DOMORI

Distribuzione
2020
Collezione Autunno/Inverno

TAITTINGER

Beverage

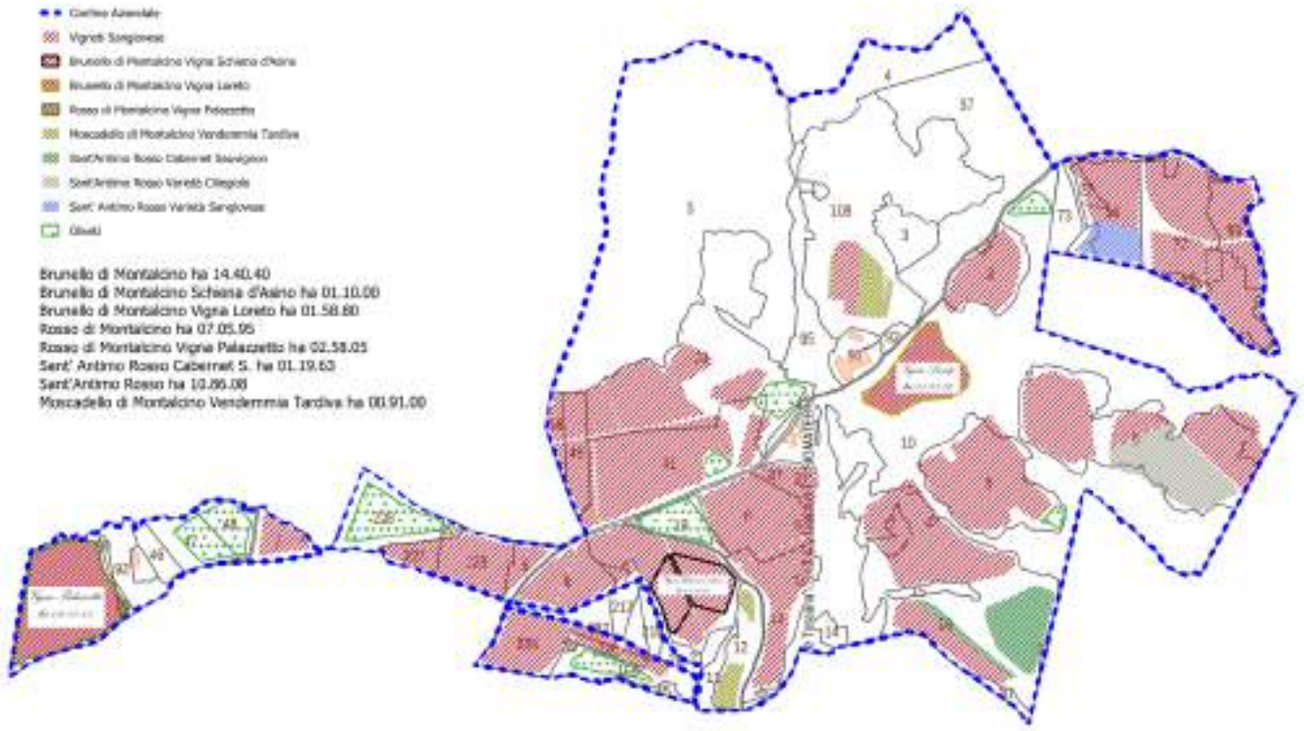
Mastro Janni

È dal 1975 che Mastrojanni scrive storia
con i suoi vini, collezionando premi in tutto il mondo.

E in quegli anni, a iniziare un'avventura vitivinicola a Montalcino, erano veramente in pochi. Oggi, grazie ad un terroir eccezionale e a uomini che in esso hanno creduto per decenni, Mastrojanni è uno dei produttori di Montalcino più rispettati dai conoscitori.

Nel cuore della terra del brunello

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo sud-est del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. Un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore della natura incontaminata e, più di ogni altra cosa, una zona ad altissima vocazione vitivinicola:
la patria del Brunello.
Un alternarsi di geologie cangianti: argille vive, millenari detriti di ciottolato, tufi e arenarie.
Una spiccata salinità del terreno e un'escursione termica che bisogna interpretare con cura.
Gli influssi climatici del Monte Amiata, antico vulcano spento, che si staglia all'orizzonte con tutta l'imponenza dei suoi oltre 1700 metri.
L'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello, con vigneti di età dagli 8 ai 41 anni.
L'altitudine varia dai 190m ai 410m slm. L'esposizione delle vigne è a sud-est, con ripide più e meno scoscese.



La densità d'impianto varia dai 3.600 ai 5.300 ceppi ad ettaro. Nonostante il disciplinare del Brunello D.O.C.G. imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le nostre rese non superano i 50 quintali.
I vitigni: su tutti domina il Sangiovese, protagonista assoluto dei vini Mastrojanni.
Lo ritroviamo nel Brunello, nel Rosso e nei cru Loreto e Schiena d'Asino, quest'ultimo prodotto solo nelle annate straordinarie. Con un pizzico di fantasia e divertimento, nasce il nostro IGT San Pio, blend armonico di Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Per finire in dolcezza, il Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva Botrys, il nostro nettare dorato, blend di Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.

DISPONIBILITÀ LIMITATA

Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino

Il nostro cru: un ettaro, un vigneto nato con noi.

tipologia: D.O.C.G.
uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
affinamento in botte: 42 mesi in botti di rovere di Allier da 16 hl.
affinamento in bottiglia: 12 mesi.
produzione: **DISPONIBILITÀ LIMITATA**
colore: Rosso intenso, fitto e trasparente.
al naso: Prugna matura e frutti di bosco con note di macchia mediterranea.
in bocca: Attacco nobile e austero nella progressione, compatto, serrato e sapido, nato per affrontare il tempo.
abbinamenti: Anche solo, in compagnia.
CODICE MA7515SA

DISPONIBILITÀ LIMITATA

Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Il nostro nuovo cru: elegante e complesso.

tipologia: D.O.C.G.
uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl.
affinamento in bottiglia: 6-8 mesi.
produzione: **DISPONIBILITÀ LIMITATA**
colore: Rosso rubino profondo e brillante.
al naso: Note di frutta rossa matura, impreziosite dall'abbraccio delle spezie orientali e dalla foglia di tabacco fresco.
in bocca: Attacco ampio e avvolgente, sostenuto da un tannino potente e maturo, progredisce in un finale setoso ed elegante.
abbinamenti: In buona compagnia, per apprezzare a pieno la sua eleganza.
CODICE MA7515VL

San Pio

Il nostro Cabernet di Montalcino

tipologia: I.G.T.
uvaggio: 20% Sangiovese, 80% Cabernet Sauvignon.
affinamento in botte: 18 mesi in tonneau di rovere francese e botti di piccole dimensioni.
affinamento in bottiglia: 6 mesi.
produzione: 14.600 bottiglie.
colore: Rosso rubino con riflessi violacei.
al naso: Frutta fresca con spezie.
in bocca: Ampio e persistente con tannini morbidi e profondi al palato.
abbinamenti: Carni rosse alla griglia e in umido.
CODICE MA7517SP

Brunello di Montalcino

Il nostro rubino

tipologia: D.O.C.G.
uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
affinamento in botte: 36 mesi in botti di rovere di Allier da 16-33-54 hl.
affinamento in bottiglia: Presso le nostre cantine a partire da 6 mesi.
produzione: 58.000 bottiglie.
colore: Rubino deciso, venato da riflessi di melograno.
al naso: Frutta e spezie si rincorrono addolcite dalle note di tabacco.
in bocca: Franco e potente, allo stesso tempo forte e pieno, termina con sapida persistenza.
abbinamenti: Cacciagione, agnello, carni rosse alla griglia e formaggi maturi.
CODICE MA7515B

