|---|---------------|
|  | 028 | <p>Rosso ciliegia brillante. Profumi fruttati di amrena e frutti rossi. 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: Vino Nazionale ANNO: 2024 AFFINAMENTO: Acciaio GRADI: 12,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C</p> <p>TYPE: Rosy WINE VARIETY: Vino Nazionale YEAR: 2024 VINIFICATION SYSTEM: Only Steel ALCOHOLIC STRENGTH: 12,5 % SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C</p> | 630 Bottiglie |

BOLLICINE

| CUVÈ BRUT O EXTRADRY | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|---|---|---------------|
|  | 029 | <p>Colore giallo paglierino, luminoso, brillante. Bouquet finemente speziato, floreale, di grande mineralità. Il sapore è ampio ed equilibrato. Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spicy, floral bouquet, with great minerality. The flavor is broad and balanced.</p> | <p>TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: Brut 1,6 mg/l extradry 2,2 mg/l. GRADI: 11,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C</p> <p>TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11,5 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C</p> | 480 Bottiglie |

| GRAN CUVÈ BRUT O EXTRADRY | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|---|---|---------------|
|  | 030 | <p>Colore giallo paglierino, luminoso, brillante. Bouquet finemente speziato, floreale, di grande mineralità. Il sapore è ampio ed equilibrato. Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spicy, floral bouquet, with great minerality. The flavor is broad and balanced.</p> | <p>TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: Brut 1,6 mg/l extradry 2,2 mg/l. GRADI: 11,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C</p> <p>TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11,5 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C</p> | 480 Bottiglie |

| MILLESIMATO BRUT O EXTRADRY | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|---|--|---------------|
|  <p>SPUMANTE ENDY SPUMANTE COLLIO SPUMANTE TOSCA</p> <p>SPUMANTE BIANCA SPUMANTE CLASSICA</p> | 031 | <p>Colore giallo paglierino, luminoso, brillante. Bouquet finemente speziato, floreale, di grande mineralità. Il sapore è ampio ed equilibrato. Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spicy, floral bouquet, with great minerality. The flavor is broad and balanced.</p> | <p>TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: Brut 1,6 mg/l extradry 2,2 mg/l. GRADI: 11,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C ANNO: 2024 TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11,5 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C</p> | 480 Bottiglie |

| ROSÈ EXTRADRY | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|--|--|---------------|
|  <p>SPUMANTE ENDY SPUMANTE COLLIO SPUMANTE TOSCA</p> <p>SPUMANTE BIANCA SPUMANTE CLASSICA</p> | 032 | <p>Colore Rosa tenue, luminoso, brillante. Bouquet lungamente speziato. Vino di grande mineralità. Il sapore ampio, fruttato ed equilibrato. Color Pale pink, bright, brilliant. Bouquet long spicy. Wine of great minerality. The flavor is broad, fruity and balanced.</p> | <p>TIPOLOGIA: Vino spumante METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: Brut 1,6 mg/l extradry 2,5 mg/l. GRADI: 11,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11,5 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C</p> | 480 Bottiglie |

| PROSECCO DOC | CODICE | CARATTERISTICHE | SCHEDA TECNICA | MOQ |
|---|--------|--|--|---------------|
|  <p>SPUMANTE ENDY SPUMANTE COLLIO SPUMANTE TOSCA</p> <p>SPUMANTE BIANCA SPUMANTE CLASSICA</p> | 033 | <p>Colore giallo paglierino, luminoso, brillante. Bouquet finemente speziato, floreale, di grande mineralità. Intenso e dal sapore ampio ed equilibrato. Al bicchiere si presenta con un perlage ricco e profumato. Straw yellow color, bright, brilliant. Finely spiced, floral bouquet, with great minerality. Intense and with a broad and balanced flavor. In the glass it presents itself with a rich and fragrant perlage.</p> | <p>TIPOLOGIA: Vino spumante Glera METODO: Charmat RESIDUO ZUCCHERINO: Brut 1,6 mg/l extradry 2,2 mg/l. GRADI: 11,5 % TEMPERATURA DI SERVIZIO : 6-8 °C TYPE: sparkling wine Glera METHOD: Charmat RESIDUAL SUGAR: 1,6 mg/l ALCOHOLIC STRENGTH: 11,5 % SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C</p> | 480 Bottiglie |