

Italian Wine



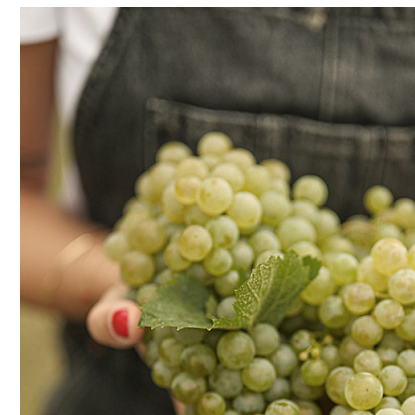
CANTINE VENETE



Da 135 anni la famiglia Serena si dedica alla produzione di vino con maestria e passione. Nel 1968 Armando Serena, avviando una produzione autonoma di vino a Venegazzù, una piccola frazione del Montello, diede vita ad una nuova cantina dallo stile unico, negli anni più importanti di crescita per la cultura vinicola internazionale. L'anima di Montelvini è tradizionalista nei sistemi di produzione del suo vino e moderna nel suo modello di gestione aziendale, costantemente al passo coi tempi.



Gli anni passati a coltivare la vite e a perfezionare tutte le fasi della vinificazione hanno creato un legame prezioso di collaborazioni leali e coese, nutrito dalla passione per la terra e dalla dedizione per l'eccellenza. Il capitale più prezioso sono gli uomini che si prendono cura delle uve, sono il motore della storicità che da sempre contraddistingue Montelvini, regalando vendemmia dopo vendemmia, i vini DOC e DOCG che rendono orgogliosi l'Azienda.



Collezione "Promosso"

Tradizione ed eleganza si incontrano in Promosso, linea dedicata al canale Ho.Re.Ca., firma autentica della storia Montelvini.

Collezione "Vintage"

Un viaggio alla riscoperta di profumi lontani, antiche tradizioni ed emozioni senza tempo. Le specialità dei vigneti Montelvini in tiratura limitata.



cod. 402670/402673

PROMOSSO SPUMANTE BRUT

CANTINA: Montelvini
COLORE: Giallo paglierino
VITIGNO: Uve a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: cl.75 / lt 1,5
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-7°C

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€/€€€€



cod. 402671

PROMOSSO SPUMANTE DOLCE

CANTINA: Montelvini
COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati
VITIGNO: Uve aromatiche a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€



cod. 402697

LUNASTORTA VINO DA CONVERSAZIONE BIANCO PASSITO

CANTINA: Montelvini
COLORE: giallo dorato intenso
VITIGNO: Uve aromatiche a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€



PROSECCO TREVISO CUVÉE DELL'EREDE EXTRA DRY DOC

CANTINA: Montelvini
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C
Tipica delle zone della Marca Trevigiana, la Glera è tra i vitigni più antichi: essa conta molti estimatori fin dall'epoca Romana. Il grappolo della Glera è grande, lungo, spargolo e alato, con acini dal colore giallo-dorato.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

CANTINA: Montelvini
COLORE: giallo paglierino brillante
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C
Prodotto da uve selezionate delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Il vitigno autoctono Glera è vigoroso, con grappoli grandi, lunghi e spargoli, con una o due ali. Gli acini si presentano di colore giallo dorato, foglia medio-grande, pentagonale e verde brillante.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG

CANTINA: Montelvini
COLORE: Giallo paglierino
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-7°C
È nell'Asolo Prosecco Superiore DOCG che si racchiude la massima espressione dei vigneti dei colli asolani. Questo Prosecco è ottenuto da uve Glera, vitigno generoso ma indubbiamente di grande stoffa, è un'uva pregiata, che matura verso la metà di Settembre.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

ASOLO PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA BRUT DOCG

CANTINA: Montelvini
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdi
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Montello e Colli Asolani TV
FORMATO: lt 1,5 / lt3
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C
È l'espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG. La selezione accurata delle uve assicura particolare finezza ed armonia, nonostante il basso contenuto zuccherino, perchè bilanciata da un notevole corpo. Il Prosecco Extra Brut, è prodotto solo nel territorio DOCG di Asolo, esaltando al massimo la freschezza e il carattere del vitigno Glera.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€/€€€€€+

cod. 402399

cod. 402350

cod. 402399

cod. 402672/400036

Collezione "Serenitatis"
Evanescente ed austera la luna
seduce. Serenitatis, il mare nella
faccia oscura della Luna, il nome
della linea Montelvini più prestigiosa.



