

LEONE
DAL 1989



CATALOGO VINI

leonebevande.it

leonebevande.it



INDICE

La nostra selezione	3
Oriolo	5
Mattero Soria	9
Chiarla	11
Ferraris Agricola	13
Cantina Ziliani	17
Reguta	19
Maschio dei Cavalieri	25
Domini Veneti	27
Terre Cevico	29
Cantina di Solopaca	33

LEONE SAS

ViaSettimo,224A/B

Leinì(To)

leone-sas@libero.it

(+39) 011 9983075



La nostra selezione

Da oltre trent'anni Leone Bevande offre ai professionisti dell'HORECA una selezione curata di vini capaci di raccontare il territorio, l'eccellenza produttiva e la tradizione italiana. La nostra proposta nasce dalla collaborazione con cantine storiche e realtà emergenti, accomunate da passione, qualità e attenzione artigianale. Ogni etichetta è scelta con cura per garantire ai nostri clienti un assortimento completo, adatto a ristoranti, bar, locali serali ed eventi. Dalle bollicine più fresche ai rossi strutturati, fino ai bianchi aromatici e ai vini da dessert, la nostra gamma risponde alle esigenze di chi vuole proporre solo il meglio ai propri clienti.



Italia



Oriolo

Piemonte

Via Piloni Sorba, 12/A
Montelupo Albese (CN)

cantinaoriolo.it



“Ottenere vini genuini e di qualità, espressione del territorio di provenienza, con un giusto rapporto qualità-prezzo che il consumatore accorto sa apprezzare.”



L'azienda si trova nel comune di Montelupo Albese, a pochi chilometri da Alba, sulle splendide colline delle Langhe. Dalla cantina immersa tra i vigneti in una posizione molto panoramica, il visitatore può far scorrere lo sguardo sull'anfiteatro di colline che vanno da Barolo, Barbaresco, fino all'Astigiano e al Monferrato, restando colpito dalla geometria dei vigneti e dalla disposizione dei filari.



La Cantina Oriolo è condotta dai fratelli Teresio e Diego che con tanta passione si dedicano alla coltivazione dei vigneti e alla produzione di vini tipici con la collaborazione dei familiari. Il principale obiettivo dell'azienda è quello di ottenere vini genuini e di qualità, espressione del territorio di provenienza, con un giusto rapporto qualità-prezzo che il consumatore accorto sa apprezzare.



Barbera d'alba



Denominazione
Barbera d'alba DOC



Vitigno
Barbera 100%



Profilo aromatico
Frutti rossi, spezie,
note di vaniglia



Vinificazione
In rosso, macerazione per 8-9
giorni a temperatura controllata



Affinamento
6 mesi in botte, riposo in acciaio



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati,
piatti saporiti

Barbera d'alba superiore



Denominazione
Barbera d'alba superiore
DOC



Vitigno
Barbera 100%



Profilo aromatico
Frutti rossi, spezie,
note di vaniglia



Vinificazione
In rosso, macerazione per 8-9
giorni a temperatura controllata



Affinamento
12 mesi in botte, riposo in acciaio



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi stagionati,
piatti saporiti

Dolcetto d'alba



Denominazione
Dolcetto d'alba DOC



Vitigno
Dolcetto 100%



Profilo aromatico
Frutti rossi, mandorla,
note floreali



Vinificazione
In rosso, macerazione a 28-30°C
per 5-6 giorni



Affinamento
Breve, principalmente in acciaio



Abbinamenti
Carni rosse, salumi, formaggi
freschi

Nebbiolo d'alba



Denominazione
Nebbiolo d'alba DOC



Vitigno
Nebbiolo 100%



Profilo aromatico
Frutti di bosco, spezie
dolci, violetta



Vinificazione
Fermentazione in acciaio con
macerazione sulle bucce



Affinamento
12 mesi in legno e affinamento in
bottiglia per 3 mesi



Abbinamenti
Carni rosse, formaggi
stagionati, piatti saporiti



Cabernet Franc



Denominazione
Langhe Rosso DOC



Vitigno
Cabernet Franc 100%



Profilo aromatico
Frutti rossi, spezie, erbe aromatiche



Vinificazione
Fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce



Affinamento
12 mesi in legno



Abbinamenti
Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati

Langhe Favorita



Denominazione
Langhe Favorita DOC



Vitigno
Favorita 100%



Profilo aromatico
Mela verde, agrumi, profumi di fiori bianchi



Vinificazione In bianco, breve macerazione sulle bucce (24 ore), fermenta in acciaio



Affinamento
Maturazione in acciaio



Abbinamenti
Antipasti di pesce, formaggi freschi, molluschi, primi di pesce

Langhe Chardonnay



Denominazione
Langhe DOC



Vitigno
Chardonnay 100%



Profilo aromatico
Fruttato, note di mela, agrumi, burro



Vinificazione In bianco, breve macerazione sulle bucce (24 ore), fermenta in acciaio



Affinamento
Maturazione in acciaio



Abbinamenti
Pesce, carni bianche, formaggi freschi

Langhe Arneis



Denominazione
Langhe Arneis DOC



Vitigno
Arneis 100%



Profilo aromatico
Note floreali, frutta a polpa bianca, mandorla



Vinificazione
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata



Affinamento
Acciaio per alcuni mesi



Abbinamenti
Antipasti, pesce, carni bianche





Matteo Soria

Piemonte

Via San Martino, 24
Castiglione Tinella(CN)

matteosoria.it



“Il nostro Moscato nasce da una collina che parla: noi facciamo solo in modo che quella voce arrivi intatta fino al bicchiere.”