Rosso di Montalcino

Il nostro giovane brillante pieno di grazia

tipologia: D.O.C.
uvaggio: 100% Sangiovese (Brunello).
affinamento in botte: 6-7 mesi in botti di rovere Allier da 54 hl.
affinamento in bottiglia: 3 mesi.
produzione: 56.400 bottiglie.
colore: Rosso rubino intenso, brillante e trasparente.
al naso: Naso intrigante nella sua giovane classicità con note di prugna e mora di rovo.
in bocca: Ingresso potente supportato da tannini fitti e avvolgenti che accompagnano la lunga persistenza al palato.
abbinamenti: A tutto pasto, esalta le carni rosse alla griglia.
CODICE MA7518R

Botrys Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva

Il nostro passito

uvaggio: Moscato, Malvasia di Candia, Sauvignon Blanc.
affinamento in botte: 24 mesi in tonneau.
affinamento in bottiglia: 12 mesi.
produzione: 1.333 bottiglie (375 ml).
colore: Oro brillante e intenso.
al naso: Leggero attacco di moscato con marmellata di albicocca e finale di miele.
in bocca: Frutta sciroppata e candita: pesca, albicocca, ananas e fico.
abbinamenti: Pâté, dolci secchi e formaggi freschi.
CODICE MA37510BT

Grappa riserva

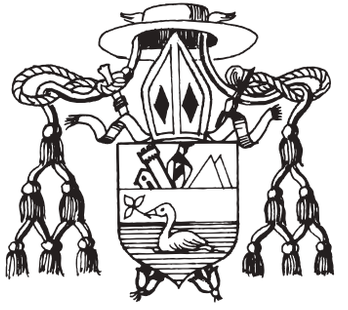
Distillato di vinacce fresche con alambicchi a vapore indiretto

invecchiamento: 36 mesi in caratelli di legno di rovere
produzione:1.500-2.000 bottiglie

prodotta dalla Distilleria Nannoni

CODICE MA500GR

CANONICA A CERRETO



Canonica a Cerreto si trova *nel cuore del Chianti Classico*, a 12 chilometri a est di Siena.
Si estende su *60 ettari*, di cui 21 a vigneto e 7 a oliveto.
Il Territorio è caratterizzato da un alternanza di aria calda e secca, che diventa fresca dopo il tramonto del sole creando una forte escursione termica fra giorno e notte, che si aggiunge a quella molto sensibile fra estate e inverno.
Dal 1998 i vigneti sono stati adeguatamente reimpiantati per migliorare la qualità della produzione.
L'80% è Sangiovese, il 10% Merlot e 10% Cabernet.
La densità delle piante varia da 5.000 a 6.600 ad ettaro.
La vendemmia viene fatta interamente a mano. Nello stesso vigneto la raccolta è fatta in più fasi per sfruttare al meglio la diversa maturazione dei grappoli.

La cantina

La prima cantina fu costruita *mille anni fa* dai Canonici del Duomo di Siena. Nel corso dei secoli è rimasta intatta a testimonianza dell'importanza che il vino ha sempre avuto a Canonica a Cerreto. Gli stessi Vescovi che sono stati proprietari e hanno abitato Canonica a Cerreto per trecento anni hanno cambiano solo ciò che era indispensabile.
Nel *2003* si è deciso di costruire una cantina nuova, ormai necessaria per il raggiungimento del massimo dell'efficienza sia nella vinificazione che nell'invecchiamento.
La fermentazione si sviluppa in *tini di acciaio* e l'invecchiamento in piccole *botti di rovere* che vengono usate per circa tre anni.

Chianti Classico 2016

Zona di produzione : *Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena*
Vitigni: *90% Sangiovese – 10% Merlot*
Invecchiamento: *15 mesi in botti di rovere di lt 225, almeno 6 mesi in vetro*
Colore: *Rosso Rubino intenso*
Profumo: *note floreali e di frutti rossi e neri, con sentori di spezie dolci*
Sapore: *Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati*
Grado alcolico: *14%*
Temperatura di servizio: *18-19°C*
Abbinamenti: *Minestre, paste, risotti, carni, formaggi*

DESCRIZIONE PRODOTTO
75 cl
pz. x cart. 6

CC2016

Chianti Classico 2015 Riserva

Zona di produzione : *Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena*
Vitigni: *85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot*
Invecchiamento: *15 mesi in barrique*
Colore: *Rosso Rubino intenso*
Profumo: *note floreali e di frutti rossi e neri, con sentori di spezie dolci, cuoio e tabacco*
Sapore: *Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati*
Grado alcolico: *14%*
Temperatura di servizio: *18-19°C*
Abbinamenti: *Primi piatti saporiti, carini, formaggi*

DESCRIZIONE PRODOTTO
75 cl
pz. x cart. 6

CR2015

DESCRIZIONE PRODOTTO
in cassa di legno
3 l
pz. x cart. 1

CRJ2015

IGT - San Diavolo 2015

Zona di produzione : *Castelnuovo Berardenga Chianti Classico, Siena*
Vitigni: *1/3 Sangiovese, 1/3 Cabernet, 1/3 Merlot*
Invecchiamento: *18 mesi in botti di rovere di lt 225, almeno 6 mesi in vetro*
Colore: *Rosso Rubino intenso e profondo*
Profumo: *note di frutti rossi maturi e neri uniti a spezie dolci, cuoio e tabacco*
Sapore: *Pieno, elegante, persistente con tannini ben equilibrati*
Grado alcolico: *14%*
Temperatura di servizio: *18-19°C*
Abbinamenti: *Primi piatti saporiti, carini, formaggi*

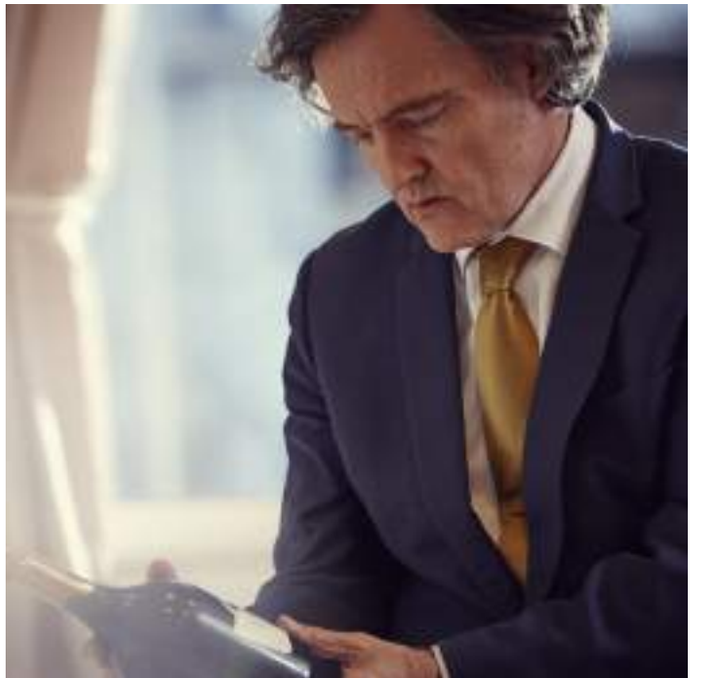
DESCRIZIONE PRODOTTO
75 cl
pz. x cart. 6

CS2015

CHAMPAGNE

TAITTINGER

Reims



La famiglia Taittinger ha diretto la Casa per quasi un secolo. Sempre con l'obiettivo di perseguire l'eccellenza. «La presenza del nostro nome su una bottiglia ci ha sempre investito di esigenze e responsabilità. Il nome sulla bottiglia coniuga l'esperienza passata con l'impegno futuro», come ama dire Pierre-Emmanuel Taittinger. È un impegno che ha assolto per più di 40 anni e che oggi condivide con il figlio Clovis e la figlia Vitalie che si occupano entrambi della direzione della Casa.