cod. 400768



PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT

CANTINA: Bacio della Luna
COLORE: dorato con riflessi verdognoli
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

cod. 402669



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG

CANTINA: Bacio della Luna
COLORE: Giallo paglierino
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene - Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€



Nel cuore della rinomata area del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG, Bacio della Luna trova la sua migliore espressione. Delicatezza e intensità, eleganza e armonia: sono queste le note che quotidianamente ricerchiamo per produrre i nostri spumanti. Nel rispetto della natura coltiviamo le nostre viti in modo sostenibile, controllando accuratamente ogni lavorazione. Dal campo alla cantina, tutte le fasi vengono eseguite con metodo e attenzione, per offrire un prodotto esclusivo, sinonimo di eccellenza e di identità. Ha così origine la preziosa collezione Bacio della Luna, dove il profumo della tradizione si fonde con il gusto della qualità.



cod. 400280



PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

CANTINA: Bacio della Luna
COLORE: dorato con riflessi verdognoli
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€

cod. 400761



BLANC DE BLANCS VINO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

CANTINA: Bacio della Luna
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Pinot bianco e Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€



cod. 400763

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

CANTINA: Cantine di Ora
COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati
VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 20°-22°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 400280

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

CANTINA: Cantine di Ora
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€



VINI CHE CREANO VALORE.
Ci impegnamo tutti i giorni per progettare nuovi prodotti, per innovare e per lavorare in modo sostenibile nell'intera filiera.
Titolo del video

La storia dell'azienda dal 1908 con uno sguardo particolare alla sostenibilità. Cielo e Terra è un'azienda vinicola con forte vocazione alla sostenibilità, che attua politiche interne volte a ridurre il suo impatto negativo sull'ambiente, come il riciclaggio e l'uso di energie rinnovabili. I vigneti dei soci viticoltori si estendono sui Colli Berici, territorio fertile e ricco di origine vulcanica a Sud di Vicenza. Gli ampi boschi ed il clima eccellente grazie alla vicinanza al mare e alla protezione delle Piccole Dolomiti, rendono questa terra ideale per la coltivazione della vite sin dai tempi antichi



Casa Defrà

Espressione equilibrata dei Colli Berici, i vini della linea Casa Defrà raccontano di un territorio vocato storicamente alla viticoltura, in particolare la zona precollinare dove il terreno è ricco di argille, di materiale vulcanico e di calcari da deposito fossile, eredità di un antico mare. La vite era presente già in epoca romana, cresciuta poi nel Medioevo alla fine delle invasioni barbariche, grazie anche alla guida attenta della Chiesa che esortava i contadini ad un lavoro attento nei campi.

È con la Repubblica Veneta che i Colli Berici, sede delle eleganti e lussuose Ville venete, diventano dimora ideale di filari che seguono i dolci pendii dando vita ad un paesaggio di straordinaria bellezza.

Freschello

Comprende vini freschi e leggeri, ideali per il consumo quotidiano in cui si ricercano momenti di semplice piacere e gratificante leggerezza. Da 8 anni leader in Italia, Freschello è apprezzato da milioni di consumatori che cercano nel vino un fedele e piacevole compagno quotidiano.



cod. 402669

ROSSO RISERVA COLLI BERICI DOC

CANTINA: Cielo e Terra - Gruppo Cantine Colli Berici
COLORE: Rosso granata di media intensità
VITIGNO: Merlot e Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE: Colli Berici - Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€



cod. 402494

I CASTELLI ROMEO E GIULIETTA CHARDONNAY IGT

CANTINA: Cielo e Terra - Gruppo Cantine Colli Berici
COLORE: giallo chiaro con riflessi dorati
VITIGNO: Uve glera
ZONA DI PRODUZIONE: Colli Berici - Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€



cod. 402497

SPUMANTE EXTRA DRY

CANTINA: Cielo e Terra - Gruppo Cantine Colli Berici
COLORE: giallo chiaro brillante
VITIGNO: Garganega, uva autoctona veneta
ZONA DI PRODUZIONE: Colli Berici - Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 9,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€

Villa Giustiniani-Recanati è situata a Spresiano, territorio al centro della pianura trevigiana, attraversato dal Piave. L'attività agricola che viene svolta in questo territorio occupa una superficie complessiva di 260 ettari. Le coltivazioni sono di eccellenza, con impianti innovativi dedicati a seminativo, noci e vigneto. A Giavera del Montello e a Nervesa della Battaglia, i vigneti occupano 21 ettari in totale, 15 dei quali destinati al vitigno Glera, uva dalla quale si ottiene l'Asole Prosecco Superiore D.O.C.G.