Agli estremi confini della provincia di Cuneo, dove le ultime colline delle Langhe si affacciano sul Monferrato, sorge Castiglione Tinella. Con il 92% della superficie agricola destinata alla coltivazione del Moscato, può vantarsi di essere uno dei comuni più visitati d'Italia. È qui che l'Azienda Agricola Soria ha sede dalla fine del 1800 e, da allora, mantiene un forte legame con il territorio e con le tradizioni vitivinicole tramandate di generazione in generazione.



L'azienda si trova in Frazione San Martino, zona pregiata e capostipite della coltivazione del Moscato a Castiglione Tinella già dagli inizi del 1600. La collina presenta pendii dolci ed è caratterizzata dalla tipica “terra bianca”, un terreno tendenzialmente sabbioso che dona all'uva, e quindi al vino, profumi eccellenti e inconfondibili, quelli del Moscato di Castiglione Tinella, riconoscibili ad occhi chiusi.



Moscato d'Asti



Denominazione
Moscato d'Asti DOCG



Vinificazione
Fermentazione parziale a bassa temperatura



Vitigno
Moscato Bianco 100%



Affinamento
/



Profilo aromatico
Profumi intensi di fiori
e frutta matura



Abbinamenti
Dolci, dessert, pasticceria secca



Chiarla

Piemonte

Borgata Pianezzo, 15
Dogliani (CN)

chiarlawines.com



“Il nostro logo, il leone rampante di Dogliani, rappresenta la forza e la determinazione che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro.”



CHIARLA GIOVANNI

Verso la fine degli anni '50 nasce l'azienda vinicola Chiarla Giovanni, punto di riferimento della produzione di vini Dogliani di qualità. Dagli anni del boom economico, quando il Dolcetto regnava sovrano a Torino, fino alle innovazioni degli anni '70 con l'introduzione di vini come il Barolo, Chiarla Giovanni ha sempre saputo coniugare tradizione e innovazione.



Questa attività si estende dalla vendita di vini all'ingrosso ad una produzione raffinata di vini DOC e DOCG. Credono fermamente che il buon vino debba essere accessibile, e non un privilegio elitario. Per questo producono vini di qualità, venduti al giusto prezzo.



Langhe Arneis



Denominazione
Langhe DOC Arneis



Vinificazione
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata



Vitigno
Arneis 100%



Affinamento
Breve riposo sulle fecce fini



Profilo aromatico
Note floreali,
frutta a polpa bianca e
agrumi



Abbinamenti
Antipasti, pesce, carni bianche

Dogliani Vassallo



Denominazione
Dogliani DOCG
Vassallo



Vinificazione
Fermentazione controllata,
macerazione tradizionale



Vitigno
Dolcetto 100%



Affinamento
In legno e successivamente
bottiglia



Profilo aromatico
Frutti rossi maturi, spezie
dolci, vaniglia, cacao



Abbinamenti
Arrosti, brasati, selvaggina, piatti a
base di carne rossa, tartufo



Ferraris Agricola

Piemonte



S.P. 14 Località Rivi, 7
Castagnole
Monferrato (AT)
ferrarisagricola.com/it/

“La filosofia che da sempre accompagna il mio lavoro è quella di riuscire a far combinare il rispetto della natura, della tradizione e della tecnologia per poter ottenere sempre il miglior risultato possibile, investendo tempo e non solo nella ricerca del massimo”

FERRARIS
AGRICOLA

La storia di Ferraris Agricola nasce dai proventi della corsa all'oro in California, che permisero alla bisnonna Teresa di acquistare, nel 1921, la casa di Castagnole Monferrato dove sorse la prima cantina. Nel 1923 il nonno Martino acquistò il “Casot”, oggi luogo simbolo dell'azienda. Per decenni, però, la produzione vinicola rimase un'attività amatoriale.



Dal 1999, con l'ingresso di Luca Ferraris, l'azienda si concentra sul Ruchè, adottando tecniche innovative e puntando su vini di alta qualità. La collaborazione con Randall Graham favorisce una rapida crescita, portando la produzione da 10.000 bottiglie nel 2000 a 60.000 nel 2003. Oggi Ferraris Agricola produce oltre 300.000 bottiglie, è presente in più di 35 mercati, impiega per il 75% giovani, ed è certificata sostenibile dal 2018. Luca Ferraris ha trasformato il Ruchè in un progetto di filiera che valorizza territorio, persone e qualità, rendendo ogni bottiglia parte di una storia condivisa.