IL CUORE E L'ANIMA DI UNA CASA: *LO SPIRITO DI FAMIGLIA*

IL GIARDINO *DELLA CREAZIONE*

UNA DELLE PIÙ GRANDI
TENUTE DELLA REGIONE
DELLO CHAMPAGNE
CON UNA CERTIFICAZIONE DI
ELEVATO VALORE AMBIENTALE

Le dimensioni della vigna Taittinger sono aumentate considerevolmente nel passaggio da una generazione all'altra fino ad arrivare agli attuali 288 ettari, che la rendono la terza maggiore tenuta dello Champagne. È coltivata a Chardonnay per il 37%, Pinot Nero per il 48% e Pinot Meunier per il 15%, equamente distribuiti tra 37 cru differenti, tra le migliori della denominazione dello Champagne. Una perfetta dimostrazione dello stile Taittinger che produce meno della metà di quanto potrebbe, rendendo il controllo della qualità dei blend una risorsa esclusiva. Nel contesto di un approccio responsabile alla viticoltura, ha ottenuto la certificazione HVE (High Environmental Value), come riconoscimento di un lavoro accuratamente concepito per essere in armonia con la natura.

I LATI NASCOSTI *DELLA CREAZIONE*

Nel 13° secolo, per venerare le reliquie di Saint Nicasius, i monaci benedettini edificarono un'abbazia sul luogo della sua sepoltura. La chiesa venne venduta come bene nazionale durante la Rivoluzione francese per essere utilizzata per l'approvvigionamento di pietre fino alla completa demolizione avvenuta nel 19° secolo. Le volte e i basamenti, le antiche cantine scavate nel gesso in periodo gallo-romano, rimasero intatti. Oggi, sono entrati a far parte della produzione dello Champagne Taittinger, compresa la leggendaria cuvee Comtes de Champagne. Rappresentano l'incarnazione dell'importanza accordata al tempo, necessario affinché ogni bottiglia possa sviluppare la propria complessità aromatica.

COMTES DE CHAMPAGNE *GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS 2007*

COMTES

Il più raffinato esempio dello stile di Casa Taittinger è espresso in Comtes de Champagne Blanc de Blancs, realizzato con 100% uve Chardonnay, della prestigiosa Côte des Blancs.

Si estende per appena 20 chilometri circa, a sud di Epernay. La superficie è costituita da gesso, che crea una vera oasi di acqua e tepore. Le uve bianche prosperano su questo tipo di suolo, dal quale traggono grande raffinatezza aromatica. Grazie al 100% di uve Chardonnay provenienti dai 5 villaggi con classificazione Grands Crus della regione Côte des Blancs, Comtes de Champagne Blanc de Blancs viene prodotto solo con vendemmie di qualità eccezionale, che meritino la millesimazione. Viene utilizzata solo la prima spremitura, a garanzia della ricchezza e della raffinatezza aromatica assolute, oltre che di purezza all'invecchiamento.

Sapientemente miscelato dal mastro enologo per produrre Comtes de Champagne. Dei vini che costituiscono Comtes de Champagne, il 5% ha maturato da 4 a 6 mesi in barili di rovere (un terzo dei quali viene sostituito ogni anno). Prodotto nelle cantine di gesso gallo-romane dell'antica abbazia di Saint-Nicaise di Reims, Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger è oggetto della massima cura e di grandi attenzioni fino al conseguimento della perfezione. Solo dopo un lungo periodo di affinamento di 10 anni, 18 metri sotto terra, le prestigiose bottiglie possono vedere la luce del sole.

Con l'apertura del millesimato 2007, occasione speciale di per sé, si superano tutte le aspettative. Per prima cosa, il tipico colore Chardonnay: il perlage delicato e persistente si fa strada in una scintillante veste d'oro. L'aroma sottile è una piacevole miscela di fiori bianchi e mineralità con sentori generosi di pera d'Anjou e uve dorate. L'innesco al palato è vibrante, una combinazione di note di sale e limone, seguite da una sensazione di freschezza complessa e pastosa, che crea un equilibrio perfetto tra maturità e gusto pienamente rotondo. La conclusione è protratta, ricca e tesa, con piacevoli note di burro salato.

L'anno 2007, preannunciato come eccezionale, può essere considerato una sfida per il mastro enologo. È stato, tuttavia, celebrato per una produzione eccezionalmente raffinata. Con la vera e propria cattura di un'istantanea temporale, la freschezza di questo Comtes de Champagne suggerisce l'esplicazione di tutto il potenziale di maturazione atteso da una simile cuvee.

Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs *2007*
con o senza confezione regalo

Bottiglia

TA19299
6 x 0,75 lt - non astucciato

TA21343
6 x 0,75 lt - astucciato

TA21358
3 x 0,75 lt - astucciato

Confezione in legno
Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs
2007

TA21456 3 x 0,75 lt - cofanetto
1 pz x ct

Mathusalem
Comtes de Champagne
Grands Crus. Blanc de Blancs *2007*
Disponibile con o senza confezione in legno

✻ **TA21457**
1 x 6 lt - in cassa

✻ **TA21794**
1 x 6 lt - coffret (vedi foto a lato)

✻ = referenza disponibile solo su prenotazione

COMTES

COMTES DE CHAMPAGNE *ROSÉ 2007*

Il tempo è un ingrediente magico. Comtes de Champagne Rosé trae la sua grandezza dal lungo periodo di affinamento trascorso in cantina. Questo vino, con la sua purezza e precisione, trascorre tanti anni ad affinarsi fino a ottenere un delizioso equilibrio serico, perfettamente miscelato in una moltitudine di particelle di frutti rossi delicatamente tostati. Uno champagne pregno di sensazioni, in equilibrio tra freschezza e struttura, perfettamente a suo agio con una pietanza come il piccione rosé.

Questa cuvee, sempre millesimata, viene prodotta solo in anni eccezionali, nei quali vengano soddisfatti i criteri più rigorosi. Blend di 30% uve Chardonnay e 70% Pinot Nero, esclusivamente da Grand Cru. Gli Chardonnay provengono dalla Côte des Blancs e i Pinot Neri dalla Montagne de Reims, mentre il vino rosso è prodotto a Bouzy.

La sua maturazione superba sollecita tutti i sensi. L'abito rosa intenso è sottolineato da bagliori di rame. L'effervescenza estremamente delicata e persistente richiama sentori di fragole sminuzzate, lime e liquirizia con accenni di caffè tostato e cacao. L'attacco è fresco, preciso e teso per lasciare spazio alla rivelazione di una struttura flessuosa, fondente e inebriante. La finitura conferisce note fruttate sottolineate da una delicata freschezza salina.

