

GRAND

# WINES

PRODUKTBLAD FOR 2022 · UTGAVE 1 - JANUAR





CONTRATTO

## Innholdsfortegnelse

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Om Grand Wines.....              | side 4  |
| Kart og produsenter.....         | side 5  |
| Produktliste med priser.....     | side 6  |
| Roberto Voerzio .....            | side 10 |
| Cesare Bussolo .....             | side 18 |
| La Spinetta .....                | side 21 |
| Tua Rita.....                    | side 27 |
| Contratto.....                   | side 31 |
| Attilio Ghisolfi .....           | side 34 |
| Claudio Alario .....             | side 37 |
| Le Strette.....                  | side 40 |
| Sara Vezza/Josetta Saffirio..... | side 43 |
| Cascina Bruciata.....            | side 46 |
| Orlando Abrigo .....             | side 49 |
| David Sterza .....               | side 51 |
| Molino Di Sant'Antimo.....       | side 53 |
| Poggio Argentiera.....           | side 56 |
| Colli del Soligo .....           | side 59 |
| Barone Di Serramarrocco .....    | side 63 |
| Daino .....                      | side 66 |
| Sturm.....                       | side 68 |
| St. Pauls.....                   | side 70 |
| Hugo Spritz.....                 | side 72 |

Grand Wines er en vinimportør med fokus på italiensk vin. Vårt mål er å tilby våre kunder kvalitetsvin fra ulike regioner i Italia. Vi er opptatt av at produsentene har bærekraftige dyrkingsmetoder og miljøvennlig jordbruk og kan tilby høy kvalitet og kompromissløse standarder i hvert trinn av vinproduksjonsprosessen.

Grand Wines ønsker å representere både «klassiske» og «nye generasjons» vinprodusenter. Vi er opptatt av vinframstillingsteknikk som gir uttrykksfulle viner med karakter og balanse og gjenspeiler deres opprinnelsessted.

Vi leverer kvalitet i alle ledd. Entusiasme, glede og fagkunnskap gir oss i Grand Wines en givende hverdag. Sammen med vår lager- og logistikkpartner, Altus Norway, tilbyr vi kompetanse, service, logistikk, salg og kundeoppfølging - kort sagt, kvalitet i alle ledd.

Vi håper du finner vår vinkatalog interessant. Dette er en kortfattet oversikt over produsenter og hvilke vin vi tilbyr. Kontakt oss om du har spørsmål utover det som er med i denne katalogen. Kontaktinfo finner du på baksiden.



A handwritten signature in dark blue ink, reading "Jan-Petter Dahle". The signature is fluid and cursive, with the first letters of each word being capitalized and prominent.

**Jan-Petter Dahle**  
*Vinentusiast/Daglig leder*



## CONTRATTO



LA SPINETTA



Orlando Abrigo



KELLEREI  
ST. PAULS

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

S T U R M



SOLIGO  
SPUMANI DAL 1957



Azienda Agricola

*David Sterza*

MOLINO DI SANT'ANTIMO



*Roberto Voerzio*  
AZIENDA AGRICOLA

CESARE BUSSOLO  
LA MORRA

SARA VEZZA



CLAUDIO ALARIO

CASCINA  
BRUCIATA



 TUA RITA



PoggioargentierA™



BARONE DI SERRAMARROCCO  
AZIENDA AGRICOLA  
ERICE - SICILIA

Daino  
azienda agricola

| Artikkelnr | Pris    | Volum    | Produktnavn                                                             |
|------------|---------|----------|-------------------------------------------------------------------------|
| 12642801   | 502,20  | 0,75 ltr | Cascina Bruciata Barolo Cannubi Muscatel 2013                           |
| 12643001   | 465,60  | 0,75 ltr | Cascina Bruciata Barbaresco Rio Sordo Riserva Organic 2015              |
| 12642901   | 325,50  | 0,75 ltr | Cascina Bruciata Barbaresco Organic 2015                                |
| 12642701   | 244,70  | 0,75 ltr | Cascina Bruciata Langhe Nebbiolo Usignolo Organic 2019                  |
| 12642601   | 193,20  | 0,75 ltr | Cascina Bruciata Barbera d'Alba Organic 2017                            |
| 3874001    | 200,80  | 0,75 ltr | Attilio Ghisolfi Langhe Nebbiolo 2017                                   |
| 12814601   | 193,50  | 0,75 ltr | Attilio Ghisolfi Barbera d'Alba Maggiora 2016                           |
| 12814501   | 318,50  | 0,75 ltr | Attilio Ghisolfi Barolo Bussia 2016                                     |
| 12814401   | 502,30  | 0,75 ltr | Attilio Ghisolfi Barolo Bussia 2010 reserve Ciabot Minat 2010           |
|            | 502,30  | 0,75 ltr | Attilio Ghisolfi Barolo Bussia 2012 reserve Ciabot Minat 2012           |
| 11558201   | 259,40  | 0,75 ltr | Barone di Serramarrocco Pignatello 2014                                 |
| 11558401   | 259,40  | 0,75 ltr | Barone Di Serramarrocco Serramarrocco Rosso 2014                        |
| 11558301   | 215,20  | 0,75 ltr | Barone Di Serramarrocco Nero di Serramarrocco 2014                      |
| 11548301   | 185,80  | 0,75 ltr | Barone di Serramarrocco Sammarcello 2016                                |
| 11548101   | 171,00  | 0,75 ltr | Barone Di Serramarrocco Quojane di Serramarrocco 2018                   |
| 11558601   | 134,00  | 0,75 ltr | Barone di Serramarrocco Nero d'Avola 2019                               |
| 11558501   | 134,00  | 0,75 ltr | Barone di Serramarrocco Grillo 2018                                     |
| 11558701   | 134,00  | 0,75 ltr | Barone di Serramarrocco Chardonnay 2018                                 |
| 13124601   | 207,30  | 0,75 ltr | Contratto Millesimato Pas Dosé 2015                                     |
| 13124701   | 280,80  | 0,75 ltr | Contratto For England Blanc de Noir Pas Dosé 2015                       |
| 13124901   | 280,80  | 0,75 ltr | Contratto For England Rosé Pas Dosé 2016                                |
| 13124801   | 280,80  | 0,75 ltr | Contratto Blanc de Blancs Pas Dosé 2016                                 |
| 13125001   | 206,70  | 0,75 ltr | Contratto Aperitif                                                      |
|            | 315,40  | 0,75 ltr | Contratto Fernet                                                        |
|            | 538,20  | 0,75 ltr | Contratto Special Cuvée 2012                                            |
| 12097101   | 183,20  | 0,75 ltr | Claudio Alario Dolcetto di Diano d'Alba D.O.C.G."Sorì Costa Fiore" 2018 |
| 12097201   | 245,10  | 0,75 ltr | Claudio Alario Barbera d'Alba D.O.C. "Valletta" 2017                    |
| 12097301   | 245,00  | 0,75 ltr | Claudio Alario Nebbiolo d'Alba D.O.C. "Cascinotto" 2017                 |
| 12097401   | 355,30  | 0,75 ltr | Claudio Alario Barolo D.O.C.G. "Riva Rocca" 2018                        |
| 12097501   | 414,10  | 0,75 ltr | Claudio Alario Barolo D.O.C.G. "Sorano" 2016                            |
|            | 164,50  | 0,75 ltr | Claudio Alario Dolcetto di Diano d'Alba Sorì Montagrillo 2019           |
| 11891201   | 1083,90 | 0,75 ltr | Cesare Bussolo Barolo Fossati 2016                                      |
| 11891301   | 245,00  | 0,75 ltr | Cesare Bussolo Barbera d'Alba Vigna Santa Lucia 2017                    |
| 12643101   | 171,00  | 0,75 ltr | Cesare Bussolo Dolcetto d'Alba 2019                                     |
| 13706001   | 936,80  | 0,75 ltr | Cesare Bussolo Barbera Roscaletto 2017                                  |
| 13490901   | 716,00  | 0,75 ltr | Cesare Bussolo Barolo del Comune di La Morra 2017                       |
| 13706101   | 1083,60 | 0,75 ltr | Cesare Bussolo Barolo Fossati 2017                                      |
| 13724607   | 5482,00 | 3 ltr    | Cesare Bussolo Barolo Fossati Jereboam 2017                             |

| Artikkelnr | Pris   | Volum    | Produktnavn                                                 |
|------------|--------|----------|-------------------------------------------------------------|
| 12338201   | 222,00 | 0,75 ltr | Solicum Prosecco Cartizze Valdobbiadene Superiore Brut 2019 |
| 12351801   | 155,80 | 0,75 ltr | Solicum Prosecco Cuvée Valdobbiadene Extra Dry 2019         |
| 12352001   | 148,40 | 0,75 ltr | Solicum Prosecco Organic Treviso Brut 2019                  |
| 12351701   | 148,30 | 0,75 ltr | Col de Mez Valdobbiadene Prosecco Extra Dry 2019            |
| 12351901   | 133,70 | 0,75 ltr | Col de Mez Rosé Extra Dry 2019                              |
| 12351601   | 118,80 | 0,75 ltr | Prosecco Treviso Extra Dry 2020                             |
| 12351401   | 118,80 | 0,75 ltr | Prosecco Treviso Brut 2019                                  |
| 12351501   | 141,10 | 0,75 ltr | Col de Mez Asolo Prosecco Superiore Extra Brut 2019         |
| 12495601   | 119,10 | 0,75 ltr | Prosecco Treviso Rosé Brut Millesimato 2020                 |
| 13497301   | 281,10 | 0,75 ltr | Daino Suber IGT 2015                                        |
| 13497401   | 222,00 | 0,75 ltr | Daino Ilex Nero d'Avola IGT 2019                            |
| 13510801   | 207,30 | 0,75 ltr | Daino Cistus Rosè IGT 2019                                  |
| 12096801   | 160,50 | 0,75 ltr | David Sterza Valpolicella Classico 2019                     |
| 12097001   | 200,70 | 0,75 ltr | David Sterza Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2018   |
| 12096901   | 341,00 | 0,75 ltr | David Sterza Amarone della Valpolicella Classico 2015       |
| 5351301    | 96,10  | 0,75 ltr | Hugo Spritz 2020                                            |
| 11891701   | 96,80  | 0,75 ltr | Spritz Dolmites 2020                                        |
| 13639501   | 193,00 | 0,75 ltr | Josetta Saffirio Barbera d'Alba Superiore 2019              |
| 6774801    | 384,90 | 0,75 ltr | Josetta Saffirio Barolo del Comune di Monforte d'Alba 2017  |
| 13705901   | 413,60 | 0,75 ltr | Josetta Saffirio Barolo Castelletto Persiera 2017           |
| 6775001    | 207,70 | 0,75 ltr | Josetta Saffirio Langhe Nebbiolo 2019                       |
| 13656001   | 244,30 | 0,75 ltr | Josetta Saffirio Nebbiolo d'Alba Spumante Brut Rosé 2018    |
| 13705801   | 413,60 | 0,75 ltr | Sara Vezza Barolo Ravera 2017                               |
| 13510901   | 237,30 | 0,75 ltr | Le Strette Langhe Nas-cëtta Pasinot DOC 2019                |
| 13510701   | 200,20 | 0,75 ltr | Le Strette Langhe Nas-cëtta Novello 2019                    |
| 13706601   | 649,20 | 0,75 ltr | Le Strette Barolo Bergera Pezzole Riserva 2013              |
| 13706501   | 428,70 | 0,75 ltr | Le Strette Barolo Bergera Pezzole 2016                      |
| 13706201   | 391,80 | 0,75 ltr | Le Strette Barolo Corini Pallaretta 2016                    |
| 13706301   | 392,00 | 0,75 ltr | Le Strette Barolo Bergeisa 2016                             |
| 13706401   | 355,20 | 0,75 ltr | Le Strette Barolo 2016                                      |
| 13125201   | 317,90 | 0,75 ltr | La Spinetta Langhe Bianco Sauvignon 2018                    |
| 13125301   | 413,50 | 0,75 ltr | La Spinetta Lidia Chardonnay 2017                           |
| 13123301   | 170,80 | 0,75 ltr | La Spinetta Il Rose di Casanova 2020                        |
| 13122901   | 182,90 | 0,75 ltr | La Spinetta Il Nero di Casanova 2017                        |
| 13125401   | 208,00 | 0,75 ltr | La Spinetta Barbera d'Asti Superiore Ca di Pian 2018        |
| 13122701   | 131,60 | 0,75 ltr | La Spinetta Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2020              |
| 13122801   | 355,30 | 0,75 ltr | La Spinetta Barbaresco Bordini 2018                         |
| 13125101   | 406,70 | 0,75 ltr | La Spinetta Barolo Garretti 2017                            |