Ruchè Sant'Eufemia



Denominazione
Ruchè di Castagnole
Monferrato DOCG



Vinificazione
In rosso, in acciaio per 10–15 giorni
a temperatura controllata



Vitigno
Ruchè 100%



Affinamento
In acciaio

Profilo aromatico

Abbinamenti



Bocciolo di rosa, ciliegia
fresca e piccoli frutti rossi



Carni, primi, formaggi freschi e di
media stagionatura, salumi

Ruchè Clasic



Denominazione
Ruchè di Castagnole
Monferrato DOCG



Vinificazione
In acciaio con macerazione sulle
bucce



Vitigno
Ruchè 100%



Affinamento
6 mesi in botti grande di rovere

Profilo aromatico

Abbinamenti



Petali di rosa, violetta,
ciliegia, frutti rossi e spezie



Carni bianche e rosse, formaggi
semistagionati, piatti saporiti

Ruchè Castelletto di Montemagno



Denominazione
Ruchè di Castagnole Mon-
ferrato DOCG Riserva



Vinificazione
25 giorni a temperature controllata
in rotofermentatori



Vitigno
Ruchè 100%



Invecchiamento
Tonneaux 12 mesi+ 12 mesi bottiglia

Profilo aromatico

Abbinamenti



Petali di rosa, ciliegie in
confettura, frutti rossi
maturi, spezie dolci



Tartufo, cacciagione, formaggi di
media stagionatura, carni rosse

Ruchè Vigna del Parroco



Denominazione
Ruchè di Castagnole
Monferrato DOCG



Vinificazione
Temperatura controllata con
rimontaggi, come da tradizione



Vitigno
Ruchè 100%



Affinamento
20% in tonneaux per 6 mesi

Profilo aromatico

Abbinamenti



Rosa e violetta, amarena /
marasca, piccoli frutti
rossi, leggero fondo balsamico



Tartufo, cacciagione, formaggi di
media stagionatura,
carni rosse



Ruchè Opera Prima



Denominazione
Ruchè di Castagnole
Monferrato DOCG
Riserva



Vitigno
Ruchè 100%



Profilo aromatico
More, susine essiccate,
ciliegia sotto spirito, spezie



Vinificazione
Fermentazione in acciaio 20-25
giorni, macerazione sulle bucce per
20-25 giorni (cappello sommerso.)



Affinamento
24 mesi in tonneaux di rovere



Abbinamenti
Tartufo, selvaggina, formaggi
stagionati, carni stufate e brasate

Barbera d'Asti Del Martin



Denominazione
Barbera d'Asti DOCG



Vitigno
Barbera 100%



Profilo aromatico
Mora e ribes nero,
rosa appassita, vaniglia



Vinificazione
In acciaio



Affinamento
In acciaio



Abbinamenti
Salumi, formaggi, carni brasate,
arrosti, bolliti misti, pasta ripiena

Barbera d'Asti La Regina



Denominazione
Barbera d'Asti DOCG
Superiore



Vitigno
Barbera 100%



Profilo aromatico
Frutta matura, prugna in
confettura, note balsamiche



Vinificazione
Tonneaux di rovere francese da
54hl



Affinamento
Tonneaux di rovere per 12 mesi



Abbinamenti
Carni rosse, carni brasate e stufate,
arrosti, bolliti misti, formaggi

Viognier Sensazioni



Denominazione
Piemonte Viognier DOC



Vitigno
Viognier 100%



Profilo aromatico
Frutta esotica, pera,
banana



Vinificazione
In acciaio fino a 3 settimane



Affinamento
Batonnage settimanale per 2 mesi
in acciaio



Abbinamenti
Sushi, pesce, crostacei, carni
bianche, formaggi, curry



Viognier Bisou



 **Denominazione**
Piemonte Viognier DOC

Vitigno

 Viognier 100%

Profilo aromatico

 Frutta esotica, frutta matura, miele, fiori bianchi

Vinificazione

1/3 legno e 2/3 acciaio



Affinamento



12 mesi, 1/3 legno e 2/3 acciaio con batonnage settimanali

Abbinamenti



Pesce, crostacei, carni bianche, formaggi di media stagionatura

Alta Langa Tenuta Santa Chiara



 **Denominazione**
Alta Langa DOCG Brut

Vitigno

 Pinot Nero, Chardonnay

Profilo aromatico

 Crosta di pane, agrumi, frutta bianca, mandorla

Vinificazione

A bassa temperatura in acciaio, Metodo Classico



Affinamento



30 mesi sui lieviti in bottiglia

Abbinamenti



Aperitivo, tutto pasto, pesce e crostacei

Blanc de Noir Tenuta Santa Chiara



 **Denominazione**
VSQ Blanc de Noir
24 mesi Brut

Vitigno

 Pinot nero 100%

Profilo aromatico

 Frutta bianca matura, nocciola tostata, gelsomino

Vinificazione

In bianco, a bassa temperatura
Metodo Classico



Affinamento



24 mesi sui lieviti in bottiglia

Abbinamenti



Aperitivo, tutto pasto, pesce e crostacei

Rosé de Noir Tenuta Santa Chiara



 **Denominazione**
VSQ Rosé de Noir
24 mesi Brut

Vitigno

 Pinot nero 100%

Profilo aromatico

 Piccoli frutti rossi, note agrumate

Vinificazione

In bianco, a bassa temperatura
Metodo Classico



Affinamento



24 mesi sui lieviti in bottiglia

Abbinamenti



Aperitivo, tutto pasto, pesce e crostacei



Cantina Ziliani

Lombardia

Via Franciacorta 7
Provaglio d'Iseo (BS)

cantinachiaraziliani.it



“Lo scopo è di creare vini di alta qualità, che siano in grado di esprimere le loro caratteristiche di profumo, colore, lucentezza, sapore, rimanendo sempre nel rispetto della natura, senza mai tradire le caratteristiche di originalità e di legame con la terra di Franciacorta che l’ha vista nascere”