Fruttata, serica e sottile al palato, la più rara cuvee della Casa è un lusso delizioso da centellinare in pochi. Il leggendario Rudolf Nureyev ebbe a dire: "Quando bevo Comtes de Champagne Rosé, non danzo, volo...".

Comtes de Champagne
Rosé *2007*
con o senza confezione regalo

Bottiglia
TA22157
6 x 0,75 lt - astucciato

CUVÉE *E MOMENTI UNICI*

Lo stile di una Casa risiede nel cuore delle sue creazioni, trae la sua forza dalle radici e dall'innovazione che ne ispira la percezione del mondo. Questa duplice sensibilità ora rappresenta sia la classe della cuvee Taittinger che la sua unicità, con una propensione per lo stile come fine ultimo. Essere il migliore, ricercare quel gusto unico che richiama istanti di felicità, cogliere l'attimo...

BRUT PRESTIGE, BRUT RÉSERVE

ELEGANZA EQUILIBRATA

BRUT *PRESTIGE*

Il Taittinger Brut Prestige è composto per il 40% da Chardonnay, per il 35% da Pinot Nero e per il 25% da Pinot Meunier. Prodotto da oltre 35 cru diversi, proviene da varie vendemmie perfettamente condotte a maturità. Il risultato è uno champagne elegante, equilibrato, arioso.

"Coltivare un grande champagne senza annata è per me e per la mia famiglia, più che un dovere, il nostro onore", afferma Pierre-Emmanuel Taittinger. Questa elevata proporzione di Chardonnay, unico tra i grandi champagne senza annata, permette al Brut Prestige di raggiungere la piena maturità aromatica dopo 3-4 anni di invecchiamento in cantina. La sua veste brillante si presenta con un colore giallo paglierino dorato. Le sue bolle sono fini e la schiuma discreta e persistente. All'olfatto, molto espressivo e aperto, è fruttato e briosciato. Si denotano aromi di pesca, fiori bianchi e baccello di vaniglia. L'impatto al palato vivace e armonioso si estende con estrema delicatezza. La sua qualità costante è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne di ogni momento, per eccellenza.

BRUT *RÉSERVE*

L'eleganza di un equilibrio senza tempo... Queste parole riassumono lo spirito della cuvee iconica della Casa. La famiglia Taittinger la considera la più importante delle sue cuvee grazie alla sua natura universale e garantirne la costanza di anno in anno è un punto di onore.

Taittinger Brut Réserve è il risultato di una combinazione del 40% di uve Chardonnay, del 35% di Pinot Nero e del 25% di Meunier. Le uve provengono da più di 35 vigneti diversi e da molteplici vendemmie per una maturazione perfetta. Il risultato è uno champagne leggero, elegante ed equilibrato.

L'elevata proporzione di Chardonnay, esclusiva tra gli champagne selezionati non millesimati, fa sì che Brut Réserve raggiunga la piena maturità aromatica dopo 3 o 4 anni di affinamento in cantina. Si presenta allo sguardo in una veste spumeggiante con pagliuzze dorate. Ha una delicata effervescenza e un perlage discreto e persistente. L'aroma altamente espressivo ed espanso emana fragranze di frutta e brioche. È possibile ravvisare inoltre note di pesca, fiori bianchi e bacca di vaniglia. L'attacco al palato, vivace e armonioso, si sviluppa in modo delicato. La sua assoluta coerenza è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne per eccellenza e si sposa perfettamente con qualsiasi occasione.

BRUT
PRESTIGE

TA04227 - 12 Demie non astucciate
TA01254 - 6 bottiglie non astucciate
TA20622 - 6 bottiglie astucciate
TA13871 - 3 magnum non astucciate
TA20849 - 3 magnum astucciate
TA20490 - 1 Jéroboam

BRUT
RÉSERVE

TA20698 - 6 bottiglie astucciate / **solo ingrosso e cestisti**
TA00104 - 6 bottiglie non astucciate / **solo ingrosso e cestisti**
TA00181 - 1 Mathusalem (6 lt)
* **TA00228** - Salmanazar (9 lt)
* **TA00272** - Balthazar (12 lt)
* **TA00093** - Nabuchodonosor (15 lt)

* = referenza disponibile solo su prenotazione

TAITTINGER
CHAMPAGNE
TAITTINGER

PRESTIGE ROSÉ *INTENSITÀ RAFFINATA*

Taittinger Prestige Rosé si impone subito con la sua veste intensa e spumeggiante, dovuta al segreto della sua creazione: è un blend, la cui produzione è sempre più difficile.

È prodotto, infatti, con il 15% di vino rosso ottenuto dai migliori Pinot Neri della Montagne de Reims e di Riceys che, aggiunti alla miscela finale, conferiscono alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. L'elevata proporzione di Chardonnay del blend (30%) conferisce eleganza e delicatezza, mentre il Meunier dà corpo al vino con versatilità e dolcezza.

La veste intensa e incandescente è di un rosa brillante. L'effervescenza è delicata. Il perlage persistente. L'aroma pieno ed espressivo è fresco e giovanile. Rilascia aromi di lampone selvatico appena tritato, ciliegia e ribes nero. Al palato, colpisce l'equilibrio tra gusto vellutato e corposo. Il gusto richiama reminiscenze di frutti rossi, freschi e croccanti. Il sapore si può riassumere in quattro parole: vivace, fruttato, fresco ed elegante, come solo un blend rosé sa essere.

La corposità di questa cuvee riecheggia deliziosamente una polpa sensuale di granchio e aragosta. Su una nota totalmente diversa, il gusto frizzante e pungente lascia emergere sentori di torta ai frutti rossi, una vera e propria delizia estiva.

Prestige Rosé
edizione limitata in confezione regalo

Bottiglia
TA22218
6 x 0,75 lt - astucciato

Prestige Rosé
senza confezione regalo

Bottiglia
TA00956
6 x 0,75 lt - non astucciato

Magnum
TA09091
3 x 1,5 lt - non astucciato

Prestige Rosé
confezione regalo diamantata

Bottiglia
TA20624
6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum
TA21726
3 x 1,5 lt - astucciato

BRUT
MILLÉSIMÉ
2013 UN
ANNO
ECCEZIONALE

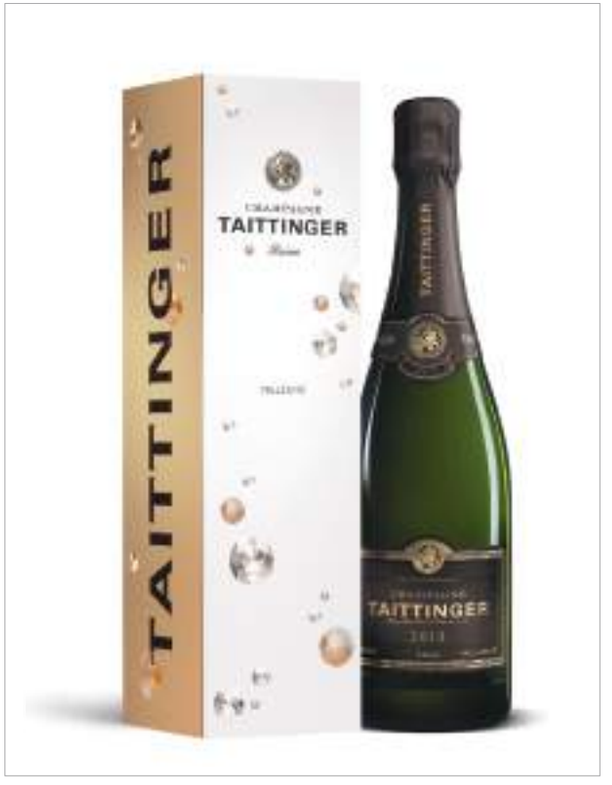
TAITTINGER
TAITTINGER

Champagne Taittinger produce cuvee millesimate solo in caso di vendemmia qualitativamente straordinaria. Sono quindi necessari più di cinque anni di invecchiamento in cantina per assicurare l'affinamento degli aromi e il pieno sviluppo della complessità del vino.