| Artikkelnr | Pris    | Volum    | Produktnavn                                                   |
|------------|---------|----------|---------------------------------------------------------------|
| 13123001   | 178,30  | 0,75 ltr | La Spinetta Vermentino Toscana 2020                           |
|            | 207,40  | 0,75 ltr | La Spinetta Timorasso Piccolo Derthona 2018                   |
| 13705501   | 347,40  | 0,75 ltr | La Spinetta Pin Monferrato Rosso 2017                         |
| 13705601   | 869,60  | 0,75 ltr | La Spinetta Barbaresco Staderi 2018                           |
| 13724501   | 869,60  | 0,75 ltr | La Spinetta Barbaresco Gallina 2017                           |
| 13724301   | 869,60  | 0,75 ltr | La Spinetta Barbaresco Valeirano 2017                         |
| 13705401   | 943,20  | 0,75 ltr | La Spinetta Barolo Campé 2015                                 |
| 13724401   | 237,10  | 0,75 ltr | La Spinetta Langhe Nebbiolo 2019                              |
| 13705701   | 237,10  | 0,75 ltr | La Spinetta Chianti Riserva 2018                              |
| 13933901   | 531,20  | 0,75 ltr | La Spinetta Sassontino Sangiovese 2007                        |
| 13933801   | 531,20  | 0,75 ltr | La Spinetta Sezzana Sangiovese 2007                           |
| 13934001   | 207,70  | 0,75 ltr | La Spinetta Il Gentile di Casanova 2018                       |
| 13120601   | 450,50  | 0,75 ltr | Molino di Sant'antimo Brunello Di Montalcino 2016             |
| 13120301   | 207,70  | 0,75 ltr | Molino di Sant'antimo Rosso Di Montalcino 2019                |
| 13120501   | 793,20  | 0,75 ltr | Molino di Sant'antimo Brunello Di Montalcino Riserva 2015     |
| 13120401   | 207,70  | 0,75 ltr | Molino di Sant'antimo Il Bianco Toscana 2019                  |
| 13506501   | 207,60  | 0,75 ltr | Molino di Sant'antimo Rosato "Gina" 2020                      |
| 13120001   | 208,00  | 0,75 ltr | Orlando Abrigo Valmaggiore Nebbiolo d'Alba 2017               |
| 11968801   | 171,10  | 0,75 ltr | Poggio Argentiera Vermentino 2019                             |
| 11968701   | 171,30  | 0,75 ltr | Poggio Argentiera Morellino di Scansano 2019                  |
| 5680201    | 199,50  | 0,75 ltr | Poggio Argentiera Maremmante 2019                             |
| 5680301    | 222,90  | 0,75 ltr | Poggio Argentiera Capatosta 2016                              |
| 12096601   | 245,00  | 0,75 ltr | Poggio Argentiera Podereadua 2018                             |
| 12096701   | 281,90  | 0,75 ltr | Poggio Argentiera Poggioraso 2017                             |
| 11571001   | 1882,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Cerequio 2012                          |
| 12502901   | 1962,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Cerequio 2014                          |
| 12503001   | 1962,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo La Serra 2014                          |
| 11571201   | 2282,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Brunate 2015                           |
| 11571501   | 2282,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo La Serra 2015                          |
| 11571401   | 2282,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Rocche dell' Annunziata 2015           |
| 11571301   | 1962,00 | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 anni 2008 |
| 11570805   | 3482,00 | 1,5 ltr  | Roberto Voerzio Barolo Torriglione 2013                       |
| 11571105   | 2682,00 | 1,5 ltr  | Roberto Voerzio Barbera d'Alba Pozzo dell' Annunziata 2015    |
| 11571701   | 207,40  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Dolcetto d'Alba Priavino 2020                 |
| 11571601   | 273,90  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barbera d'Alba Il Cerreto 2018                |
| 11501801   | 273,80  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Disanfrancesco Langhe Nebbiolo 2019           |
| 12097701   | 936,70  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo La Morra 2017                          |
| 13725905   | 2822,00 | 1,5 ltr  | Roberto Voerzio Barbera d'Alba Pozzo dell' Annunziata 2016    |

| Artikkelnr | Pris     | Volum    | Produktnavn                                           |
|------------|----------|----------|-------------------------------------------------------|
| 13726105   | 4689,20  | 1,5 ltr  | Roberto Voerzio Barolo Torriglione 2016               |
| 13725601   | 2289,20  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Cerequio 2017                  |
| 13725401   | 2289,20  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo La Serra 2017                  |
| 13725501   | 2289,20  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Rocche dell' Annunziata 2017   |
| 13726001   | 2289,20  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Fossati 2017                   |
| 13725801   | 2289,20  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Brunate 2017                   |
| 12135801   | 2282,00  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Fossati 2016                   |
| 12097601   | 2282,00  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Case Nere Riserva 10 anni 2010 |
| 12135501   | 2282,00  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Brunate 2016                   |
| 12135701   | 2282,00  | 0,75 ltr | Roberto Voerzio Barolo Rocche dell' Annunziata 2016   |
| 12323805   | 4682,00  | 1,5 ltr  | Roberto Voerzio Barolo Torriglione 2015               |
|            | 133,80   | 0,75 ltr | St. Pauls Cuvée Paul Red 2020                         |
|            | 207,60   | 0,75 ltr | St. Pauls Luzia Pinot Noir 2020                       |
|            | 340,00   | 0,75 ltr | St. Pauls Lehmont Pinot Noir Riserva 2018             |
|            | 182,50   | 0,75 ltr | St. Pauls Lagrein 2020                                |
| 13764401   | 214,80   | 0,75 ltr | Sturm Sauvignon Bio DOC Collio 2019                   |
| 13764501   | 214,60   | 0,75 ltr | Sturm Ribolla Gialla Bio DOC Collio 2020              |
| 13764301   | 201,00   | 0,75 ltr | Sturm Collio Friuli Chardonnay Andritz 2020           |
| 11961801   | 208,00   | 0,75 ltr | Tua Rita Perlato del Bosco Bianco 2019                |
| 11968601   | 281,70   | 0,75 ltr | Tua Rita Perlato del Bosco Rosso 2018                 |
| 12096501   | 230,30   | 0,75 ltr | Tua Rita Rosso dei Notri 2019                         |
| 12096001   | 1882,00  | 0,75 ltr | Tua Rita Redigaffi 2017                               |
| 12096101   | 1369,20  | 0,75 ltr | Tua Rita Per Sempre 2015                              |
| 12096401   | 943,60   | 0,75 ltr | Tua Rita Keir 2017                                    |
| 12096201   | 720,00   | 0,75 ltr | Tua Rita Giusto di Notri 2017                         |
| 12096301   | 429,10   | 0,75 ltr | Tua Rita Lodano 2017                                  |
| 12338301   | 572,90   | 0,75 ltr | Tua Rita Bosco dei Sugheri 2017                       |
| 13123201   | 280,60   | 0,75 ltr | Tua Rita Keir Ansonica 2019                           |
|            | 1882,00  | 0,75 ltr | Tua Rita Redigaffi 2019                               |
|            | 13482,00 | 1,5 ltr  | Tua Rita Redigaffi 7 Magnum 2013                      |



## *Roberto Voerzio*

A Z I E N D A   A G R I C O L A

Roberto Voerzio begynte å jobbe i vinmarkene i La Morra da han var 15 år, og i dag, over 50 år senere, er han anerkjent som en av de dyktigste av alle Barolo-produsenter.

Han produserer Barolo fra flere av La Morras mest kjente vinmarker, inkludert Rocche dell'Annunziata, Cerequio, Brunate, Fossati, Sarmassa, Case Nere, Torriglione og La Serra.

Roberto Voerzios filosofi er enkel: Å behandle vinmarkene naturlig og med respekt. Ingen kunstig gjødsel, kjemisk sprøyting, soppdrepende stoffer eller andre kjemikalier blir brukt. Varemerket hans er lav avkastning i vinmarkene, så mye som 50% mindre enn maksimalt utbytte av hva som er

tillatt. Dette resulterer i fyldige viner med enorm dybde og kompleksitet.

Roberto Voerzio produserer så mange som seks enkeltvinmarks-baroloer i stort sett alle årganger. Lagringsmetodene er ulike; han bruker bare barriques (nye og brukte) for Casa Nere, Sarmassa og Torriglione baroloene, mens for de fleste andre baroloene bruker han en kombinasjon av brukt barrique og 15 eller 20 hektoliter fat.

Uansett metode, byr hver vin på en enestående kompleksitet og rikdom av smak. Elegante aromaer der hver flaske er et mesterverk av ektheten. Alle vine- ne er ideelle eksempler på La Morra-stilen, men de trenger tid på flasken før de viser sine fineste egenskaper.



207,40

HoReCa-pris


**Roberto Voerzio Dolcetto d'Alba Priavino**

Italia, Piemonte, Dolcetto d'Alba |  
Årgang: 2020

**Artikkelnr.: 11571701**

Aromaer av kirsebær og vannmelon. Middels fylde og avslutning med en fast tekstur. Ståltank i 10 md.

Småvilt og fugl, Lyst kjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Dolcetto

Alkoholinnhold 13%

Syre 5,7 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

273,90

HoReCa-pris


**Roberto Voerzio Barbera d'Alba Il Cerreto**

Italia, Piemonte, Barbera d'Alba |  
Årgang: 2018

**Artikkelnr.: 11571601**

Lukt av klementin, mørke bær og sitron. Fyldig med myke tanniner og en lang avslutning. 12 md. i 30% nye, 70% brukte tonnaux og fat (25 hl hver). 8 md. i stål.

Småvilt og fugl, Storvilt, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Barbera

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 7,0 g/l Sukker 0,6 g/l Glass 0,75 liter

273,80

HoReCa-pris


**Roberto Voerzio Disanfrancesco Langhe Nebbiolo**

Italia, Piemonte, Langhe |  
Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 11501801**

Lett sjokolade og bærkarakter. Frisk og fruktig avslutning. 12 md i 30% nye, 70% brukte tonnaux og fat (25 hl hver). 8 md i ståltanker.

Småvilt og fugl, Lyst kjøtt, Svinekjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 6,8 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

936,70

HoReCa-pris


**Roberto Voerzio Barolo La Morra**

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 12097701**

Dyp og tett aroma med tørkede rosenblader og sedertre med hint av plommer og jordbær. Fast med balanse mellom frukt, tannin og syre. God dybde, lang avslutning. Fermentering i stål, 24 md. i en blanding av store og små fat, lett toast, fransk eik.

Småvilt og fugl, Lam og sau, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 6,5 g/l Sukker 0,3 g/l Glass 0,75 liter

**1962,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 anni**

Italia, Piemonte, Barolo |

Årgang: 2008

**Artikkelnr.: 11571301**

Aromaer av tørkede roseblad, fioler og mørke kirsebær. Hint av jordbær. Fyldig med myke tanniner. Sjokolade, blomster og sandeltre. 24 md. i barriques, 30% nye, 70% brukt. 8 md. i stål og 7 år på flaske.



Storvilt, Småvilt og fugl, Lam og sau  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 15%

Syre 5,6 g/l    Sukker 1 g/l    Glass 0,75 liter

**2282,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Case Nere Riserva 10 anni**

Italia, Piemonte, Barolo |

Årgang: 2010

**Artikkelnr.: 12097601**

Aroma av jordbær, kirsebær, hasselnøtter med hint av støv og jord. Fyldig med runde tanniner, lang avslutning. Fermentering i stål, 24 md. i barriques, 30% nye, 70% brukte, 8 md. i stål og 7 år på flaske.



Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 6,1 g/l    Sukker 1 g/l    Glass 0,75 liter

**1882,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Cerequio**

Italia, Piemonte, Barolo |

Årgang: 2012

**Artikkelnr.: 11571001**

Kirsebær, jordbær og aromaer av roseblad. Fyldig med en frisk og syrlig avslutning. 24 md. i brukte barriques og 120hl fat. 8 md. i stål, 8 md. på flaske.



Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre    Sukker 1,2 g/l    Glass 0,75 liter

**3482,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Torriglione**

Italia, Piemonte, Barolo |

Årgang: 2013

**Artikkelnr.: 11570805**

Aromaer av kirsebær, jordbær og roseblader. Fyldig og frisk. 24 md. i barriques, 30% nye, 70% brukt, 8 md. i stål og 8 md. på flaske.



Storvilt, Storfe, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 15%

Syre 6,3 g/l    Sukker 0,3 g/l    Glass 1,5 liter



1962,00

HoReCa-pris



### Roberto Voerzio Barolo Cerequio

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2014

#### Artikkelnr.: 12502901

Kirsebær, jordbær og aromaer av roseblad. Fyldig med en frisk og syrlig avslutning. 24 md. i brukte barriques og 120hl fat. 8 md. i stål, 8 md. på flaske.

Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre Sukker 1,2 g/l Glass 0,75 liter

1962,00

HoReCa-pris



### Roberto Voerzio Barolo La Serra

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2014

#### Artikkelnr.: 12503001

Aromaer av moden frukt og sedertre. Fyldig med en balansert avslutning. 24 md. i brukte barriques og 15hl fat. 8 md. i stål, 8 md. på flaske.

Storvilt, Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 6,3 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

2282,00

HoReCa-pris



### Roberto Voerzio Barolo Brunate

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2015

#### Artikkelnr.: 11571201

Aromaer av rose og syrin med hint av frukt. Fyldig med en ren avslutning. 24 md. i brukte barriques og 15hl fat. 8 md. i stål, 8 md. på flaske.

Storvilt, Storfe, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 6,5 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

2282,00

HoReCa-pris



### Roberto Voerzio Barolo La Serra

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2015

#### Artikkelnr.: 11571501

Aromaer av moden frukt og sedertre. Fyldig med en balansert avslutning. 24 md. i brukte barriques og 15hl fat. 8 md. i stål, 8 md. på flaske.

Storvilt, Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 6,3 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

**2282,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Rocche dell' Annunziata**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2015**Artikkelnr.: 11571401**

Rene aromaer av åpne plommer og rosenblad med hint av spansk sedertre. Fylldig med myke tanniner og en fruktig avslutning. 24 md. i brukte barriques og 120hl fat. 8 md. i stål, 8 md. på flaske.



Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,1 g/l      Sukker 0,5 g/l      Glass 0,75 liter

**4682,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Torriglione**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2015**Artikkelnr.: 12323805**

Komplekse dufter av mørk frukt med sopp, tjære, våt jord, lakris og tørkede blomster. Fylldig med seige tanniner, mye appelsinskall og subtile hasselnøtter. Smaksrik avslutning.. Fermentering i stål, 24 md i barriques, 30% nye, 70% brukt og 8 md i stål, 8 md på flaske.



Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,8 g/l      Sukker 0,3 g/l      Glass 1,5 liter

**2682,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barbera d'Alba Pozzo dell' Annunziata**Italia, Piemonte, Barbera d'Alba |  
Årgang: 2015**Artikkelnr.: 11571105**

Aromaer av tjære, krydder og mørk frukt. Fylldig og lagdelt, med runde tanniner og en avslutning med frukt og tørket krydder. 15 md. i barriques, 30% nye, 70% brukt. 5 md. i stål og 18 md. på flaske.



Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Barbera  
Alkoholinnhold 15,5%  
Syre 7,5 g/l      Sukker 0,9 g/l      Glass 1,5 liter

**2282,00**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Fossati**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 12135801**

Aromaer av rosenblader og mørk frukt med salt og pepper - subtilt og tilgjengelig. Fylldig, men sentrert. Modne tanniner og en lang, markert avslutning. Fermentering i stål, 24 md i brukte barriques og 15hl fat, 8 md i stål og 8 md på flaske.



Storfe, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,54 g/l      Sukker 0,27 g/l      Glass 0,75 liter

2822,00

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barbera d'Alba Pozzo dell' Annunziata 2016**Italia, Piemonte, Barbera d'Alba  
| Årgang: 2016**Artikkelnr.: 13725905**

Aromaer av tjære, krydder og mørk frukt. Fylldig og lagdelt, med runde tanniner og en avslutning med frukt og tørket krydder. 24 md. i barriques, 30% nye, 70% brukt. 12 md. i tonneaux, 8 md i stål og 20 md. på flaske.



Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Barbera  
Alkoholinnhold 15,5%  
Syre 7,5 g/l Sukker 0,9 g/l Glass 1,5 liter

4689,20

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Torriglione 2016**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 13726105**

Komplekse dufter av mørk frukt med sopp, tjære, våt jord, lakris og tørkede blomster. Fylldig med seige tanniner, mye appelsinskall og subtile hasselnøtter. Smaksrik avslutning. Fermentering i stål, 24 md i barriques, 30% nye, 70% brukt og 6 md i stål, 30 md på flaske.



Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,8 g/l Sukker 0,3 g/l Glass 1,5 liter

2282,00

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Rocche dell' Annunziata**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 12135701**

Blomsteraktige og lyse aromaer av kirsebær og roser. Fylldig, kraftig og strukturert. Stor og bredskuldret med lang finish. Fermentering i stål, 24 md i brukte barriques og 20 hl fat. 8 md i stål, 8 md på flaske.



Storfe, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,3 g/l Sukker 0,35 g/l Glass 0,75 liter

2282,00

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Brunate**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 12135501**

Ren og intens frukt med utpregede noter av jordbær og røde roser. Fylldig med polerte tanninene. Fokusert og lang finish. Fermentering i stål, 24 md i brukte barriques og 15hl fat, 8 md i stål og 8 md på flaske.



Storfe, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,72 g/l Sukker 0,1 g/l Glass 0,75 liter



**2289,20**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo  
Brunate 2017**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13725801**

Ren og intens frukt med utpregede noter av jordbær og røde roser. Fylldig med polerte tanniner. Fokusert og lang finish. Fermentering i stål, 24 md i brukte og nye barriques og 12/15hl fat, 8 md i stål og 8 md på flaske.

Storfe, Storfilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 6,72 g/l    Sukker 0,1 g/l    Glass 0,75 liter

**2289,20**

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Rocche  
dell' Annunziata 2017**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13725501**

Blomsteraktige og lyse aromaer av kirsebær og roser. Fylldig, kraftig og strukturert. Stor og bredskuldret med lang finish. Fermentering i stål, 24 md i brukte og nye barriques og 12/15hl fat, 8 md i stål og 8 md på flaske.

Storfe, Storfilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 6,3 g/l    Sukker 0,35 g/l    Glass 0,75 liter





2289,20

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Cerequio 2017**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 13725601**

Mørke frukter, tørket jord og sopp med milde hasselnøttnoter. Fyldig og strukturert med polerte tanniner og frukt i hele ganen. Veldig lang avslutning. Fermentering i stål, 24 md i brukte og nye barriques og 12/15 hl fat. 8 md i stål, 8 md på flaske.



Storfe, Storvilt, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,7 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

2289,20

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo La Serra 2017**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 13725401**

Mørke frukter med fersk steinsopp og noe svarte trøfler, samt toner av brent appelsin. Fyldig med frisk og moden frukt, i tillegg til ultrafine tanniner. Lang og rund avslutning. Fermentering i stål, 24 md i brukte og nye barriques og 12/15hl fat, 8 md i stål og 8 md på flaske.



Storfe, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,59 g/l Sukker 0,19 g/l Glass 0,75 liter



2289,20

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo Fossati 2017**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 13726001**

Aromaer av rosenblader og mørk frukt med salt og pepper - subtilt og tilgjengelig. Fyldig, men sentrert. Modne tanniner og en lang, markert avslutning. Fermentering i stål, 24 md i brukte og nye barriques og 12/15hl fat, 8 md i stål og 8 md på flaske.



Storfe, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,54 g/l Sukker 0,27 g/l Glass 0,75 liter



Cesare Bussolo er født og oppvokst i hjertet av Langhe, La Morra, en av landsbyene i Barolo-appellasjonen. Da han var liten gutt lekte han med søsteren sin i vinmarkene som han i dag har vært heldig å få lov til å dyrke sin egen vin. Etter utdannelsen på Alba Wine School, jobbet han i mange år i hos vinprodusenten Bovio i La Morra. I 2007 begynte han som vinmaker hos ikonet Roberto Voerzio i La Morra, der han fortsatt har ansvaret. Det at han har fått lære av mesteren selv, gjorde ham i stand til å utvikle sin egen vin og i 2009 kjøpte han Santa Lucia, en rundt 90 år gammel gammel vinmark i et område som var veldig godt egnet for dyrking av Barbera.

I 2014 fikk Cesare tilgang på Fossati-vinmarken og eventyret med Barolo-produksjonen begynte! Cesare vurderer

denne vinmarken som en «burgunder grand cru», sydvendt 330 meter over havet, der jorden er rik på hvit kalkholdig leirjord og mergel. Dyrkingen er organisk uten bruk av kjemiske hjelpemidler.

I kjelleren videreføres den levende og naturlige retningen, med maserasjon med villgjær i 15-30 dager og spontan malolaktisk gjæring i stål, deretter 12 eller 24 måneders modning i franske barriques (20% nye og 80% brukte), uten noen form for filtrering.

For øyeblikket er Cesare Bussolo på markedet med Barbera Santa Lucia 2017 og Barolo Fossati 2016, og i 2021 kommer hans andre Barolo, Barolo del comune di La Morra, samt Barbera Roscaletto, alle med en fellesnevner: Kvalitet!

**CESARE BUSSOLO**  
L A M O R R A

171,00

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Dolcetto d'Alba**

Italia, Piemonte, Dolcetto d'Alba | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12643101**

Kirsebær, mørk lett krydder og jordtoner av mandler. Middels fylde, balansert, avrundede tanniner og avslutning med en fast tekstur. Spontan gjæring, Deretter 12 md lagring i ståltank. Tapping på flaske uten filtrering.



Lyst kjøtt, Apertiff/avec, Grønnsaker  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Dolcetto  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,4 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

245,00

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Barbera d'Alba Vigna Santa Lucia**

Italia, Piemonte, Barbera d'Alba | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 11891301**

Aroma av små bær, plomme, fiolett, kirsebær og grafitt. Fyldig med frisk syre, modne tanniner, balansert og med lang avslutning. Fermentering og maserasjon i ståltank med spontan gjæring. Lagring i fransk barrique (85% brukte og 15% nye) i 12 md.



Storfe, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Barbera  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 7,1 g/l Sukker 0,9 g/l Glass 0,75 liter

716,00

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Barolo del Comune di La Morra**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 13490901**

Tydelige toner av jordbær, rosenblader, fioler og kirsebærblomster. Medium fylde, avrundede og søte toner av nyper, kirsebær, sitrusskall og modne bringebær. 21 d alkoholholdig gjæring, 60 d malolaktisk gjæring og 24 md i barriques (20% nytt/80% brukt)



Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,61 g/l Sukker 0,13 g/l Glass 0,75 liter

1083,60

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Barolo Fossati 2017**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 13706101**

Floral med mørke kirsebær, bringebær, mentol og røde rips. Fyldig, rik, smak av roseblader, mynte, granateple og pepper. Balansert syre med en lang finish 19 d alkoholisk gjæring, 42 d malolaktisk gjæring. Modning i barriques (80% brukte og 20% nye) i 24 md.



Storfe, Lam og sau, Storvilt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,88 g/l Sukker 0,14 g/l Glass 0,75 liter



**936,80**

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Barbera Roscaletto**Italia, Piemonte, Barbera d'Alba  
| Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13706001**

Aroma av modne bjørnebær, fiole, lakris og plommesyltetøy. Frisk syrlighet. Moden mørk frukt, søte bjørnebær, lakris og litt salt. Fylldig med myke tanniner 28 d alkoholholdig gjæring, 70 d malolaktisk gjæring og 24 md i barriques (28% nye, 78% brukte)



Storfe, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Barbera  
Alkoholinnhold 15,5%  
Syre 7,5 g/l Sukker 0,16 g/l Glass 0,75 liter

**1083,90**

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Barolo Fossati**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 11891201**

Mørke kirsebær, nyperoser, bringebær, teblader, appelsinskall. Fylldig med markante tanniner, balansert med frisk syre, kompleks og mineralsk lang avslutning. Fermentering og maserasjon i ståltank med spontan gjæring. Lagring i fransk barrique (75% brukte og 25% nye) i 24 md.



Storfe, Lam og sau, Storvilt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 7,1 g/l Sukker 0,1 g/l Glass 0,75 liter

**5482,00**

HoReCa-pris

**Cesare Bussolo Barolo Fossati Jereboam 2017**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13724607**

Floral med mørke kirsebær, bringebær, mentol og røde rips. Fylldig, rik, smak av roseblader, mynte, granateple og pepper. Balansert syre med en lang finish 19 d alkoholisk gjæring, 42 d malolaktisk gjæring. Modning i barriques (80% brukte og 20% nye) i 24 md.



Storfe, Lam og sau, Storvilt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 6,88 g/l Sukker 0,14 g/l Glass 3 liter





## LA SPINETTA

På begynnelsen av 1960-tallet var Giuseppe Rivetti, med kallenavnet 'Pin', og hans kone, Lidia, begge dyktige og dedikerte bønder med takknemlighet og kunnskap for tradisjon, samtidig som de var nysgjerrige på fremtiden. De eksemplifiserte ydmykhet, respekt og ambisjon. Dette er verdiene som fremdeles definerer filosofien til La Spinetta.