La Cantina Chiara Ziliani si estende per 37 ettari nel comune di Provaglio d'Iseo, nel cuore della Franciacorta DOCG, su una collina morenica a 240 m s.l.m.. I vigneti, interamente collinari, presentano un dislivello massimo di 50 m e un'esposizione da est a sud-ovest, con appezzamenti caratterizzati da differenti microclimi, consentendo una produzione diversificata e di alta qualità.



La coltivazione è impostata a spalliera con sesto d'impianto di 2 m x 0,7 m e una densità di 7.100 ceppi/ha, che garantisce basse rese per pianta grazie a potatura corta, gestione della chioma e diradamenti. La forma di allevamento è il micro-cordone speronato con 4/5 speroni monogemma. Le varietà coltivate sono principalmente Chardonnay e Pinot Nero per la produzione di spumanti e vini bianchi da invecchiamento, oltre a Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi riserva. L'azienda opera secondo criteri di lotta fitosanitaria a basso impatto ambientale.





C. di Provaglio Franciacorta Brut



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vinificazione
In bianco, acciaio.
Metodo classico



Vitigno
Chardonnay 75%
Pinot Nero 25%



Affinamento
18 mesi sui lieviti in bottiglia



Profilo aromatico
Agrumi, pesca bianca,
mela e pera, melissa, pane



Abbinamenti
Tutto pasto, crostacei e molluschi,
risotti ai frutti di mare

C. di Provaglio Franciacorta Satèn



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vinificazione
In bianco, acciaio e barrique
Metodo classico



Vitigno
Chardonnay 100%



Affinamento
24 mesi sui lieviti in bottiglia



Profilo aromatico
Mandorla e nocciola,
pesca bianca, vaniglia, pane



Abbinamenti
Tutto pasto, crostacei e molluschi,
risotti ai frutti di mare

C. di Provaglio Franciacorta Rosé



Denominazione
Franciacorta DOCG



Vinificazione
In bianco + rosato, acciaio
Metodo classico



Vitigno
Pinot Nero 75%
Chardonnay 25%



Affinamento
24 mesi sui lieviti in bottiglia



Profilo aromatico
Fragoline di bosco, ribes,
lampone, ciliegia, pompelmo
rosa, banana, mandorla, pan
brioche



Abbinamenti
Tutto pasto, crostacei e molluschi,
secondi di pesci bolliti/grigliati



Reguta

*Friuli - Venezia
Giulia*

Via Bassi, 16
Pocenia (UD)

reguta.com



“Un secolo di storia, molta esperienza, grandi tradizioni e lo sguardo rivolto al futuro”



L'azienda vitivinicola Reguta si trova a Pocenia, vicino ad Aquileia e Palmanova, in un'area ideale per la coltivazione della vite e parte della zona dei vini Friuli DOC. Fondata nel 1928 da Ettore Anselmi, oggi è guidata da Giuseppe e Luigi Anselmi, che portano avanti la tradizione familiare.



L'azienda dispone di 250 ettari di vigneti vicino al mare, caratterizzati da terreni argillosi ricchi di minerali e ventilati dalle brezze marine. Coltiva varietà autoctone come Refosco dal peduncolo rosso, Friulano, Pignolo, Ribolla Gialla e Verduzzo, oltre a vitigni internazionali tra cui Merlot, Pinot Grigio, Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Produce vini profumati e di carattere, ed è tra i principali produttori e imbottiglieri di Prosecco DOC Spumante del Friuli-Venezia Giulia.