Sono quindici i borghi coinvolti nella composizione di questa cuvee, un blend costituito dal 70% di Grand Cru e dal 30% di Premier Cru. Questa istantanea dell'anno, sapientemente prodotta dal mastro enologo, è innanzitutto e in primo luogo un'indulgenza ideata esclusivamente per intenditori.

L'anno 2013 è ricordato per un inverno le cui temperature sono scese al di sotto della media del decennio, con periodi di neve e ghiaccio. Le basse temperature si sono estese alla primavera, segnata anche da pesanti piogge. La piena fioritura ha avuto inizio a luglio. Un'estate molto soleggiata e particolarmente calda ha contribuito a far sì che l'uva raggiungesse il giusto punto di maturazione. La vendemmia ha avuto inizio il 1 ottobre con le uve Chardonnay. La maturità della vendemmia ha suscitato grande soddisfazione. Le uve Chardonnay combinavano note di fiori bianchi e agrume. Erano potenti, ben equilibrate, strutturate e persistenti. I Pinots Neri si sono rivelati complessi, per la fusione di aromi floreali con frutti bianchi, gialli e rossi. Taittinger Brut Millésimé 2013 è un blend costituito per il 50% da Chardonnay e per il 50% da Pinot Nero, esclusivamente da prima spremitura.

La nota fresca e vivace offre all'olfatto aromi di biancospino, pompelmo e pera. Al palato è frizzante e magnificamente preciso. Grazie al sentore di agrumi, presenta un equilibrio eccellente di struttura e raffinatezza. La complessità e la delicata tensione contribuiscono a fare di questo vino tutto ciò che un intenditore richiede a un aperitivo. Nel corso degli anni, la sua generosa struttura lo ha promosso ad accompagnamento di pasti gourmet con carni bianche magistralmente rosolate e verdure caramellate.



Brut Millésimé 2013
con confezione regalo

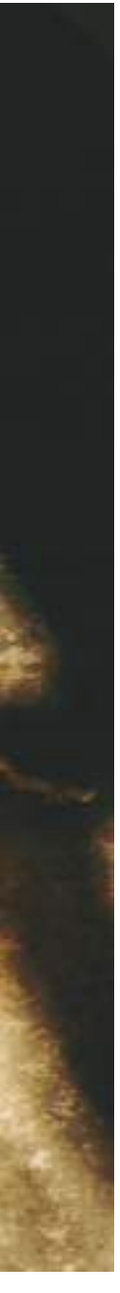
Bottiglia
TA21750
6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum
TA21804
3 x 1,5 lt - astucciato

Brut Millésimé 2013
senza confezione regalo

Bottiglia
TA21752
6 x 0,75 lt - astucciato

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Prélude
GRANDS CRUS



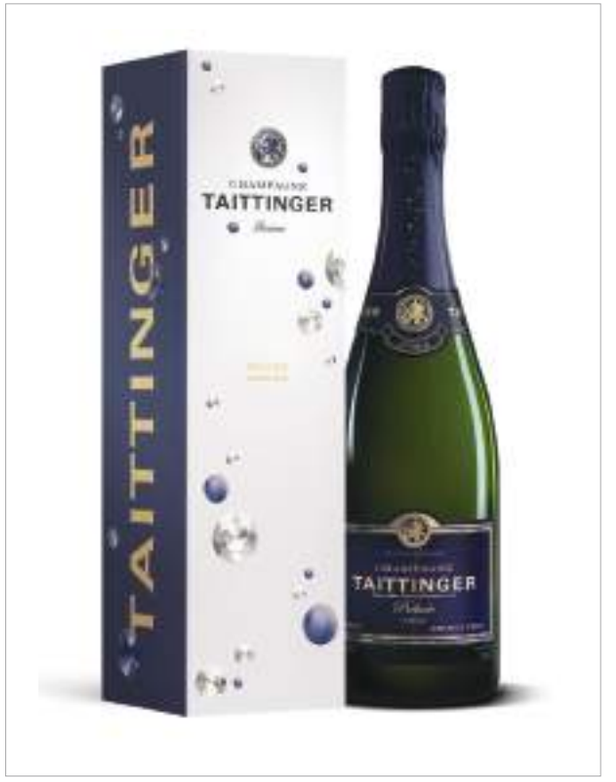
PRÉLUDE
GRAND
CRU
L'EQUILIBRIO
PERFETTO

Un'attenta selezione delle migliori Grand Cru di Chardonnay e di Pinot Nero, solo da prima spremitura, e un periodo di affinamento di 5 anni in cantina, conferiscono a questo champagne un perfetto equilibrio di tensione e forza aromatica.

La cuvee Prélude Grands Crus di Taittinger è costituita da un blend 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero selezionati da Taittinger da vigne Grand Cru con classificazione 100% della scala Champagne. Questa composizione oscilla tra la vibrante mineralità dello Chardonnay e l'intensità aromatica del Pinot Nero. Affinato per più di 5 anni nelle cantine, Prélude conserva una notevole freschezza, frutto della combinazione di raffinatezza e complessità.

La veste spumeggiante giallo pallido con accenti argentati indica l'elevata proporzione di Chardonnay. La delicata effervescenza dà vita a un perlage cremoso e persistente. Sottile e fresco all'olfatto. L'iniziale sentore minerale si trasforma rapidamente in erbaceo, con una combinazione di fiori di sambuco e note speziate di cannella. Al palato risulta netto e vibrante, dominato da note di agrume. Successivamente sviluppa la sua pienezza, diventando rotondo e setoso e rivelando aroma di pesca bianca sciroppata. La conclusione è lunga, ricca ed esplosiva. La cuvee Prélude Grand Cru può essere apprezzata come aperitivo e si rivela un perfetto accompagnamento per piatti di pesce classici.

Originalmente prodotto solo in formato magnum nel 2000 per il nuovo millennio, adesso anche Prélude è disponibile nel formato bottiglia standard. Cinque anni fa, in un richiamo alle origini, è stata prodotta un'edizione limitata di questa cuvee in formato magnum. Vino con eccellente potenziale di invecchiamento che può riposare nell'oscurità di una cantina.



Prélude Grands Crus
con confezione regalo

Bottiglia
TA20626
6 x 0,75 lt - astucciato

Prélude Grands Crus
con confezione regalo in legno
Disponibilità Limitata

Magnum
* **TA22559**
3 x 1,5 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione

LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE *A TRIBUTE TO AUTUMN*

TAITTINGER

Analogamente all'«intarsio» costituito da una combinazione di diversi tipi di legno e colori, il termine «folie» (follia) ha due accezioni e questa combinazione racchiude perfettamente i due sensi risvegliati da Château de la Marquetterie, la culla dello Champagne Taittinger e dei suoi vigneti.