I 1977 begynte barna (Carlo, Bruno, Giorgio og Giovanna), med støtte fra foreldrene, den første produksjonen av deres Moscatoviner, Bricco Quaglia og Biancospino. Dette var en av de første single-cru Moscato som ble produsert i Italia.

I 1989 så Pin dagslyset. Observasjon og samarbeid med andre produsenter gjorde at denne vinen ble laget med nye idéer om vinfremstilling og med de

nyeste vinmarks- og kjellerteknikkene. Planen var å lage en vin med internasjonal appell, men også en som var dypt knyttet til Piemonte-territoriet.

Erfaringene fra denne produksjonen viste seg å være et verdifullt verktøy da vi nærmet oss Barbaresco. Vår første Barbaresco, Gallina, ble opprettet i 1995, den ble fulgt av Staderi i 1996 og til slutt Valeirano i 1997. De tre barbarescos er laget nøyaktig likt i kjelleren. Vinene fremhever de unike forskjellene for hver enkelt vinmark.

I 2001 vendte La Spinetta fokus mot Toscana og opprettet en ny vingård, Casanova della Spinetta. Et nytt område og med respekt for lokale druesorter, som i dette tilfellet var Sangiovese. Og flere nyheter ser ut til å komme i årene fremover...

### La Spinetta Langhe Bianco Sauvignon

Italia, Piemonte, Langhe | Årgang: 2018

#### Artikkelnr.: 13125201

Aromaer av sitron, estragon og pasjonsfrukt med noter av tomatblader Fyldig, silkeaktig og rik, med noe sødme og sitrusnoter. Fin balanse mellom struktur og finesse Fermentering i ståltanker, kontrollert temperatur. Modning i 20 hl franske eikefat i 14 md. Deretter 8 md i flaske.

**317,90**

HoReCa-pris



Fisk, Lyst kjøtt, Apertiff/avec  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Savignon Blanc  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 6,3 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

### La Spinetta Lidia Chardonnay

Italia, Piemonte | Årgang: 2017

#### Artikkelnr.: 13125301

Hint av epler, honning, kokte pærer og godt integrerte parfymer av sedertre. Mineraltoner og friskhet. Hint av sitrus og hvite blomster, rik og balansert med en polert finish. Modning i 30 hl franske eikefat i 14 md (ca. 70%) og resten i barriques med lett toast. Deretter 6 md i flaske.

**413,50**

HoReCa-pris



Skalldyr, Fisk, Svinekjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Chardonnay  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre Sukker 0,3 g/l Glass 0,75 liter

### La Spinetta Moscato d'Asti Bricco Quaglia

Italia, Piemonte, Moscato d'Asti | Årgang: 2020

#### Artikkelnr.: 13122701

Aroma av epler, kaprifol og salvie med noter av honning. Mineralsk og ren, med hint av fersken, søt karamell og urter. Fermentering og modning i ståltanker under trykk. Filtrering og tapping.

**131,60**

HoReCa-pris



Dessert, kake, frukt, Apertiff/avec  
Drikkeklar, ikke egnet for lagring  
100% Moscato  
Alkoholinnhold 4,5%  
Syre 7 g/l Sukker 110 g/l Glass 0,75 liter

### La Spinetta Timorasso Piccolo Derthona

Italia, Piemonte, Colli Tortonesi | Årgang: 2018

#### Artikkelnr.:

Aromaer av sedertre og acaia blomster, små noter av petroleum. Frisk og syrlig med god struktur. Hint av grapefrukt og hvite blomster. Lang og ren mineralsk avslutning. Gjæring i temperaturkontrollerte små tanker i rustfritt stål. Modning med bunnfall i 8 md. 3 md på flaske.

**207,40**

HoReCa-pris



Fisk, Skalldyr, Grønnsaker  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Timorasso  
Alkoholinnhold 13%  
Syre 6,8 g/l Sukker 1,1 g/l Glass 0,75 liter



237,10

HoReCa-pris

**La Spinetta Langhe  
Nebbiolo**Italia, Piemonte, Langhe  
Nebbiolo | Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13724401**

Hint av små røde frukter, fersken og hvit pepper. Lang og vedvarende finish med noter av plomme og kirsebær i sirup. Myke og tydelige tanniner. Maserasjon i temperaturstyrte kar i 10 d. Malolaktisk gjæring i brukte franske eikefat, 12 md modning. Deretter 4 md i fl.



Småvilt og fugl, Storfilt, Storfie  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,9 g/l    Sukker 0,2 g/l    Glass 0,75 liter

208,00

HoReCa-pris

**La Spinetta Barbera d'Asti  
Superiore Ca di Pian**Italia, Piemonte, Barbera d'Asti |  
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13125401**

Aromaer av blåbær med hint av fioler, ferkenkjerner og kinabark. Fyldig og frisk, harmonisk og balansert med en smaksrik avslutning. Maserasjon i temperaturkontrollerte kar i 10 d. Malolaktisk gjæring i brukte franske eikefat, 14 md modning. 4 md i flaske.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Barbera  
Alkoholinnhold 14%  
Syre                      Sukker 0,4 g/l    Glass 0,75 liter

347,40

HoReCa-pris

**La Spinetta Pin Monferrato  
Rosso**Italia, Piemonte, Monferrato |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13705501**

Hint av små bær, rips og bringebær. Myk med toner av busker og moden frukt. Lang, fyldig avslutning. Maserasjon i temperaturkontr. ståltanker. Malolaktisk gjæring i små franske eikefat for begge druene, 16 md modning. 6 md i fl.



Storfe, Svinekjøtt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
65% Nebbiolo, 35% Barbera  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,8 g/l    Sukker 0,5 g/l    Glass 0,75 liter

406,70

HoReCa-pris

**La Spinetta Barolo Garretti**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13125101**

Moden plomme med toner av roser, tørket appelsinskall og tjære. Fyldig og saftig med toner av sitrusskall. Rund avslutning med faste tanniner. Maserasjon i temperaturstyrte kar i 13 d. Malolaktisk gjæring i brukte franske eikefat, 22md modning. Deretter 8md i fl.



Småvilt og fugl, Storfilt, Storfie  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5 g/l                      Sukker 0,2 g/l    Glass 0,75 liter

**943,20**

HoReCa-pris

**La Spinetta Barolo Campé**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2015**Artikkelnr.: 13705401**

Hint av brandybraserte kirsebær, rosmarin og stjerneanis. Fylldig, strukturert. Balsamico, mynte og røde frukter. Lang og intens finish, balanserte tanniner. Maserasjon i temperaturstyrte kar i 13 d. Malolaktisk gjæring i 30% nye og 70% brukte franske eikefat, 24 md modning. 12 md i fl.



Småvilt og fugl, Storvilt, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,7 g/l    Sukker 0,2 g/l    Glass 0,75 liter

**869,60**

HoReCa-pris

**La Spinetta Barbaresco Staderi**Italia, Piemonte, Barbaresco |  
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13705601**

Hint av villjordbær, granateple, kanel og petunia. Frisk og balansert i smak, med noter av sitrus og krydder. Strukturerte tanniner. Maserasjon i temperaturkontr. kar i 16 d. Malolaktisk gjæring i 30% nye og 70% brukte franske eikefat, 19 md modning. 12 md i fl.



Småvilt og fugl, Storvilt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,7 g/l    Sukker 0,5 g/l    Glass 0,75 liter

**869,60**

HoReCa-pris

**La Spinetta Barbaresco Valeirano**Italia, Piemonte, Barbaresco |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13724301**

Hint av rips, grønn te og sjokolade. Mineralsk og balsamisk i smak, med noter av moden frukt og lakris. Faste og myke tanniner. Maserasjon i temperaturkontr. kar i 12 d. Malolaktisk gjæring i 20% nye og 80% brukte franske eikefat, 22 md modning. 12 md i fl.



Småvilt og fugl, Storvilt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,6 g/l    Sukker 0,5 g/l    Glass 0,75 liter

**869,60**

HoReCa-pris

**La Spinetta Barbaresco Gallina**Italia, Piemonte, Barbaresco |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 13724501**

Aromaer av moden rød frukt, valmuer og nellik. Noter av moden rød bær og ingefærsyltetøy. En bred og vedvarende finish. Myke, men tydelige tanniner. Maserasjon i temperaturkontr. kar i 14-15 d. Malolaktisk gjæring i 20% nye og 80% brukte franske eikefat, 20 md modning. 10 md i fl.



Småvilt og fugl, Storvilt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,5 g/l    Sukker 0,5 g/l    Glass 0,75 liter



**355,30**

HoReCa-pris

**La Spinetta Barbaresco Bordini**Italia, Piemonte, Barbaresco |  
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13122801**

Aroma av bringebær, moden plomme og roseblader. Balansert med hint av rød frukt og tanniner. Maserasjon i temperaturkontrollerte kar i 14 d. Malolaktisk gjæring i brukte franske eikefat, 20md modning. Deretter 8md i fl.

Småvilt og fugl, Storfilt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,5 g/l    Sukker 2 g/l    Glass 0,75 liter

**170,80**

HoReCa-pris

**La Spinetta Il Rose di Casanova**

Italia, Toscana | Årgang: 2020

**Artikkelnr.: 13123301**

Tydelige hint av mandarin, hvit fersken og jordbær kombinert med blomstertoner Sitrus og bringebær kombinert med blomstertoner. Finisen er lang og skarp, med noe mineralitet. Myk pressing, kortvarig kontakt med drueskallet. Gjæring i ca 10 d. Vinen hviler så i ståltanker på bunnfallet i 5 md før den tappes

Apertiff/avec, Skalldyr, Dessert, kake, frukt  
Drikkeklar, ikke egnet for lagring  
50% Sangiovese, 50% Prugnolo Gentile (Sangiovese)

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,5 g/l    Sukker 2 g/l    Glass 0,75 liter

**207,70**

HoReCa-pris

**La Spinetta Il Gentile di Casanova**Italia, Toscana, IGT Toscana |  
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13934001**

Aroma av kirsebær og plommer, med florale toner. Fyltig, med runde tanniner og lette balsamicotoner. Lang og aromatisk finish. Maserasjon i 8 d. 24 md modning i brukte franske eikefat. Flaskemodning i 6 md.

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Storfilt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Pugnolo Gentile

Alkoholinnhold 14%

Syre 6,0 g/l    Sukker 0,2 g/l    Glass 0,75 liter

**182,90**

HoReCa-pris

**La Spinetta Il Nero di Casanova**

Italia, Toscana | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 13122901**

Hint av svart kirsebær, lakris og middelhavets typiske krattskog. Mørke plommer, blomster og krydrede toner. Strukturert og presist, med mineralsk avslutning. Maserasjon i temperaturkontrollerte kar i 9 d. Malolaktisk gjæring i store franske eikefat, 14 md modning. 8 md i flaske.

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese

Alkoholinnhold 13,5%

Syre 5,5 g/l    Sukker 0,3 g/l    Glass 0,75 liter



**237,10**

HoReCa-pris

**La Spinetta Chianti  
Riserva**Italia, Toscana, Chianti Riserva |  
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13705701**

Florale noter med innslag av bær og krydder fra Middelhavet. Tørr, harmonisk, fyldig og fløyelsaktig, hint av blåbær og hvit paprika. Pen finsih, myke tanniner. Maserasjon i temperaturkontrollerte kar i 8 d. Malolaktisk gjæring i brukte franske eikefat, 24 md modning. 6 md i flaske.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 6 g/l      Sukker 0,3 g/l      Glass 0,75 liter

**178,30**

HoReCa-pris

**La Spinetta Vermentino  
Toscana**

Italia, Toscana | Årgang: 2020

**Artikkelnr.: 13123001**

Aroma av krattskog med toner av sitrus, urter og marengs. Middels til fyldig. Frisk, skarp med hint av urter og hvite blomster. Lang. Fermentering med naturlig gjær. Modning ca 4 md i ståltanker på bunnfallet.