Volparessa Cuvée Blanc



Denominazione
Spumante Cuvée
Blanche Extra Dry



Vinificazione
In bianco, acciaio.
Metodo Charmat



Vitigno
Chardonnay, Malvasia



Affinamento

In acciaio

Profilo aromatico



Note floreali e di frutta
a polpa bianca



Abbinamenti

Antipasti freddi, piatti a base di
verdure e piatti di pesce

Volparessa Prosecco D.O.C



Denominazione
Prosecco DOC
Spumante Extra dry



Vinificazione
In acciaio, tra i 18 e i 20°C
Metodo Charmat



Vitigno
Glera 85%
Pinot Grigio 15%



Affinamento

In acciaio

Profilo aromatico



Note fresche, floreali
e fruttate



Abbinamenti

Aperitivo, a fine pasto con frutta o
pasticceria secca, piatti di pesce

Ribolla Gialla Spumante



Denominazione
Vino Spumante
Extra Dry



Vinificazione
Metodo Charmat, fermentazione in
autoclave



Vitigno
Ribolla Gialla 100%



Affinamento

Sosta sui lieviti in acciaio

Profilo aromatico



Fruttato, miele, mandorla
tostata, frutta esotica



Abbinamenti

Aperitivo, piatti a base di pesce,
tutto pasto

Malvasia



Denominazione
Malvasia
IGP Trevenezie



Vinificazione
In acciaio a temperatura
controllata



Vitigno
Malvasia 100%



Affinamento

In acciaio

Profilo aromatico



aromatico, fresco, note
floreali e fruttate leggere



Abbinamenti

Antipasti di mare, pesce alla
griglia, carni bianche



Pinot Grigio



Denominazione
Pinot Grigio
DOP Friuli



Vitigno
Pinot Grigio 100%



Profilo aromatico
Frutta bianca giovane e
note lievi floreali



Vinificazione
In acciaio inox a temperatura
controllata



Affinamento
In acciaio



Abbinamenti
Insalate di mare, piatti a base di
pesce, zuppe saporite



Chardonnay



Denominazione
Chardonnay
IGP Trevenezie



Vitigno
Chardonnay 100%



Profilo aromatico
Miele, mandorla tostata,
note vanigliate, frutta esotica



Vinificazione
In acciaio



Affinamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti, minestre, pesce in
genere



Müller Thurgau



Denominazione
Müller Thurgau
IGP Trevenezie



Vitigno
Müller Thurgau 100%



Profilo aromatico
Frutta matura, fiori
bianchi, aromi minerali



Vinificazione
In acciaio



Affinamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti di pesce e formaggi tipici
friulani