In francese, una «folie» può indicare un appezzamento di terra molto scosceso. Può indicare anche, tuttavia, «pazzia» e infatti l'impianto di una vigna in un appezzamento così scosceso può essere considerato folle. Il vigneto La Marquetterie è abbarbicato al fianco della collina ed è stato, per molti anni, coltivato dai monaci benedettini, tra i quali soprattutto Dom Oudart, uno dei padri fondatori dello Champagne.

«Folie» è inoltre un termine del XVIII secolo che indicava un casale di campagna un po' trascurato, anche se elegante, con interni sofisticati e confortevoli, in cui l'aristocrazia e la borghesia amavano intrattenersi con saloni letterari e, talvolta, «feste galanti» di corteggiamento.

Primo «Champagne de Domaine» nella storia della Casa, questa cuvee è un blend di 45% Chardonnay e 55% Pinot Nero. Provenienti dal vigneto Folies che domina il castello della Marquetterie e da appezzamenti appartenenti ai viticultori Taittinger fin dagli albori, sono stati selezionati per la loro particolare ricchezza aromatica. Per la cuvee, dopo la vendemmia, viene utilizzata solo la prima spremitura. Ciascun appezzamento viene vinificato per piccoli volumi e, per alcuni lotti, in barrique di rovere. Il vino, infine, viene affinato lentamente in bottiglia per 5 anni fino a conseguire il suo perfetto equilibrio.

All'aspetto si presenta di colore giallo con accenti bronzei. L'effervescenza è sottile e delicata. All'olfatto, l'aroma intenso e fortemente fruttato con accenti di composta di pesca e albicocca è arricchito da note di brioche tostata e vaniglia. Al palato arriva pienamente corposo, morbido e fruttato, con una nota dominante di aroma di pesca gialla. La nota finale distintiva ed espressiva rilascia lievi accenni di legno. Champagne armonioso e molto aromatico, la cuvee Folies de la Marquetterie è l'accompagnamento perfetto per una cucina raffinata.

Les Folies de la Marquetterie
in confezione regalo

Bottiglia
TA20628
6 x 0,75 lt - astucciato

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Nocturne

NOCTURNE
E LA NOTTE È PIÙ BELLA

NOCTURNE SEC

Blend di quasi quaranta diversi Chardonnay (40%), Pinot Neri e Meunier (60%) provenienti da più vendemmie, questo champagne riposa in cantina per più di cinque anni prima della sboccatura. Il lento affinamento unitamente al dosaggio «dry» di zucchero di canna (17,5 g/l) rende Nocturne uno champagne maturo, pieno e armonioso. È distintamente vellutato pur conservando una freschezza significativa che lo rende fluido come la notte. All'aspetto si presenta giallo pallido con pagliuzze lucenti, all'olfatto rivela aromi di fiori bianchi e frutti maturi, pesca gialla e albicocca secca: tutti ingredienti perfettamente combinati per dare vita a una magnifica sinfonia notturna...

NOCTURNE SEC ROSÉ

Nocturne rosé nasce dalla fluidità della cuvee Nocturne. È uno champagne «dry» prodotto con il 30% di uve Chardonnay e il 70% di Pinot Nero e Pinot Meunier di 30 vigneti diversi. Al blend finale viene aggiunto dal 12 al 15% di vino rosso dei migliori Pinot Neri di Montagne de Reims e di Riceys, per conferire alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. La proporzione di zucchero di canna (17,5 g/l), unitamente alla maturità acquisita dal lento affinamento in cantina, conferisce al vino una lucentezza magnifica. Il perlage delicato e la sontuosa veste rosa smagliante colpiscono il palato con la sericità delle note tanniche. È uno champagne strutturato che ricava il suo equilibrio dalla freschezza portata in dono dallo Chardonnay.

Nocturne City Lights

senza confezione regalo

Bottiglia

TA18617

6 x 0,75 lt - non astucciato

Magnum

TA18645

3 x 1,5 lt - non astucciato

Nocturne Rosé

City Lights senza confezione regalo

Bottiglia

TA18653

6 x 0,75 lt

Nocturne Institutionnel

in confezione regalo diamantata

Bottiglia

TA20697

6 x 0,75 lt - astucciato

TAITTINGER

TAITTINGER COLLECTION *SEBASTIÃO SALGADO*

Esistono soltanto 13 edizioni di Taittinger Collection per le quali Taittinger ha selezionato millesimati d'eccezione. Queste bottiglie, impreziosite dal lavoro dell'artista, costituiscono una galleria d'arte unica.

Per il Brut Millésimé 2008, Taittinger ha selezionato l'opera del fotografo Sebastião Salgado. L'artista franco-brasiliano ha dato vita a un'opera possente nella quale gli uomini, gli animali e il pianeta vengono colti con folgorante bellezza. L'immagine scelta dall'artista per Taittinger Collection - un leopardo che si abbevera nella valle del fiume Barab in Damaraland, Namibia, come simbolo del sale della terra - è tratta dal lavoro più recente, «Genesis», pubblicato nel 2013.

Taittinger Brut Millésimé 2008 è costituito da un blend in parti uguali di Chardonnay e Pinot Nero, di prima spremitura e soggetto a lungo affinamento in cantina. Il tema del millesimato 2008 è la freschezza.

All'olfatto rivela una piacevole mineralità con aromi intensi. Le note floreali iniziali sono seguite da cenni di agrume, in particolare limone e pompelmo. Perfetto come aperitivo, dà il meglio di sé come accompagnamento di piatti gourmet.

Gli Chardonnay delicati e vivaci contribuiscono con una gradevole mineralità. I Pinot Neri sono fruttati e vinosi per una conclusione vivace. L'acidità pronunciata, perfettamente miscelata nel vino, indica un eccellente potenziale di invecchiamento.

Taittinger Collection
Sebastião Salgado/*Millésimé 2008*
Bottiglia in confezione regalo
Bottiglia
TA19645
1 x 0,75 lt - astucciato

Taittinger Collection
Sebastião Salgado
Confezione regalo: NO BOTTIGLIA
contiene 4 bicchieri in cristallo
Bottiglia
***TA19913**
1 x 0,75 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione

CASSETTE IN *LEGNO*

Cassetta in legno con millesimati
3 bottiglie millesimate 2013

Bottiglie
TA22100 *
1 pz x ct

Bottiglie
TA21838
1 pz x ct

Cassetta Collection BOIS
Cassetta da 5 bottiglie

Cuvée Prestige
Brut Millésimé 2013
Prestige Rosé
Les Folies de la
Marquetterie
Prélude Grands Crus

* = referenza disponibile solo su prenotazione

Cassetta in legno nera
1 Jéroboam

Prestige Rosé

TA16334 *

1 x 3 lt - astucciato

Cassetta speciale in legno con chiusura in cuoio
1 Jéroboam

Cuvée Prestige

TA21709

1 x 3 lt - astucciato

* = referenza disponibile solo su prenotazione

CONFEZIONI SPECIALI

chiusa aperta

Confezione D-Light con 1 bottiglia e 2 flûte da 16 cl
3 pz x ct

TA21532

Confezione D-Light con 2 bottiglie

TA21605
Cuvée Prestige
2 bottiglie da 0,75 lt
3 pz x ct

TA21703
Cuvée Prestige & Prestige Rosé
2 bottiglie da 0,75 lt
3 pz x ct

Confezione doppia
2 bottiglie
Brut Réserve
/ solo ingrosso e cestisti

TA20720

TABROD IV COMTE DE CHAMPAGNE
1201-1253

Diritti fotografici:
David Picchiottino
Atelier Démoulins
Luc Valigny
Ki Price/Emulsion Londra