Skalldyr, Grønnsaker, Apertiff/avec  
Drikkeklar, ikke egnet for lagring  
100% Vermentino  
Alkoholinnhold 13%  
Syre 6 g/l      Sukker 0,5 g/l      Glass 0,75 liter

**531,20**

HoReCa-pris

**La Spinetta Sezzana  
Sangiovese**Italia, Toscana, IGT Toscana |  
Årgang: 2007**Artikkelnr.: 13933801**

Aromaer av bringebær, roser og hvit pepper. Toner av rips, søte krydder og kirsebær med krydrede og florale toner. Strukturert med lang finish. Maserasjon i 8 d. 24 md modning i franske eikefat, 20 % nye og 80% brukte. Flaskemodning i 10 år.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,8 g/l      Sukker 0,2 g/l      Glass 0,75 liter

**531,20**

HoReCa-pris

**La Spinetta Sassentino  
Sangiovese**Italia, Toscana, IGT Toscana |  
Årgang: 2007**Artikkelnr.: 13933901**

Aroma av røde kirsebær, hint av blåbærsyltetøy og grafitt. Intens og kompleks, frisk med hint av røde og blå frukter. Maserasjon i 8 d. 24 md modning i franske eikefat, 20 % nye og 80% brukte. Flaskemodning i 10 år.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,7 g/l      Sukker 0,2 g/l      Glass 0,75 liter



## TUA RITA

Tua Rita er en vingård som ligger i Suvereto, Toscana. Da Rita og Virgilio kjøpte det i 1984, falt de for de pittoreske omgivelsene og et ønske om å leve i kontakt med naturen. De originale 2 hektar med vinmarker har nå blitt 45 hektar plantet mark.

Vinprodusenten ga ut sin første årgang i 1992, og begynte snart å motta priser og utmerkelser fra vinentusiaster over hele verden for sine rike, fyldige viner. På bare fem korte år hadde 100% Merlot oppnådd kultlignende status og fått fremragende rangeringer fra verdens mest prestisjefylte vinkritikere og vinpublikasjoner. Kritiker Robert Parker Jr. sa at Redigaffi fra 1999 var "så nær

perfeksjon som en vin kan få." Året etter ga han Redigaffi fra 2000 en perfekt 100 poengsum. Bordeaux-blandingen, Giusti di Notri, gis også universell ros.

Tua Rita ligger i Suvereto, en liten middelalderby i den toskanske provinsen Livorno, på kysten sør for Bolgheri. Suvereto har endelig en helt egen appellasjon og ble gitt full DOCG-status i november 2011. Vinprodusenten ligger bare 300 fot over havet, på leireaktig, siltig jord.

Luca D'Attoma, Tua Ritas vinprodusent, holder utbyttet til et minimum for å sikre konsentrasjon av smaker.

### Tua Rita Perlato del Bosco Bianco

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 11961801

Aroma av tropisk frukt og hvite blomster med hint av sitrus, honning og safran. Frisk og balansert. Ståltank

Lyst kjøtt, Fisk, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Vermentino  
Alkoholinnhold 14%

Syre 5,6 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

208,00

HoReCa-pris



### Tua Rita Rosso dei Notri

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 12096501

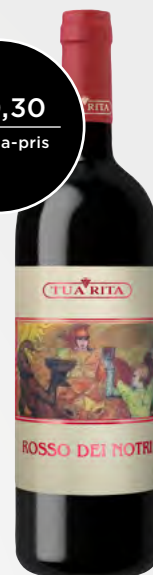
Aromaer av sjokolade og mørk frukt med hint av bjørnebær, kirsebær og hasselnøtter. Middels kropp, tannin, hint av urter og mørk frukt. Rik avslutning. 80% ståltank, 20% på fat.

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
30% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah  
Alkoholinnhold 14,5%

Syre 4,4 g/l Sukker 0,8 g/l Glass 0,75 liter

230,30

HoReCa-pris



### Tua Rita Keir Ansonica

Italia, Toscana | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 13123201

Kompleks og dyp aroma av urter og eksotisk frukt. Mineralnoter av flint og noe kalk. Direkte og frisk, flerdimensjonal med god fylde og struktur. Lang avslutning. Maserasjon med drueskallene i amforaer i 2 md. Modning 3 md i betongkar.

Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Ansonica  
Alkoholinnhold 11%

Syre 4,15 g/l Sukker 0,29 g/l Glass 0,75 liter

280,60

HoReCa-pris



### Tua Rita Perlato del Bosco Rosso

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2018

#### Artikkelnr.: 11968601

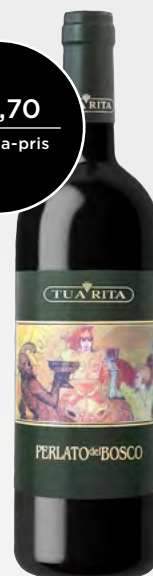
Aroma av frukt, bær, sjokolade, hasselnøtter og et snev av tørr jord. Middels til god fylde, faste myke tanniner, frisk lang avslutning. 20 hl koniske eikefat i 6 md og deretter 10 md i barriques.

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese  
Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,1 g/l Sukker 0,7 g/l Glass 0,75 liter

281,70

HoReCa-pris





429,10

HoReCa-pris

**Tua Rita Lodano**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 12096301**

Duft av bjørnebær og blåbær med undertoner av krydder og sort-te. Utpreget floral. Fyldig, seig og saftig. Strukturerte tanniner og kraftig avslutning. Modning i ca 12 md i nye barriques, brukt en gang tidligere. Tappes i mars, lagres deretter på flaske.



Storvilt, Storfe, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
60% Petit Verdot, 40% Merlot  
Alkoholinnhold 15,5%

Syre 5,0 g/l    Sukker 0,8 g/l    Glass 0,75 liter

572,90

HoReCa-pris

**Tua Rita Bosco dei Sugheri**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 12338301**

Blomster, mørke frukter med noter av røyk, røkt kjøtt og stekte hasselnøtter. Moden bærfrukt med faste tanniner, struktur og kompleksitet. 24 md ibarriques.



Storfe, Storvilt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,51 g/l    Sukker 1,58 g/l    Glass 0,75 liter

720,00

HoReCa-pris

**Tua Rita Giusto di Notri**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 12096201**

Lys og fruktig med floral duft og hint av små mørke frukter. Fyldig. Modne og kraftige tanniner. Strukturert med lang avslutning. 16 md. i barriques.



Storfe, Lam og sau, Storvilt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
80% Cabernet Savignon, 10% Merlot, 10% Cabernet Franc  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,5 g/l    Sukker 1,6 g/l    Glass 0,75 liter

943,60

HoReCa-pris

**Tua Rita Keir**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 12096401**

Aroma av bær, hasselnøtter og noe sjokolade. Hint av krydder og chilipepper. Aroma av bær, hasselnøtter og noe sjokolade. Hint av krydder og chilipepper. 6 md. maserasjon i terrakotta-amforer laget av toskansk leire. Deretter lagring i brukte barriques.



Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Syrah  
Alkoholinnhold 15%  
Syre 4,6 g/l    Sukker 0,7 g/l    Glass 0,75 liter

**1369,20**

HoReCa-pris

**Tua Rita Per Sempre**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2015

**Artikkelnr.: 12096101**

Duft av tørkede blomster og røkt kjøtt med hint av plommer og mørke bær. Fylldig, lagvis med strukturert munnfølelse. Te og mørke frukter. 18-20 md. i barriques og deretter ca. 4 md. i flaske.

Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Syrah

Alkoholinnhold 15%

Syre 5,3 g/l    Sukker 0,7 g/l    Glass 0,75 liter

**1882,00**

HoReCa-pris

**Tua Rita Redigaffi**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

**Artikkelnr.: 12096001**

Aroma av blomster, bjørnebær, hasselnøtter med hint av tobakk, lakris og kakao. Fylldig, lagvis og kremet. Modne, faste tanniner med dybde og lengde. 18-20 md. i barriques og deretter ca. 4 md. i flaske.

Storfe, Storvilt, Ost

Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring

100% Merlot

Alkoholinnhold 15%

Syre 5,4 g/l    Sukker 0,8 g/l    Glass 0,75 liter

**13 482,00**

HoReCa-pris

**Tua Rita Redigaffi 7 Magnum**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2013

**Artikkelnr.:**

Aroma av blomster, bjørnebær, hasselnøtter med hint av tobakk, lakris og kakao. Fylldig, lagvis og kremet. Modne, faste tanniner med dybde og lengde. Redigaffi 7, laget av de eldste vinstokkene og kun i spesielt gode årganger. Kun 420 flasker er laget av Redigaffi 7. 24 mnd modning barriques med litt mere «toast».

Storfe, Storvilt, Ost

Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring

100% Merlot

Alkoholinnhold 15%

Syre 5,4 g/l    Sukker 0,8 g/l    Glass 1,5 liter

**1882,00**

HoReCa-pris

**Tua Rita Redigaffi**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019 - 25 års jubileumsutgave

**Artikkelnr.:**

Aroma av blomster, bjørnebær, hasselnøtter med hint av tobakk, lakris og kakao. Fylldig, lagvis og kremet. Modne, faste tanniner med dybde og lengde. 18-20 md. i barriques og deretter ca. 4 md. i flaske.

Storfe, Storvilt, Ost

Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring

100% Merlot

Alkoholinnhold 15%

Syre 5,4 g/l    Sukker 0,8 g/l    Glass 0,75 liter



## CONTRATTO

Giuseppe Contratto grunnla sin vingård i 1867, da han begynte å vinisere moscato fra Monferrato, og produserte en av de første italienske musserende vinene som ble andregangsgjæret i flasken. Contratto fikk etterhvert stor suksess i utenlandske markeder, og de ble synonymt med prestisje og kvalitet i en verden av musserende viner, i så stor grad at Contratto ble den offisielle leverandøren til Vatikanet, det Belgiske kongehuset, og i 1913 kongefamilien Savoy.

Giorgio Rivetti, en stor fan av Champagne, begynte å samarbeide med Bocchino-familien, og innså umiddelbart det store potensialet i det historiske glitrende huset. I 2011 bestemte Rivetti-familien (La Spinetta) seg for å kjøpe vingården og anskaffet umid-

delbart flere hektar land, nær den lille byen Bossolaso. I den høyeste delen av Langhe, passer Bossolasco-området perfekt til dyrking av Pinot Noir og Chardonnay, druer som brukes til produksjon av Alta Langa DOCG.

I 2014 ble Contratto sin historiske vinkatedral offisielt inkludert i UNESCOs verdensarvliste. Den fantastiske katedralen ble helt utgravd for hånd. Kjellerne strekker seg rundt 5000 kvm og har en maksimal dybde på rundt 38 meter. Kjelleren består av mergel-sediment rikt på kalkholdig tuff som hjelper til med å opprettholde en konstant temperatur på 13 grader. Disse kjellerne er et stemningsfullt sted, rikt på historie og setter scenen for modningen av Contrattos «metodo classico» musserende viner.

**207,30**

HoReCa-pris

**Contratto Millesimato Pas Dosé**

Italia, Vino de Italia | Årgang: 2015

**Artikkelnr.: 13124601**

Aroma av blomster, aprikos, nektarin og noe tørket appelsinskall. Frisk og middels fyldig med en mineralsk avslutning. 1. gjæring i temperaturstyrte rustfrie ståltanker, 9 md modning. 2. gjæring i flaske deretter 48 md på bunfall.



Apertiff/avec, Skalldyr, Svinekjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 6,4 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

**280,80**

HoReCa-pris

**Contratto For England Rosé Pas Dosé**

Italia, Piemonte, Alta Langa | Årgang: 2016

**Artikkelnr.: 13124901**

Aroma med hint av sitrusskall og marsipan. Strukturert med toner av fersken og timian. Avslutningen er kremaktig og vedvarende. 1. gjæring i temperaturstyrte rustfrie ståltanker, 9 md modning. 2. gjæring i flaske deretter 42 md på bunfall.



Skalldyr, Apertiff/avec, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Pinot Nero  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 6 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

**280,80**

HoReCa-pris

**Contratto For England Blanc de Noir Pas Dosé**

Italia, Piemonte, Alta Langa | Årgang: 2016

**Artikkelnr.: 13124701**

Aroma av hvit frukt med toner av blomster og appelsinjuice. Smak av mandarin og rosa grapefrukt. Tørr og frisk avslutning. 1. gjæring i temperaturstyrte rustfrie ståltanker, 9 md modning. 2. gjæring i flaske deretter 36 md på bunfall.



Skalldyr, Ost, Apertiff/avec  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Pinot Nero  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 6 g/l Sukker 0,1 g/l Glass 0,75 liter

**280,80**

HoReCa-pris

**Contratto Blanc de Blancs Pas Dosé**

Italia, Piemonte, Alta Langa | Årgang: 2016

**Artikkelnr.: 13124801**

Duft av blomster og biscotti Presis med vedvarende avslutning. 1. gjæring i temperaturstyrte rustfrie ståltanker 9 md modning. 2. gjæring i flaske deretter 36 md på bunfall.



Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Chardonnay  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 5 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter



**538,20**

HoReCa-pris

**Contratto Special Cuvée**

Italia, Piemonte, Vino  
Spumante di Qualita | Årgang:  
2012

**Artikkelnr.:**

Komplekse og intense aromaer av hvit sjokolade, liljer og surdeig. Frisk og fyldig med fine perler og en lang avslutning. Pinot Noir i stål, Chardonnay i franske eikefat i 9 md. 2. gjæring i flaske 72 md på bunfall. Riddling for hånd, ingen dosering.