PROSECCO EXTRA DRY

CANTINA: Villa Giustiniani - Sagrivit
COLORE: Rosso granata di media intensità
VITIGNO: Glera
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

cod. 402648

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€



PROSECCO BRUT DOC

CANTINA: Tor dell'Elmo
COLORE: Rosso granata di media intensità
VITIGNO: Glera
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 11,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€



cod. 402443

Carattere italiano dal 1954

Il Gruppo Togni presenta un nuovo protagonista nell'horeca, Tor dell'Elmo: una linea orgogliosamente italiana, dalla forte personalità, ispirata alla capacità dell'azienda di distinguersi, al saper vivere, alla forza della storia. Valori unici e senza tempo, custoditi in un calice di bollicine.



"Nunc est bibendum"
-Orazio-



cod. 402516

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

CANTINA: Allegrini
COLORE: Rosso rubino molto scuro
VITIGNO: corvina, rondinella, oseleta
ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15,5%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

Allegrini



Produttore leader della Valpolicella Classica, Allegrini è una realtà vitivinicola riconosciuta da sempre come una delle cantine italiane più importanti e significative.

Di proprietà dell'omonima famiglia sin dal XVI secolo, l'azienda conta su oltre cento ettari di vigneti situati sulle colline di Fumane, di Sant'Ambrogio, di San Pietro in Cariano e più in generale in tutte le zone storiche della denominazione. Un territorio dedito alla viticoltura sin dall'antichità, come conferma l'etimologia del suo stesso nome: "val polis cellae" significa, infatti, "la valle delle molte cantine".

Situata nel Veneto occidentale, tra Verona e il Lago di Garda, e delimitata a nord dai Monti Lessini, l'azienda Allegrini si trova in una zona in cui la corvina, la rondinella, la molinara e gli altri vitigni storici autoctoni, danno vita a quelli che possono essere considerati a tutti gli effetti alcuni dei migliori rossi della Penisola.

“
Gli Amaroni
”



cod. 402515

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

CANTINA: Bertani
COLORE: rosso intenso con sfumature granato
VITIGNO: Corvina Veronese e Rondinella
ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella Classica, Tenuta Novare ad Arbizzano di Negrar
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

BERTANI
VITIVINICOLI DAL 1857



Sinonimo stesso di "Amarone", Bertani rappresenta non solo la più importante cantina della Valpolicella ma anche una delle più prestigiose e conosciute realtà vitivinicole di tutta Italia. Una storia che inizia lontanissimo, esattamente nel 1857 e, da allora, tradizione e innovazione sono sempre andate di pari passo, dai tanti investimenti in vigna e in cantina.

Attualmente sono oltre duecento gli ettari vitati, suddivisi tra alcune delle migliori zone della provincia veronese tra la tenuta di Villa Novare e la cantina di Grezzana.



1960, San Benedetto di Lugana. È qui che inizia a battere il cuore di Sergio Zenato. La sua, è una storia fatta di passione e lavoro; di piena identità con il proprio territorio e la sua gente; di capacità imprenditoriale e apertura all'innovazione con nuove tecniche di vinificazione e l'investimento su vitigni autoctoni.

Una storia che dalle rive del Garda ha raggiunto le colline della vicina Valpolicella, dove dai soleggiati vigneti di Corvina e Rondinella a Costalunga, nel comune di Sant'Ambrogio, nascono i rossi dell'azienda.

Tommasi Viticoltori presidia diverse zone vitivinicole nella provincia di Verona per un totale di 225 ettari di vigneti: 115 dentro la prestigiosa Valpolicella Classica, 110 in altre denominazioni veronesi delle quali la più importante presenza nella Lugana Doc con 45 ettari complessivi.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

CANTINA: Zenato
COLORE: rosso tendente al granato con l'invecchiamento
VITIGNO: Corvina, Rondinella, Oseleta e Croatina
ZONA DI PRODUZIONE: Veneto
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 16%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

“
Gli Amaroni
”

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

CANTINA: Tommasi
COLORE: Rosso rubino intenso e profondo, con sfumature granate
VITIGNO: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
ZONA DI PRODUZIONE: Valpolicella Classica
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

cod. 402513

Cancelloni
Food Service

cod. 402514