CHAMPAGNE

IRROY

REIMS, FRANCE

LA CUVEE

30% vino Chardonnay e 70% Pinot Noir e Meunier, la cuvèe Extra Brut è una miscela di uve provenienti da 25 cru delle regioni di Marne e Aube, affinati nelle cantine per più di 30 mesi. Lo Chardonnay dona finezza ed eleganza, il Pinot Noir e Meunier conferiscono struttura, ricchezza e fruttosità che accarezzano il palato. Il basso dosaggio di zucchero porta mineralità e freschezza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo champagne ha un colore giallo chiaro, un perlage delicato, fine e discreto. Al naso è aromatico e fruttato, rivelando note di frutti bianchi, delicatamente accompagnate da un tocco di mughetto e un aroma affumicato. Al palato l'attacco è chiaro e deciso, svelando successivamente note di frutta esotica, mango e pompelmo bianco. Il finale espressivo e distintivo lascia aromi sapidi e di menta. Champagne Irroy Extra Brut esprime la personalità dei migliori terroir della regione Champagne attraverso l'equilibrio della sua miscela. La sua fruttata e fresca sensazione al palato lo rendono un grande champagne per ogni occasione.

IR22185

LA CUVEE

Le uve che la compongono vengono raccolte in 20 cru diversi delle regioni principali dei vigneti della Champagne. Composta da 80% Pinot Noir e Meunier, il 20% di Chardonnay lascia un tocco di freschezza ed eleganza essenziale per uno champagne rosè ideale per ogni occasione.
Il 12% di vino rosso fermo assemblato al blend finale è prodotto con uve di Pinot Nero raccolte a Loches e Les Riceys nella regione Aube, dando a questo Brut Rosé il suo colore elegante e l'intensa corposità al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il naso è dominato da frutti rossi freschi, come ciliege e ribes, rivelando poi note di pasticceria. Al palato l'attacco è setoso, con un tocco fragrante e note di ribes nero. Il finale leggermente tannico, unito all'acidità del pompelmo, regge la struttura del vino donandogli una gradevole tensione.

IR22186

SAN GIMIGNANO
CRAFT BEER FOR PILGRIMS

Fare birra, per noi, significa intraprendere un viaggio lento, come quello dei pellegrini, alla scoperta del nostro intorno, per cercare di condensarne la meraviglia in un bicchiere.
Le nostre birre a passo d'uomo nascono sulla Via Francigena, sono bio, per esaltare la nostra terra, sono toscane, perchè hanno il carattere schietto delle varietà antiche e dei contadini che le producono, sono innovative, risultato di sperimentazione e passione, e sono coinvolgenti, perchè ciascuna ha una storia da raccontare.
Le nostre birre sono artigianali, perchè siamo un piccolo birrificio indipendente e perchè non le microfiltriamo e non le pastorizziamo.
Ma soprattutto perchè facciamo tutto questo con lentezza e rispetto.

SAN GIMIGNANO
ROMA
IPA
SAN GIMIGNANO
ERRANTE
BLANCHE
SAN GIMIGNANO
DETOUR
BRUIN
SAN GIMIGNANO
SIGERIC
DI CANTERBURY
BLONDE
SAN GIMIGNANO
NIKULAS
DI MUNKATHVERA
TRIPEL

SIGERIC di canterbury

STYLE: BLONDE
ALC.VOL.: 4,5%
AMARO: 2/4

Equilibrata e leggera come il passo dei migliori pellegrini... Con sentori di bergamotto, malto e zucchero candito

33 cl BSG1433
12 pz x ct

ERRANTE

STYLE: BLANCHE
ALC.VOL.: 5%
AMARO: 1/4

Fresca e floreale, con grano di varietà antiche Toscane e scorza di limone. Erriamo per scoprire cose nuove...

33 cl BSG3033
12 pz x ct

ROMA

STYLE: IPA
ALC.VOL.: 5%
AMARO: 4/4

Luppolo! come da tradizione d'oltremare. Un labirinto di profumi: mango, pompelmo, uva spina, cardamomo...

33 cl BSG0933
12 pz x ct

DETOUR

STYLE: BRUIN
ALC.VOL.: 6%
AMARO: 1/4

Complessa e non complicata. Accompagna le tue deviazioni con note di uva fragola, susina, cola, cacao

33 cl BSG2033
12 pz x ct

NIKULAS di munkathvera

STYLE: TRIPEL
ALC.VOL.: 9,5%
AMARO: 2/4

Sicura e confortante come una zattera in mezzo alla tempesta. Con sapori di albicocca, mela cotogna e mandarino

33 cl BSG1533
12 pz x ct

SIGERIC di canterbury
altri formati

150 cl BSG1415
1 pz x ct

75 cl BSG1475
6 pz x ct

Cartone misto

DESCRIZIONE
PRODOTTO

4 x Sigeric 33 cl
4 x Errante 33 cl
4 x Roma 33 cl
12 pz per ct

BSGM3312

Cofanetto regalo

DESCRIZIONE
PRODOTTO

1 x Sigeric 33 cl
1 x Errante 33 cl
1 x Roma 33 cl
1 x Detour 33 cl
1x Nikulas 33 cl
1x Altrove **EDIZIONE LIMITATA**

3 cofanetti per ct

BSG3305

DOMÒRUM

GOJIRO

VERMOUTH
ROSSO
BOTTEGA
VERMOUTH
BIANCO

Spririts

BOTTEGA

Il *Vermouth Rosso*, il *Vermouth Bianco*, il *Vermouth Extra Dry* e il *Bitter*, contenuti nella collezione **DOMORI** nascono dalla collaborazione tra **Sandro Bottega** e **Lamberto Vallarino Gancia**, dal matrimonio tra l'amore per la tradizione e la voglia di sperimentare delle due omonime famiglie e dalla ricerca di Domori per distribuire prodotti unici e speciali. Rappresentano l'evoluzione moderna di prodotti di antichissima tradizione, tra i più apprezzati e richiesti in Italia e all'estero.

Vermouth Rosso

0,75 lt
6 px x ct
Vol alcolico 16%

BO02075

Il Vermouth Rosso Bottega nasce da una selezione di Merlot e deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale, risultato di una ricetta che prevede l'utilizzo di 30 erbe, fiori e spezie, tra cui ritroviamo un ingrediente speciale: il *radicchio.*

Vermouth Bianco

0,75 lt
6 px x ct
Vol alcolico 16%

BO01075

Il Vermouth Bianco si caratterizza per un bouquet complesso in cui spicca l'aroma di arancio ed agrumi. Ha origine da una selezione di Pinot Grigio e deve il suo carattere inconfondibile ad un estratto naturale di oltre 30 erbe, fiori e spezie, tra cui spiccano i *fiori di sambuco* come ingrediente speciale.

Vermouth Extra Dry

0,75 lt
6 px x ct
Vol alcolico 18%

BO05075

Il Vermouth Extra Dry ha origine dal matrimonio di tre vini: Pinot Grigio, Incrocio Manzoni e un uvaggio di vitigni autoctoni. Grazie all'impiego di uno selezionato numero di erbe, frutti, fiori e spezie, tra cui il *pompelmo*, il *timo*, la *salvia*, la *maggiorana* e come ingrediente speciale il *lentisco*, prende vita un prodotto dal carattere unico e dal gusto secco, fresco e deciso.