Skalldyr, Ost, Svinekjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
90% Pinot Nero, 10% Chardonnay  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 7,5 g/l Sukker 3,5 g/l Glass 0,75 liter

**315,40**

HoReCa-pris

**Contratto Fernet**

Italia, Piemonte, Øvrige |  
Årgang:

**Artikkelnr.:**

Aloe, lakris, safran, anis, fennikel, ingefær, mynte, myrra, einer, muskat, kanel, rabarbra, nellik, tistel. Smak av naturlige urter og krydder med en lett bitter avslutning. Fin knusing av botaniske ingredienser. Ekstraksjon av aromatiske stoffer. Blandet med vann, alkohol, sukker, ståltanker i ca. 40 d.



Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres

Alkoholinnhold 30 %  
Syre 5 g/l Sukker 60 g/l Glass 0,75 liter

**206,70**

HoReCa-pris

**Contratto Aperitif**

Italia, Piemonte, Øvrige

**Artikkelnr.: 13125001**

Krydret aroma med toner av appelsinskall og urter. Fyldig, søt og frisk med lang syrlig avslutning. 35 d uttrekk av aromatiske stoffer. Ekstrakt blandes med alkohol, sukker, nedkjøles og filtreres. Modnes i ståltank i ca 40 d.



Alkoholinnhold 13,5%  
Syre Sukker 220 g/l Glass 0,75 liter



## ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Vingården Attilio Ghisolfi ligger langs veien som snor seg fra Castiglione Falletto til Monforte d'Alba, og er omgitt av vinmarkene i Bussia, et av de beste cru'ene i Barolo-appellasjonen. Selskapet har vært drevet av Gianmarco siden 1988, da han begynte å tappe vinene som hadde blitt produsert på gården i tre generasjoner, men som tidligere alltid hadde blitt solgt i bulk.

I løpet av disse årene har Gianmarco klart å skape vin som gjenspeiler vinmarkene på en svært god måte. Og det er i vinmarken det starter, med bruk av organisk gjødsel og fravær av kjemikalier, kunstgjødsel og plantevernmidler. Både store og små fat benyttes for å gi vinen optimale modningsforhold. Attilio Ghisolfi er nå i Norge med sin Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo og sine klassiske tre Baroloer, der en også kan kjøpes som magnum.

**193,50**

HoReCa-pris

**Attilio Ghisolfi Barbera d'Alba Maggiora**Italia, Piemonte, Barbera d'Alba  
| Årgang: 2016**Artikkelnr.: 12814601**

God syre med undertone av sitroner og bjørnebær-karakter. Fruktig og kraftig. Middels fylde, lette tanniner, frisk avslutning. Balansert med bærtone. Kaldmaserasjon i 36 timer, så maserasjon 5 dager kontrollert temperatur. Spontangjæring. Modning i små eikefat i 12 md.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Barbera  
Alkoholinnhold 14,7%  
Syre 6,77 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

**200,80**

HoReCa-pris

**Attilio Ghisolfi Langhe Nebbiolo**Italia, Piemonte, Langhe |  
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 3874001**

Klart uttrykk med mørke fruktaromaer, lett krydder, tjære og røyk. Hint av blomster. Fruktig, varm, rik på smak, bløt med middels tanninstruktur. Spontangjæring, temperaturkontrollert maserasjon mellom 25 ° og 28 ° C i ca. 7 dager. Modning i små eikefat i 12 md.



Storfe, Svinekjøtt, Lyst kjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14,6%  
Syre 5,69 g/l Sukker 0,7 g/l Glass 0,75 liter

**318,50**

HoReCa-pris

**Attilio Ghisolfi Barolo Bussia**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 12814501**

Modne bær, valnøtter, blomster og krydder med hint av appelsinska. Fylldig med runde, seige tanniner. Avslutningen er fruktig og tanninrik. Lang avslutning. Spontangjæring. Maserasjon ca. 16 dager kontrollert temperatur mellom 25 ° og 30 ° C. Modning i eikefat på 25-30 hl i 30 md.



Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 15,2%  
Syre 6,32 g/l Sukker 0,62 g/l Glass 0,75 liter

**502,30**

HoReCa-pris

**Attilio Ghisolfi Barolo Bussia reserve Ciabot Minat**Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2010**Artikkelnr.: 12814401**

Aroma av bringebær, plomme, hint av rosenblad. Rik, varm og kompleks, toner av blomster, krydder. Fylldig og balansert med fruktkjerne, seige tanniner og lang avslutning. 25 dager maserasjon, spontangjæring. 12 md. i tonneau på 500 l. så 36 md. i eikefat på 20-25 hl. 12 md. flaskemodning.



Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 13,9%  
Syre 6,02 g/l Sukker 1,2 g/l Glass 0,75 liter



**Attilio Ghisolfi Barolo  
Bussia 2012 reserve  
Ciabot Minat**

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2012

**Artikkelnr.:**

Aroma av bringebær, plomme, hint av rosenblad. Rik, varm og kompleks, toner av blomster, krydder. Fylldig og balansert med fruktkjerne, seige tanniner og lang avslutning. 25 dager maserasjon, spontangjæring. 12 md. i tonneau på 500 l. så 36 md. i eikefat på 20-25 Hl. 12 md. flaskemodning.

Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 6,02 g/l    Sukker 1,2 g/l    Glass 0,75 liter

**502,30**

HoReCa-pris



**Attilio Ghisolfi Barolo  
Bussia Bricco Visette  
Magnum**

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016

**Artikkelnr.: 12923105**

Intens, moden jordbær, valnøtt og kjøttkarakter. Røyk og krydder. Fylldig og fokusert. Lang og lagdelt. Middels tanninstruktur. Spontangjæring og temp.kontr. maserasjon i ca 20 dgr. Modning 70% i eikefat 25-30 Hl og 30% i barriques i 30 md.

Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 15,2%

Syre 6,3 g/l    Sukker 0,53 g/l    0,75 1,5 liter

**794,40**

HoReCa-pris







## CLAUDIO ALARIO

Langhe er bakteppet for historien til dette 120 år gamle, familiedrevne selskapet. Claudio Alario og hans familie ligger i Diano d'Alba, midt blant skrånende grønne åser og vakre vinmarker, der dedikert stell og dyrking av druene Dolcetto, Nebbiolo og Barbera foregår. I 1988 forvandlet Claudio vingården, fersk fra universitetet med en grad i jordbruk fra the Agrarian Institute og med flere års erfaring i vinmarken, begynte han å produsere bare Dolcetto, for deretter å fortsette med Nebbiolo og Barbera. I 1995 begynte gården å produsere Barolo.

Diano d'Alba, en av de 11 Barolo-produserende kommunene, er mest kjent for sin utmerkede kvalitet av Dolcetto. Claudio produserer noen av de fineste Dolcetto Diano d'Alba i regionen.

Alarios vinmarker ligger i kommunene Diano d'Alba, og for baroloene, Serralunga d'Alba og Verduno.

Filosofien til selskapet er å kontinuerlig forbedre seg med sikte på å oppnå vin av beste kvalitet, gjennom naturlige produksjonsmetoder og et lavt utbytte i vinmarken.

183,20

HoReCa-pris

**Claudio Alario Dolcetto di  
Diano d'Alba D.O.C.G. "Sori  
Costa Fiore"**Italia, Piemonte, Dolcetto di  
Diano d'Alba | Årgang: 2018**Artikkelnr.: 12097101**

Aroma av røde bær og mørke frukter. Noe lakris og eukalyptus og et snev av sandeltre. Frisk syre med myk konsistens. God restsødme og faste tanniner med mineraltoner. Temperaturkontrollert i rotorfermentor i 8 dager, lagring 10 md. i ståltanker.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Dolcetto

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,7 g/l    Sukker 1,9 g/l    Glass 0,75 liter

245,00

HoReCa-pris

**Claudio Alario Nebbiolo  
d'Alba D.O.C. "Cascinotto"**Italia, Piemonte, Nebbiolo  
d'Alba | Årgang: 2017**Artikkelnr.: 12097301**

Aroma av frukt etterfulgt av noe lær, våt tobakk og indisk krydder. Sødmefulle faste tanniner, læraktig og rik munnfølelse. Temperaturkontrollert i rotorfermentor i 14 dager, lagring 20 md. 50/50 i brukte og nye barriques.



Lam og sau, Storvilt, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,8 g/l    Sukker 1,5 g/l    Glass 0,75 liter

245,10

HoReCa-pris

**Claudio Alario Barbera  
d'Alba D.O.C. "Valletta"**Italia, Piemonte, Barbera  
d'Alba | Årgang: 2017**Artikkelnr.: 12097201**

Aromaer av frukt, kanel og muskatnøtt med hint av vanilje, røyk, mandel, lær, mynte og urter. Frisk syre, plommer, kirsebær og litt pepper og jord. Myke tanniner med frisk og lang ettersmak. Temperaturkontrollert i rotorfermentor i 14 dager, lagring 20 md. 50/50 i brukte og nye barriques.



Småvilt og fugl, Storfe, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Barbera

Alkoholinnhold 15%

Syre 5,9 g/l    Sukker 2 g/l    Glass 0,75 liter



164,50

HoReCa-pris

**Claudio Alario Dolcetto di Diano d'Alba Sorì Montagrillo**

Italia, Piemonte, Dolcetto di Diano d'Alba | Årgang: 2019

**Artikkelnr.:**

Aroma av røde bær og mørke frukter. Noe lakris og eukalyptus og et snev av sandeltre. Frisk syre med myk konsistens. God restsødme og faste tanniner med mineraltoner. Temperaturkontrollert i rotorfermentor i 8 dager, lagring 10 md. i ståltanker.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec Drikkeklar nå, men kan også lagres 100% Dolcetto

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,7 g/l    Sukker 1,9 g/l    Glass 0,75 liter

414,10

HoReCa-pris

**Claudio Alario Barolo D.O.C.G. "Sorano"**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2016

**Artikkelnr.: 12097501**

Aroma av røde og mørke bær, toner av asfalt og tjære. Myk struktur med lange og saftige tanniner. Lang utgang. Temperaturkontrollert i rotorfermentor i 15 dager, lagring 24 md i nye barriques. 12 md. 30 hl botti, 6 md på flaske.



Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring 100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,9 g/l    Sukker 1,5 g/l    Glass 0,75 liter



355,30

HoReCa-pris

**Claudio Alario Barolo D.O.C.G. "Riva Rocca"**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2018

**Artikkelnr.: 12097401**

Aroma av rød frukt med innslag av tjære, toner av sedertre, valnøtter og mørke røstede urter. Saftig og moden kjerne med mørke frukter. Myk avslutning. Temperaturkontrollert i rotorfermentor i 15 dager, lagring 24 md i nye barriques. 12 md 30 hl botti, 6 md på flaske.



Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring 100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,9 g/l    Sukker 1,5 g/l    Glass 0,75 liter





## Le Strette

Le Strette, blant de piemontesiske og italienske vingårdene, er en realitet født i 1997 av lidenskapen til brødrene Mauro og Savio Daniele. Oppdraget er alltid det samme: å forbedre de opprinnelige vinmarker i territoriet og produsere viner med personlighet.

«**Langhe Nas-cëtta of the municipality of Novello**», en fascinerende semi-aromatisk DOC-hvitvin, er en hyllest til den lille Langhe kommunen og dens historiske hjemland. Nascetta, en gammel drue som det for noen år siden nesten var utryddet bortsett fra i noen få planter her og der i Novello-åsene. Det fantes veldig små gamle vinstokker eller noen få stammer spredt blant radene med edle røde vinstokker. Møtet mellom Nascetta (eller Nas-cëtta, som de sier i Novello) og brødrene Daniele fant sted på slutten av åttitallet, da Savio hørte om dem på skolebenken til Alba Enological School.

Mauro og Savio bestemte seg for å investere hjerte, lidenskap og erfaring i et heldig eksperiment som startet i 1997 - året selskapet ble grunnlagt - og kulminerte to år senere med markedsføringen av de første 800 flasker av «Nas-cëtta-white table wine», en «hemmelig» vin, ennå er ikke druen offisielt katalogisert og registrert i «National Register of Grape Varieties». Nascetta ble registrert i det nasjonale registeret i 2001, og «Vino da Tavola» kan dermed bli «Langhe DOC». I 2010, etter en reise som tok nesten tjue år, ble Novello kommunen anerkjent som en historisk «undersone» for dyrking av denne edle druen. Utfordringen fortsatte i 2014, da «PASINOT®»-prosjektet begynte, med sikte på å forsterke den homonyme Novellese-åsen som Nascetta historisk vokser på og herfra starter produksjonen av «**Nas-cëtta del Comune di Novello PASINOT®**» med planter tilbake helt til 1948. Salute!