Ribolla Gialla



Denominazione
Ribolla Gialla
IGP Trevenezie



Vitigno
Ribolla Gialla 100%



Profilo aromatico
Fiori di campo, erbe
aromatiche, pompelmo



Vinificazione
In acciaio



Affinamento
In acciaio



Abbinamenti
Antipasti freddi, salse agre o
agrodolci, minestre, verdure





Sauvignon



Denominazione
Sauvignon
IGP Trevenezie



Vitigno
Sauvignon 100%



Profilo aromatico
Peperone verde, foglia di pomodoro, salvia



Vinificazione
In acciaio inox a temperatura controllata



Affinamento

In acciaio



Abbinamenti

Piatti a base di pesce o crostacei, carni bianche, prosciutto, verdure

Traminer Aromatico



Denominazione
Traminer Aromatico
IGP Trevenezie



Vitigno
Traminer Aromatico 100%



Profilo aromatico
Fiori di tiglio, frutta matura



Vinificazione

In acciaio



Affinamento

In acciaio



Abbinamenti

Aperitivo, pesce e crostacei, ottimo da fuori pasto

Refosco dal Peduncolo Rosso



Denominazione
Refosco IGP Trevenezie



Vitigno
Refosco dal Peduncolo Rosso 100%



Profilo aromatico
Note fruttate di ciliegia e mora nera, viola mammola



Vinificazione

Sulle bucce per 10-15 giorni, in acciaio



Affinamento

In acciaio



Abbinamenti

Primi piatti saporiti, minestre di legumi, carni di manzo, capretto

Pinot nero



Denominazione
Pinot Nero
IGP Trevenezie



Vitigno
Pinot nero 100%



Profilo aromatico
Mirtillo e ribes nero, note di vaniglia



Vinificazione

Sulle bucce per 10-20 giorni, in acciaio



Affinamento

In rovere



Abbinamenti

Piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati



Franconia



Denominazione
Franconia
IGP Trevenezie



Vitigno
Franconia 100%



Profilo aromatico
Frutti rossi, ribes, mora,
note speziate



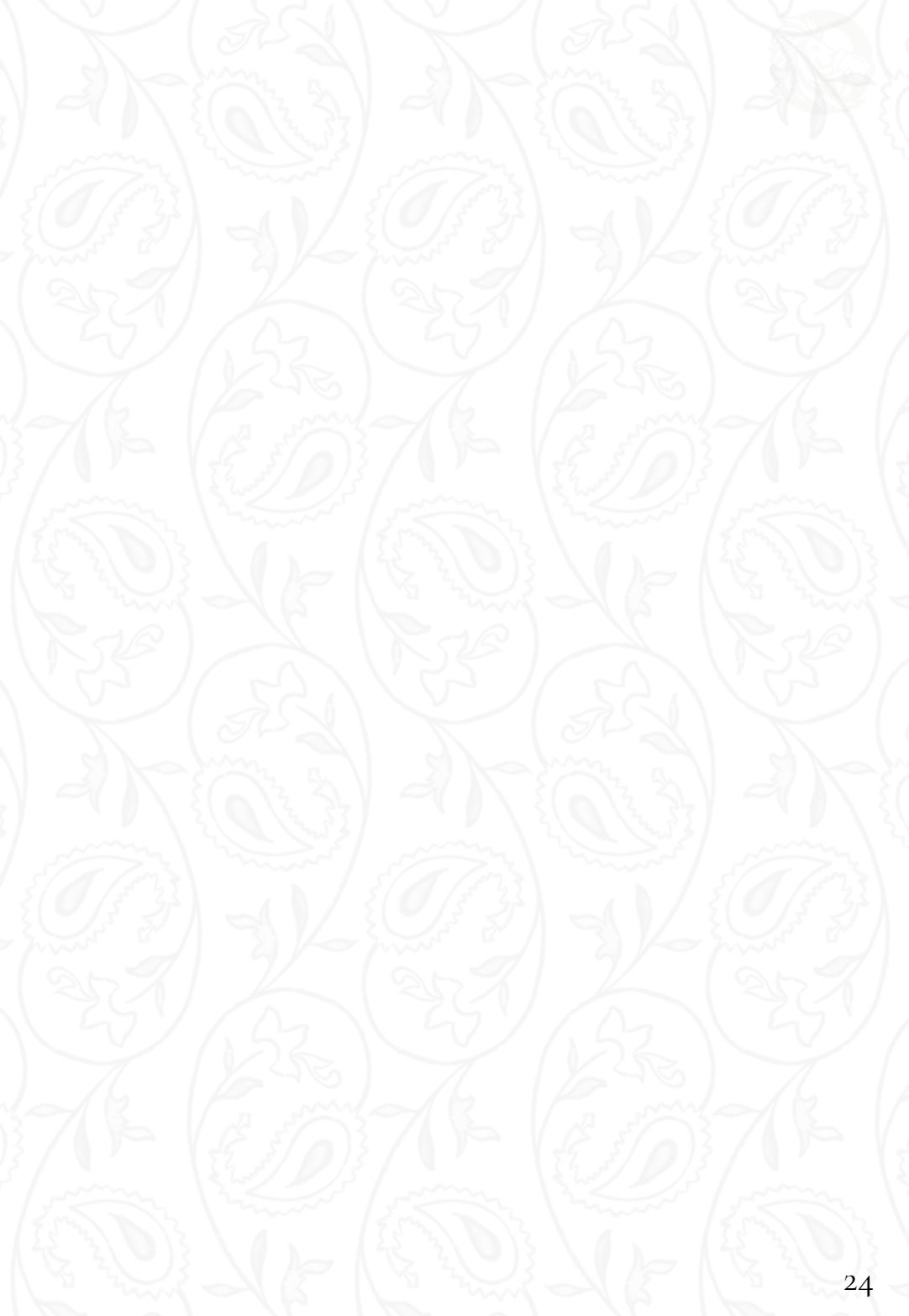
Vinificazione
Sulle bucce per 10-20 giorni,
in acciaio



Affinamento
In acciaio



Abbinamenti
Formaggi freschi, arrostiti,
selvaggina e carni bianche.





Maschio dei Cavalieri

Veneto

Via Cadore Mare 2 ,
Visnà di Vazzola (TV)

maschiodeicavalieri.com



“Quando il vino parla di emozioni, passioni e amicizia.
Quando scopri un territorio, il Veneto, in un sorso di bollicine.
Quando incontri l’eccellenza e lo stile in una sola bottiglia.
Hai nel bicchiere uno spumante Maschio dei Cavalieri.
Perché “La differenza è nel Cuore”



MASCHIO DEI CAVALIERI

Maschio dei Cavalieri fonda le sue radici nella passione e nella tradizione, due parole che incarnano la vera anima della cantina, il suo “cuore”. La cantina fu fondata nel 1973 da Bonaventura Maschio, che trasformò la secolare distilleria di famiglia in un’azienda vinicola all’avanguardia . Una cantina riconosciuta per la qualità dei suoi Prosecco DOC e DOCG e per i suoi spumanti .



Una vocazione all’eccellenza che passa prima di tutto attraverso il rispetto di un territorio, quello delle colline e della pianura del Veneto orientale, e delle sue materie prime. I nostri spumanti Maschio dei Cavalieri nascono dalla lavorazione di uve che raccontano il “cuore” vero di questa area di produzione: il Glera utilizzato per i nostri Prosecco DOC e Prosecco DOGC, dalla storia curiosa e dal sapore affascinante, i Pinot Grigio, Bianco e Nero, oltre al rosso e vivace Raboso.



Rosé Extra Dry



Denominazione
Vino Spumante
Extra Dry



Vinificazione
In rosé
Metodo Charmat



Vitigno
Pinot Bianco, Pinot Nero,
Raboso



Affinamento
In acciaio per 60 giorni



Profilo aromatico
Lieviti, bouquet ampio
di rosa e violetta



Abbinamenti
Aperitivo, ottimo con antipasti
leggeri, risotti e carni bianche

Shāh Mat Bianco



Denominazione
Vino Spumante
Extra Dry



Vinificazione
In bianco,
Metodo Charmat



Vitigno
Uve a bacca bianca venete



Affinamento
In acciaio



Profilo aromatico
Fiori d'acacia, pesca,
ananas



Abbinamenti
Primi piatti a base di verdure e
pesce, creme, vellutate, sformati

Valdobbiadene Superiore Millesimato



Denominazione
DOCG Prosecco
Superiore Extra Dry



Vinificazione
In bianco,
Metodo Charmat



Vitigno
Glera 85%
Vitigni complementari 15%



Affinamento
In acciaio su fecce fini, breve
periodo



Profilo aromatico
Cedro candito, frutta a
polpa bianca, fiori di acacia



Abbinamenti
Aperitivo, tutto pasto, pesce e
crostacei

Rive di Colbertaldo Superiore Mill.