Bitter

0,70 lt
6 px x ct
Vol alcolico 25%

BO60070

Il Bitter è prodotto dal carattere forte e deciso, che si distingue per la freschezza, data dagli infusi di *chinotto*, *bucce di pompelmo* e *cedro*, per la tipicità conferita dall'estratto di *melograno* come ingrediente speciale e per l'intensità aromatica dovuta al gran numero di botanicals impiegati.

Cartone misto

2 Vermouth rosso
1 Vermuth Bianco
1 Extra dry
2 Bitter

BO15173

BOTTEGA

Ricetta Originale

Gambrinus®

· 1847 ·

All’ombreggiare antico delle querce che già nel settecento rendevano piacevoli le gite in campagna della nobiltà veneziana, in quella terra a due passi dal Piave, vi attende la famiglia Zanotto, da generazioni custode del Gambrinus.
Accarezzati dalle fresche e generose acque del fiume Lia, fra queste secolari mura, inserite nei prestigiosi circuiti Chateaux et Gourmet e Locali Storici d’Italia, troverete un’ospitalità attenta e cordiale a disposizione dell’enoturista, capace di trarre dolce frutto dalla Terra d’appartenenza.
Dulcis in fundo, come tutte le torri e castelli che si rispettino, anche questa nasconde un segreto, quello della nascita e affinamento di un liquore Unico al mondo: Elisir Gambrinus; sorpresa del palato e sostegno del cuore!

Gustalo ghiacciato e nella versione spritz con acqua tonica

*** = solo su prenotazione**

Ottenuto seguendo l'originale manoscritto di famiglia contenente l'antica ricetta, con materie prime naturali come vino Raboso, alcool "buongusto", zucchero di canna, grappa Veneta, aromi naturali ed un particolare lungo affinamento.
L'ingrediente principale di questo liquore è il vino Raboso **2015** ottenuto dall'omonimo antico vitigno autoctono coltivato nel territorio reso fertile dal fiume Piave.

Le referenze da 0,70 litri sono confezionate in cartone con una velina protettiva

Elisir Classico 2015

1 lt
6 px x ct
Vol alcolico 27%

GA0012

0,70 lt
6 px x ct
Vol alcolico 27%

GA0001

Elisir Gold

0,70 lt
6 px x ct
Vol alcolico 27%

GA0009

Elisir Gambrinus è un prodotto artigianale e naturale, con il tempo si evolve, modifica, cambia i suoi profumi e le sensazioni diversificano in modo a volte imprevedibile perché i ventidue ingredienti interagiscono in modo diverso seguendo il tempo a loro disposizione.

L'ingrediente principale di questo liquore è il vino Raboso ottenuto dall'omonimo antico vitigno autoctono coltivato nel territorio reso fertile dal fiume Piave.
Il trascorrere delle stagioni ne esalterà i sapori ed i profumi, mentre il vivace colore si attenuerà con la maturità.

1,5 lt
1 px x ct
Vol alcolico 27%

GA0006

Elisir Classico 2015

0,10 lt
12 px x ct
Vol alcolico 27%

GA0003

***CHRISTMAS**
Verde

***CHRISTMAS**
Bianco

***CHRISTMAS**
Rosso

*** cartone misto**:
2 x Christmas verde
2 x Christmas rosso
2 x Christmas bianco

0,70 lt
6 px x ct
Vol alcolico 27%

GA0028

*** = solo su prenotazione**

CHRISTMAS Limited Edition

Per le festività Natalizie Elisir Gambrinus sarà presentato con una bottiglia in limited Edition in tre varianti colori verde rosso bianco. Ottima idea regalo.
Il passare delle stagioni ne esalterà sicuramente i sapori e i profumi, trasformandolo sempre più in un ottimo fine pasto, da solo, ma anche con crostata alla marmellata scura e pasticceria secca. Si rivela anche un'ottima base per i cocktail. perfetto per le serate in compagnia delle persone che amiamo.

GOJIRO UMESHU

DESCRIZIONE PRODOTTO
700 ml
pz. x cart. 4
dimensioni: cm 7,8 x 7,8 x 29,2 (h)

LIMITED EDITION

UMESHU GOJIRO

Liquore giapponese ottenuto dalla macerazione della ume (prugna ancora acerba e di colore verde) nell'alcool (o sakè) con aggiunta di zucchero di canna cristallizzato.
Ha un sapore dolce, leggermente aspro, e un contenuto di alcool di 10-15 gradi.
Gianluca Franzoni ha collaborato con la storica azienda giapponese Nakata nello sviluppo di un nuovo umeshu d'eccellenza. Le Gojiro sono una varietà di ume autoctona dell'area di Wakayama, molto simile all'albicocca.
La coltivazione di questa varietà è stata abbandonata nell'ultimo decennio a favore di quelle più produttive.
Il processo di produzione di questo umeshu è molto complesso e delicato e prevedere la macerazione delle ume nell'acool e zucchero in anfore di terracotta e il successivo affinamento del distillato con ultrasuoni.
Al palato regala sentori di mandorla, un'acidità straordinaria, un tannino molto elegante.
La degustazione può essere fatta in purezza, on the rocks oppure con ginger ale o tonica.
Può essere consumato a tutto pasto con la cucina fusion, protagonista di drik miscelati o come liquore da dessert.
Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono ideale per l'abbinamento con il cioccolato, in particolare il Criollo.

UMØØ1

DOMÒRUM

BEVANDA SPIRITOSA
OTTENUTA PER INFUSIONE
DAL MIGLIOR CACACO
CON ACQUAVITE DI
VINO E SOTTOPOSTA AD
INVECCHIAMNETO MINIMO
DI 5 ANNI.

DESCRIZIONE PRODOTTO
500 ml
pz. x cart. 3
dimensioni: cm 19.5 x 8 x 8 (h)

DMRØ1

CARTONI MISTI

Per poter degustare il meglio delle nostre selezioni beverage e spirits

Cartone misto *Afther Dinner*
la selezione Domori per il dopo pasto.

1,88 kg x Domori Napolitains 70 dark
1 x Domorum
1 x Umeshu
1 x Elisir Gambrinus Gold
1 x Elisir Gambrinus Classico 70 cl
1 x Bottega Vermuth rosso

AS06020

Cartone misto San Giminiano

4 x Sigeric 33 cl
4 x Errante 33 cl
4 x Roma 33 cl

BSGM3312

Cartone misto Gambrinus

2 x Christmas verde
2 x Christmas rosso
2 x Christmas bianco

GA0028

Cartone misto Bottega

2 Vermouth rosso
1 Vermuth Bianco
1 Extra dry
2 Bitter

BO15173

DOMORI

IL CIOCCOLATO È UN MONDO

Distributore esclusivo per l'Italia di:

DAMMANN FRÈRES
Paris 1692

BOTTEGA

agrimontana

SAN GIMIGNANO
CRAFT BEER FOR PILGRIMS

CHAMPAGNE TAITTINGER
Reims

CANONICA A CERRETO

PRESTAT

MASTRO JANNI

Gambrinus
· 1847 ·

Domori S.r.l.
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)
www.domori.com
Facebook @CIOCCOLATODOMORI
Instagram @DOMORICHOC