**Le Strette Langhe Nas-cëtta Novello**

Italia, Piemonte, Langhe  
Nas-cetta del Comune di  
Novello | Årgang: 2019

**200,20**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 13510701**

Kompleks aromatisk profil med noter av blomster, akasiehonning, sitrusfrukter og aromatiske urter. Vedvarende smak, med god friskhet og tydelig mineralstruktur. Skallkontakt 4 dager ved 10° C før gjæring. 1 måned fermentering ved 18° C. Modning i rustfri stålank i 9 md.

Skalldyr, Fisk, Ost  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nascetta  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 4,66 g/l Sukker 3,8 g/l Glass 0,75 liter

**Le Strette Langhe Nas-cëtta Pasinot DOC**

Italia, Piemonte, Langhe  
Nas-cetta del Comune di  
Novello | Årgang: 2019

**237,30**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 13510901**

Kompleks med hint av blomster, akasiehonning, moden eksotisk frukt, sitrusfrukter, aromatiske urter. Fyldig med pen struktur og mineralitet og med en lang utgang. Skallkontakt 5 dager ved 10° C før gjæring. 1 md fermentering ved 18° C - Modning i rustfritt stålank i 12 md, 6 md på flaske.

Skalldyr, Fisk, Svinekjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nascetta  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 4,66 Sukker 3 Glass 0,75 liter

**Le Strette Barolo**

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016

**355,20**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 13706401**

Rik med mange nyanser av små frukter, hint av krydder, blomster- og grønnsaksnoter. Fyldig og strukturert, nervøs og balansert, frisk og streng. Maserasjon 22-35 d. Individuell modning i 28-32 md i små og store eikefat, derettes blandes og flaskes.

Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 15,5%  
Syre 6,66 Sukker 2 Glass 0,75 liter

**Le Strette Barolo Bergeisa**

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016

**392,00**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 13706301**

Dufter av bjørnebær og bringebær, noter av roseblomster og hint av lakris og kanel. Strukturert, balansert og lang smak. Silkeaktige tanniner. Gjæring og maserasjon i stålkar 22-30 d. Modning i 12 md i små teikefat, så i større fat i ytterligere 15-20 md.

Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 15,5%  
Syre 6,66 Sukker 2 Glass 0,75 liter

391,80

HoReCa-pris

### Le Strette Barolo Corini Pallaretta

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016

#### Artikkelnr.: 13706201

Floral aroma av fioler, roseblader med hint av urter. Frisk og fyldig, med gode tanniner og en lang finish. Gjæring og maserasjon i stålkar 25-30 d. Modning i 12 md i små teikefat, så i større fat i ytterligere 15-20 md.



Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 15%  
Syre 6,66      Sukker 2      Glass 0,75 liter

428,70

HoReCa-pris

### Le Strette Barolo Bergera Pezzole

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2016

#### Artikkelnr.: 13706501

Kompleks faroma, med noter av små røde frukter, balsamico og søtt krydder. Fyldig, stram, kraftig og strukturert, med tydelige, men myke tanniner og en lang finish. Gjæring og maserasjon i stålkar 28-35 d. Modning i 12 md i små teikefat, så i større fat i ytterligere 15-20 md.



Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 15,5%  
Syre 6,66      Sukker 2      Glass 0,75 liter

649,20

HoReCa-pris

### Le Strette Barolo Bergera Pezzole Riserva

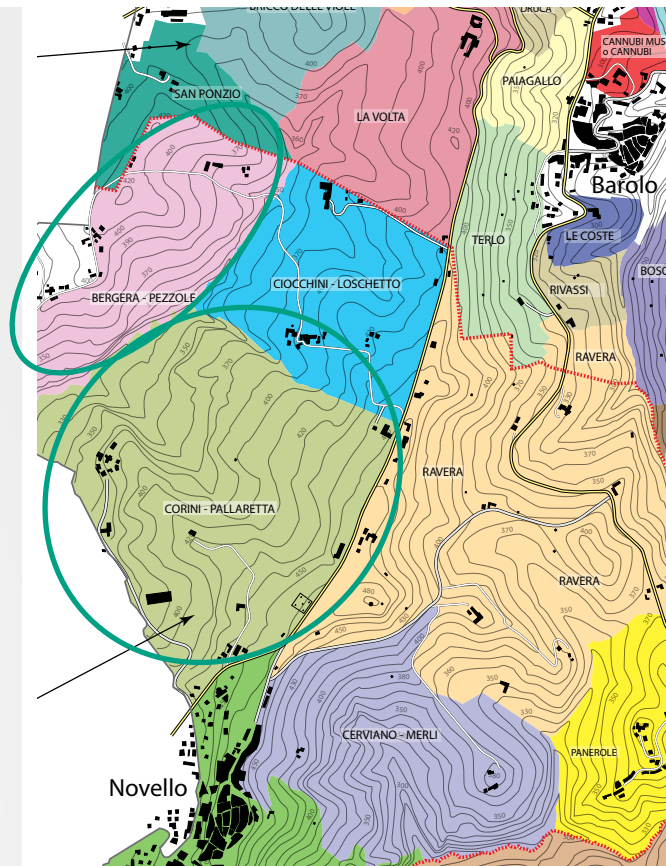
Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2013

#### Artikkelnr.: 13706601

Kompleks aroma, med noter av små røde frukter, balsamico og søtt krydder. Fyldig, stram, kraftig og strukturert, med tydelige, men myke tanniner og en lang finish. Gjæring og maserasjon i stålkar 28-35 d. Modning i 24 md i små teikefat, deretter større fat 15-20 md. Flaskelagret i 12 md.



Småvilt og fugl, Storvilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 15%  
Syre 6,66      Sukker 2      Glass 0,75 liter





## SARA VEZZA

Etter andre verdenskrig kjøpte Ernesto Saffirio and av brødrene sine for å holde arven forent. Dette var starten på egen vinproduksjon, selv om mange år gikk med til drue-produksjon, og først i 1975 tok Josetta Saffirio skrittet fullt ut og bestemte seg for egen vinproduksjon. Både Josetta og ektemannen Roberto Vezza er begge utdannet ønologer og fikk etterhvert i gang en meget god produksjon av barolo, som så dagens lys i 1982. I 1988 og 1989 ble de belønnet med «tre glass» av Gambero Rosso, som er en fantastisk tilbakemelding på kvaliteten.

### Økologisk sertifisert

Sara Vezza, et resultat av ekteskapet mellom Josetta Saffirio og vinmakeren Roberto Vezza, overtok driften av vingården på slutten av 90-tallet. Grunnlaget var lagt, men mye gjensto. Sara har en visjon om å skape ikke bare gode viner, men også skape et miljøvennlig firma med sertifiserte økologiske viner. I 2006 er den nye vingården designet og reisen mot bærekraft starter. Dene står ferdig i 2009 og året etter innvies det nye solcelleanlegget, som reduserer

CO2-utslippet med 13.000 kg og 6.500 liter olje per år. Etter dette blir vingården en av pilotfarmene til Tergeo- og Ecoprowine-prosjektene og i 2017 oppnår vingården økologisk sertifisering av CCPB.

### Vinmarkene

Den eldste vinmarken ble plantet i 1948 av Ernesto Saffirio og vi befinner oss i Castelletto, Monforte d'Alba. Disse historiske vinmarkene er i den geologisk eldste delen av Barolo (undersonene Castelletto og Perno) og produserer viner med stor kompleksitet, eleganse og lang levetid. Jordsmonnet her består av kalk- og leire og inneholder marine sedimenter.

I tillegg har Sara en liten vinmark i Ravera, Novellos mest berømte vinmark, på 0,4 hektar og fra 2016 produseres hun en spennende Barolo herfra. I tillegg har hun også investert i vinmarker utenfor Barolo-appellasjonen, og da i Roddino, som har samme jordsmonn som Castelletto, og i Murrazano i Alta Langa, som har en kjøligere klima og jordsmonn egnet for produksjon av musserende viner.

**Josetta Saffirio Barbera d'Alba Superiore**Italia, Piemonte, Barbera d'Alba  
| Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13639501**Intens og en ren lukt av morbær.  
God balanse av syre med en  
fin og hel sturuktur Lagres 12  
md i eikefat før det blir tappet i  
flasker.Lyst kjøtt, Storfe, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Barbera

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,64      Sukker 0,37      Glass 0,75 liter

**193,00**

HoReCa-pris

**Josetta Saffirio Langhe Nebbiolo**Italia, Piemonte, Langhe  
Nebbiolo | Årgang: 2019**Artikkelnr.: 6775001**Veldig karakteristisk lukt av  
tørket frukt og bringebær.  
Meget god balanse på  
smak, runde og strukturerte  
tanniner. Gjæring i temperatur  
kontrollerte ståltanker, 12 md i  
eikefat.Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,04      Sukker 0,36      Glass 0,75 liter

**207,70**

HoReCa-pris

**Josetta Saffirio Nebbiolo d'Alba Spumante Brut Rosé**Italia, Piemonte, Nebbiolo  
d'Alba | Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13656001**Delikat hint av hyllebær,  
sitrus og nysprunget grass.  
God balansert syre og runde  
tanniner. Masserasjon i 6 timer,  
deretter gjæring i temperatur  
kontrollerte ståltanker på 18  
grader. 36 md modning på  
flaskeApertiff/avec, Skalldyr, Fisk  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 13,5%

Syre 7,4      Sukker 3,6      Glass 0,75 liter

**244,30**

HoReCa-pris





**Josetta Saffirio Barolo del Comune di Monforte d'Alba**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**384,90**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 6774801**

Intens og ren lukt av roser, vanilje, ristede hasselnøtter, anis, tobakk og kanel. Fruktig smak av jordbær og bringebær. Full og elegant struktur. Den gode blandingen av frukt og eik gir en appellerende smak. Gjæring i temperatur kontrollerte ståltanker, 24 md i eikefat, deretter 6 md i sement tank.

Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,28

Sukker 0,45

Glass 0,75 liter

**Josetta Saffirio Barolo Castelletto Persiera**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**413,60**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 13705901**

Lukter intenst og elegant av liten rød frukt, urter, sjokolade og balsamico. Aromaene i smaken av rød frukt blandet med krydder og hint av tobakk. Bløte, integrerte tanniner med en god syrestruktur. Gjæring i temperatur kontrollerte ståltanker, 24 md i eikefat, deretter 6 md i sement tank.

Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,93

Sukker 0,46

Glass 0,75 liter

**Sara Vezza Barolo Ravera**

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2017

**413,60**

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 13705801**

Lukt av roseblader, trøffel og hvit pepper. Saftig smak av røde kirsebær, kanel og anis. Strukturerte tanniner og god syre. Gjæring i temperatur kontrollerte ståltanker, 24 md i eikefat, deretter 6 md i sement tank.

Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,1

Sukker 0,38

Glass 0,75 liter



## CASCINA BRUCIATA

Cascina Bruciata har hatt ulike eiere som har ivaretatt bærekraftig og produksjon av topp kvalitet gjennom årene, og som foreløpig har endt med at Marchesi di Barolo overtok ansvaret i 2016. Det er fantastisk for alle entusiaster av vin fra dette området! Og med innhøstingen i 2015 oppnådde Cascina Bruciata sin økologiske sertifisering og leverer meget høy kvalitet på sine viner

Vinmarken Rio Sordo er en lang, sør/vest eksponert skråning i den sørlige delen mellom landsbyen Barbaresco og Alba. Det renner en underjordisk åre under vinmarken, derav navnet, som sikrer god tilgang på vann.

Den lette kalksteinsjorden med relativt lavt kalsiuminnhold produserer viner der tanniner ikke er dominerende. I stedet viser vinen en silkeaktig kvalitet i smak som gjør dem attraktive, forførende og elegante med en kjerne av kraftig struktur og med velbalan-

serte tanniner og som uttrykker Rio Sordo sin kompleksitet og lange levetid.

Cannubi er en legendarisk og den mest berømte vinmarken i appellasjonen Barolo. Vinmarken ligger over Barolo by og strekker seg derfra nordover mot Alba med perfekte solforhold. Cannubi Muscatel er den parsellen som ligger nærmest Barolo by.

Barolo fra Cannubi er elegant og fyldig selv i ung alder. Et annet kjennemerke for denne vinen er markerte tanniner, som er ganske atypisk for denne delen av Barolo-området. Årsaken er sørvestvendt retning av vinmarken og også jordens geologiske sammensetning, som er det lykkelige ekteskapet mellom de to jordsmonnene som området består av, nemlig kalkholdig leire (mergel) typisk for Monforte d'Alba og jordsmonn bestående kalk og sand, iblandet tuff- og småstein, typisk for La Morra.