Denominazione
DOCG Valdobbiadene
Prosecco Superiore



Vinificazione
In bianco,
Metodo Charmat



Vitigno
Glera 85%
Vitigni complementari 15%



Affinamento
In autoclave sui lieviti e breve
affinamento in bottiglia



Profilo aromatico
Pera, albicocca, rosa,
leggero sentore tropicale.



Abbinamenti
Aperitivo, tutto pasto, pesce,
formaggi freschi



Domini Veneti

Veneto

Via Ca' Salgari 2
Negrar (VR)

dominiveneti.it



“Tra la terra e il sole, l'uomo custodisce con sapienza i vitigni della
Valpolicella.

Rispetta i ritmi della natura, valorizza ogni sfumatura del paesaggio.
È da questa armonia che nascono i vini Domini Veneti.”



DOMINI VENETI

Domini Veneti è un progetto vitivinicolo di qualità nato nel 1989 come segmento premium di Cantina Valpolicella Negrar, che coinvolge circa 230 viticoltori su oltre 700 ettari nella Valpolicella Classica, con l'obiettivo di esprimere in modo autentico il territorio veronese nel rispetto di tradizione e biodiversità.



Il nome richiama i “Domini” storici della Serenissima Repubblica di Venezia, di cui la Valpolicella faceva parte nel Cinquecento, un legame con cultura, storia e tradizione locali. Domini Veneti non è solo un marchio di vini, ma un progetto culturale e territoriale, dove ogni bottiglia racconta la storia del territorio, delle persone e delle tecniche tradizionali affiancate dall'innovazione.



Pruviniiano Valpolicella Sup.



Denominazione
Valpolicella Classico
Superiore DOC



Vinificazione
Pigiatura con diraspatura,
macerazione 10 giorni



Vitigno
Corvina 60% , Corvinone 15%
Rondinella 15% , varietà 10%



Affinamento
Maturazione in acciaio,
affinamento in bottiglia per 12 mesi



Profilo aromatico
Viola, ciliegia, frutti rossi,
pepe, noce moscata



Abbinamenti
Affettati e salumi, arrostiti, funghi,
primi di carne, formaggi stagionati

Pruviniiano Valpolicella Ripasso



Denominazione
Valpolicella Classico
Superiore Ripasso DOC



Vinificazione
In acciaio, ripasso sulle vinacce di
Amarone, poi botte per 9 mesi.



Vitigno
Corvina 60% , Corvinone 15%
Rondinella 15% , varietà 10%



Affinamento
In parte botti di legno e in parte in
acciaio, poi in bottiglia 4/6 mesi



Profilo aromatico
Ciliegia, marmellata, pepe,
prugne, mandorle tostate



Abbinamenti
Affettati e salumi, risotti,
selvaggina, formaggi stagionati

Pruviniiano Amarone della Valpolicella



Denominazione
Amarone della
Valpolicella DOCG



Vinificazione
Appassimento delle uve 3 mesi,
macerazione 30 giorni



Vitigno
Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%,
Rondinella 15%, Altri Vitigni 10%



Affinamento
18 mesi in botti di rovere e
6/8 mesi in bottiglia



Profilo aromatico
Amarena, cuoio, frutta
matura, noce moscata, vaniglia



Abbinamenti
Brasati, selvaggina, formaggi
stagionati, fine pasto

Recioto della Valpolicella



Denominazione
Recioto della Valpolicella
Classico DOCG



Vinificazione
Appassimento 100/120 giorni,
macerazioni 20 giorni



Vitigno
Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%,
Rondinella 15%, Altri Vitigni 10%



Affinamento
Affinamento in botti di rovere,
affinamento in bottiglia 4 mesi.



Profilo aromatico
Frutta matura, lampone,
amarena, prugna e susina



Abbinamenti
Dolci secchi, cioccolato,
formaggi erborinati o piccanti



Terre Cevico

Emilia Romagna



Via Fiumazzo 72,
Lugo (RA)

terrecevico.com

“Dal 1963 coltiviamo un futuro sostenibile, guidati dal nostro DNA di cooperatori e viticoltori. Un futuro dove sostenibilità ambientale, etica ed economica diventano azioni. Un futuro dove Tutto è Possibile.”



Terre Cevico è una delle più importanti cooperative vitivinicole italiane, fondata nel 1963 in Romagna con l'obiettivo di tutelare e valorizzare il lavoro dei viticoltori e le peculiarità dei territori di origine. Nel corso degli anni la cooperativa è cresciuta fino a riunire migliaia di conferitori, costruendo un modello produttivo solido e integrato che segue l'intera filiera.



Oggi Terre Cevico rappresenta una realtà di riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale, capace di coniugare tradizione agricola, innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale. Grazie a un'attenta selezione delle uve e a un controllo costante della qualità, la cooperativa propone vini affidabili e coerenti nello stile, apprezzati sia in Italia sia sui mercati internazionali, con un eccellente equilibrio tra qualità e valore.



I Traversi Gewurztraminer



Denominazione
Gewurztraminer
Trentino DOC



Vitigno
Gewurztraminer 100%



Vinificazione
Pigiatura con diraspatura,
macerazione 10 giorni



Affinamento
Maturazione in acciaio,
affinamento in bottiglia per 12 mesi



Profilo aromatico
Frutta fresca, pesca, frutta
tropicale, fiori bianchi



Abbinamenti
Zenzero, curry, curcuma, noce
moscata, cucina asiatica

I Traversi Muller Thurgau



Denominazione
Muller Thurgau
Trentino DOC



Vitigno
Muller Thurgau 100%



Vinificazione
In acciaio a temperatura
controllata



Affinamento
In acciaio e affinamento in
bottiglia



Profilo aromatico
5



Abbinamenti
Primi piatti di pesce o con sughi ai
funghi e pietanze a base di asparagi

Brusa Trebbiano



Denominazione
Trebbiano Rubicone
IGT



Vitigno
Trebbiano 100%



Vinificazione
In acciaio



Affinamento
In acciaio e affinamento in
bottiglia



Profilo aromatico
Mela verde, pera, agrumi,
biancospino



Abbinamenti
Antipasti, primi piatti leggeri,
portate a base di pesce

Rosato Salento



Denominazione
Salento IGT



Vitigno Negroamaro 90%
Malvasia Nera 10%



Vinificazione
breve macerazione sulle bucce,
in acciaio



Affinamento
Breve tempo in acciaio



Profilo aromatico
Piccoli frutti rossi,
petali di rosa e melograno



Abbinamenti
tutto pasto, primi piatti,
antipasti, zuppe di pesce



Porphyrio Vermentino di Gallura



Denominazione
Vermentino Di Gallura
DOCG



Vinificazione
Fermentazione a temperatura
controllata, in acciaio inox



Vitigno
Vermentino 100%



Affinamento
Affinamento breve in acciaio con
sosta in bottiglia



Profilo aromatico
Salvia, piccoli frutti, erbe
aromatiche



Abbinamenti
Antipasti di mare, minestre di
verdure, pesce, carni bianche





Cantina di Solopaca

Campania

Via Bebiana, 44
Solopaca (BN)

cantinasolopaca.it



“Oggi giorno la Cantina Sociale di Solopaca, con una produzione di 150.000 ettolitri, lavora a pieno regime continuando a produrre e ad imbottigliare vino di qualità e di sapori speciali e antichi per la gioia del palato “



CANTINA DI SOLOPACA

VITICOLTORI DAL 1966

La Cantina di Solopaca è una delle cooperative agricole storiche della Campania e tra le prime per produzione regionale, con circa 120.000 ettolitri di vino all'anno. I vigneti si estendono su 1.300 ettari nel territorio del Sannio beneventano, coinvolgendo Solopaca e altri 16 comuni.



Qui nasce il Solopaca DOC, primo vino del Sannio a ottenere la Denominazione di Origine Controllata nel 1974. Le principali varietà coltivate sono Falanghina e Aglianico, affiancate da Greco, Fiano e vitigni tradizionali come Coda di Volpe e Barbera. La Cantina unisce tradizione e innovazione, con impianti moderni per vinificazione, affinamento e spumantizzazione, offrendo una gamma di vini destinata sia al consumo quotidiano sia alla ristorazione di qualità, in Italia e all'estero.



Oria Fiano Sannio



 **Denominazione**
Sannio DOP Fiano

 **Vitigno**
Fiano 100%

 **Profilo aromatico**
Pera, nocciola, ginestra,
ananas, mandorla, miele

 **Vinificazione**
Vendemmia manuale,
criomacerazione, in acciaio

 **Affinamento**
Sulle fecce fini in acciaio inox poi
breve affinamento in bottiglia

 **Abbinamenti**
Piatti a base di pesce o carni
bianche, risotti di mare e verdure

Identitas Falanghina del Sannio



 **Denominazione**
Sannio DOP
Falanghina

 **Vitigno**
Falanghina 100%

 **Profilo aromatico**
Note floreali, agrumate e
fruttate, pesca bianca, mandorla

 **Vinificazione**
Vendemmia manuale,
criomacerazione, in acciaio

 **Affinamento**
Sulle fecce fini in acciaio inox poi
breve affinamento in bottiglia

 **Abbinamenti**
Primi piatti di pesce, pasta e carni
bianche

Fòja Greco Sannio



 **Denominazione**
Sannio DOP Greco

 **Vitigno**
Greco 100%

 **Profilo aromatico**
Albicocca, pesca, zenzero,
mandorla, fiori di campo

 **Vinificazione**
Vendemmia manuale,
criomacerazione, in acciaio

 **Affinamento**
Sulle fecce fini in acciaio inox poi
breve affinamento in bottiglia

 **Abbinamenti**
Pesce e crostacei, risotti o primi
piatti di mare e di terra, coniglio

Carrese Aglianico Sannio Riserva



 **Denominazione**
Sannio DOP Aglianico
Riserva

 **Vitigno**
Aglianico 100%

 **Profilo aromatico**
Frutta rossa matura e
confettura, spezie

 **Vinificazione**
Vendemmia manuale,
fermentazione in acciaio

 **Affinamento**
lunga macerazione, affinamento in
legno 24 mesi e poi in bottiglia

 **Abbinamenti**
Carni rosse e cacciagione