193,20

HoReCa-pris

### Cascina Bruciata Barbera d'Alba Organic

Italia, Piemonte, Barbera d'Alba  
| Årgang: 2017

#### Artikkelnr.: 12642601

Hint av moden frukt, særlig kirsebær, jordbær og bringebær, etterfulgt av blomstertoner av villfiole God fylde, med en fruktig langvarig smak. Spontan gjæring ved 28 ° C i ca 12 dager. Lagringen fortsetter i noen md i små rustfrie ståltanker før tapping.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 6,8 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter



244,70

HoReCa-pris

### Cascina Bruciata Langhe Nebbiolo Usignolo Organic

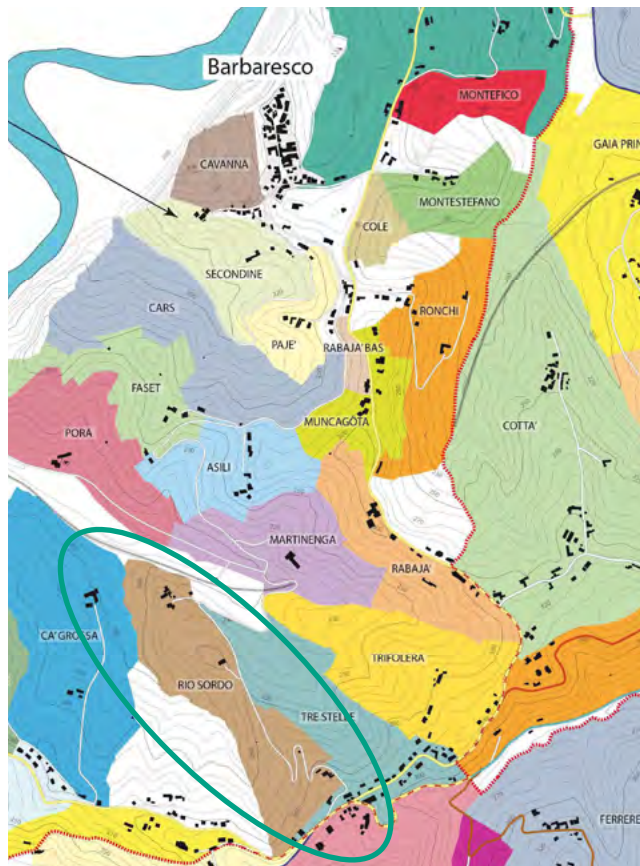
Italia, Piemonte, Langhe |  
Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 12642701

Aroma preget av noter av rose, jordbær og fioler. Behagelige tanniner med en fruktig avslutning. Spontan gjæring ved 28 ° C i ca 12 dager. Lagringen fortsetter i noen md i små rustfrie ståltanker før tapping.



Storfe, Småvilt og fugl, Sturvilt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,7 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter



325,50

HoReCa-pris

### Cascina Bruciata Barbaresco Organic

Italia, Piemonte, Barbaresco |  
Årgang: 2015

#### Artikkelnr.: 12642901

Balsamiske toner med tydlige hint av kanel og muskatnøtt. God fylde, avrundede tanniner og vedvarende finish. Spontan gjæring ved 30 ° C i ca 15 dager. Spontan malolaktisk gjæring i rustfrie ståltanker. 12 md lagring i små Slavonske eikefat.



Småvilt og fugl, Sturvilt, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,2 g/l Sukker 0,6 g/l Glass 0,75 liter





**Cascina Bruciata  
Barbaresco Rio Sordo  
Riserva Organic**

Italia, Piemonte, Barbaresco |  
Årgang: 2015

**Artikkelnr.: 12643001**

Balsamisk karakter, kombinert med tonene av eukalyptus med vedvarende krydrede dufter. God fylde med en tett tanninrik tekstur og lang, fruktig avslutning. Spontan gjæring ved 28-30 ° C i ca 15-20 dager. Lagring i små franske eikefat i 12 md. Lagret på flaske i ytterligere 3 år.

**465,60**

HoReCa-pris



Storvilt, Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,4 g/l    Sukker 0,6 g/l    Glass 0,75 liter

**Cascina Bruciata Barolo  
Cannubi Muscatel**

Italia, Piemonte, Barolo |  
Årgang: 2013

**Artikkelnr.: 12642801**

Intens aroma med toner av moden rød frukt, som kirsebær og plomme, innslag av søte krydder. Tydelige og sammenvevede tanniner, frisk syre, strukturert og balansert fylde. Spontan gjæring ved 28 ° C med maserasjon i ca 15-20 dager. Lagring 24 md i små franske eikefat etterfulgt av 12 md på flaske.

**502,20**

HoReCa-pris



Lam og sau, Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,4 g/l    Sukker 0,3 g/l    Glass 0,75 liter







## Orlando Abrigo

Abrigo-familien har tatt vare på vinmarker i fire generasjoner, og ferdighetene deres har tradisjonen tro blitt overlevert fra far til sønn. I 1988 begynte Giovanni Abrigo å jobbe sammen med faren, Orlando, i familiebedriften. Giovanni satte først ut av alt å implementere tekniske forbedringer i vineriet, med sikte på å produsere vin med høy kvalitet.

Deretter ble vingården utvidet med anskaffelse av land og vinmarker. I dag dyrker Orlando Abrigo rundt 20 hektar vinmark med lokale druesorter som

Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Moscato og Nascetta, samt et lite antall internasjonale varianter, inkludert Sauvignon Blanc, Chardonnay og Merlot.

### **Nebbiolo d'Alba Valmaggiore**

Vinmarkene i denne berømte cru'en til Roero er ikke veldig produktive og ligger i veldig bratte og sandete åser som krever at vinmarken skal være «Alt for hånd», uten hjelp av maskiner og traktorer. Det er derfor hardt arbeid, gjort med ren lidenskap for å få en vin av stor karakter.



**Orlando Abrigo  
Valmaggiore Nebbiolo  
d'Alba**

Italia, Piemonte, Nebbiolo  
d'Alba | Årgang: 2015

**Artikkelnr.: 13120001**

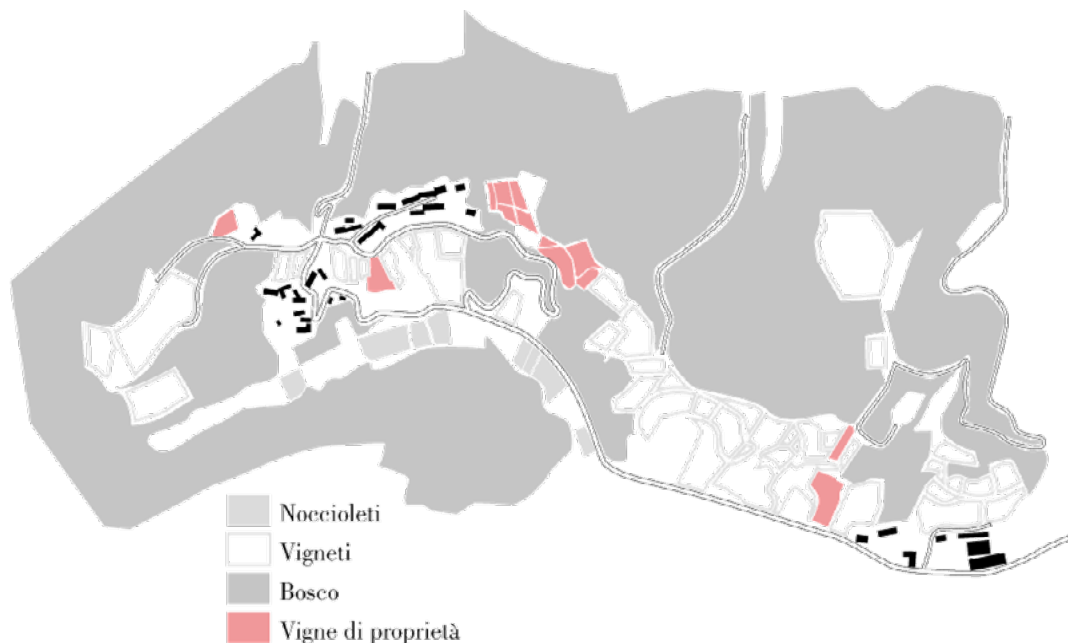
Klar, moden frukt med jordbær, friske blomster og noter av roseblader. Balansert med runde, saftige tanniner, frisk syre, strukturert og balansert fylde med smakfull finish. Myk pressing, maserasjon i ca 6-10 dager ved ca 28 ° C. Modning i 25 Hl eikefat i ca 12 md.



**208,00**

HoReCa-pris

Småvilt og fugl, Lam og sau  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nebbiolo  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,6 g/l      Sukker 0,5 g/l      Glass 0,75 liter





Azienda Agricola

*David Sterza*

David Sterza sin vingård ligger i den lille Valpolicella-landsbyen Casterna, ved foten av fjellkjeden Lessini. Vingården ble etablert i 1998, men familien har produsert vin gjennom en årrekke og har tradisjon generasjoner tilbake i tid. David ønsket å utvikle egen vin, fremfor å overlevere druene til andre vinprodusenter, særlig med tanke på potensialet i vinmarkene familien besatt. Da godset ble overtatt av den unge David Sterza, søkte han profesjonell veiledning av sin fetter, den anerkjente vineksperten Paolo Mascanzoni, og sammen startet

de å produsere noen av de fineste vinene i Valpolicella.

Robert Parker lovpriser vinene og sier følgende om produsenten:  
«David Sterza i Fumane-området i Valpolicella har nylig mottatt et fortjent sertifikat for bærekraftig jordbrukspraksis. Vinmarkene hans inneholder løs sandsteinsjord på omtrent 200 m.o.h., og vinrankene er bundet opp med det tradisjonelle Pergola Veronese-systemet. Dette gir et fantastisk utvalg med vin fra denne produsenten.»

### David Sterza Valpolicella Classico

Italia, Veneto, Valpolicella | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 12096801

Aroma av friske kirsebær med florale toner. Lett, fruktig og aromatisk. Fermentering og lagring i ståltanker. Filtrering.

Svinekjøtt, Apertiff/avec, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
60% Corvina, 20% Corvinone, 17% Rondinella, 3% Oselata  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 5,5 g/l    Sukker 2,3 g/l    Glass 0,75 liter



### David Sterza Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Italia, Veneto, Valpolicella | Årgang: 2018

#### Artikkelnr.: 12097001

Mørke frukttoner av svsker, plommer, krydder og hint av tobakk. Toner av tørkede violer og sitrus. Middels fyldig med frisk syre. Strukturerende tanniner med en mineralsk avslutning. 1. gjæring i ståltanker. 2. gjæring i ståltanker på reststoffene fra amarone. Deretter lagring i barriques i 1 år. Filtrering.

Småvilt og fugl, Lam og sau, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
60% Corvina, 20% Corvinone, 17% Rondinella, 3% Oselata  
Alkoholinnhold 14%  
Syre 5,4 g/l    Sukker 2,8 g/l    Glass 0,75 liter



### David Sterza Amarone della Valpolicella Classico

Italia, Veneto, Amarone della Valpolicella | Årgang: 2015

#### Artikkelnr.: 12096901

Fruktig med lyse frukttoner, kirsebær, plomme, rosiner, krydder, røyk og hint av urter. Rik, syrlig med tetthet. Fyldig og middels lang med myke og polerte tanniner. 90 dager appassimento. Fermentering i ståltank. Lagring i barrique i 24md. Filtrering.

Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
60% Corvina, 20% Corvinone, 17% Rondinella, 3% Oselata  
Alkoholinnhold 16%  
Syre 5,8 g/l    Sukker 2,2 g/l    Glass 0,75 liter







## MOLINO DI SANT'ANTIMO



På starten av 1980-tallet kjøpte Carlo Vittori, en kjent og erfaren konsulent, sammen med hele familien sin første stykke jord sørvest for Montalcino nær Castelnuovo dell'Abate.

Landet i dette området var mer eller mindre forlatt, og det var bare noen få familier som dyrket druer og oliven slik deres forfedre alltid hadde gjort gjennom generasjoner.

Det viste seg snart at jordegenskapene og den geografiske posisjonen var utmerket. I dag har de fleste av de større produsentene av Brunello deler av vinmarkene sine i området rundt Castelnuovo dell'Abate.

Samarbeidet med den talentfulle ønologen Maurizio Saettini har båret frukt, vinen har oppnådd særdeles god kvalitet og høster god omtale fra internasjonale vinskribenter. Valeria Vittori, datter av Carlo og Susanna, har siden barn-

dommen lidenskapelig vært opptatt av farens arbeid, og har videreført arven og produserer vin fra Molino Sant'Antimo som blant de beste i området.

Vinmarken 'Pleistocene', som for 50 millioner lå under hav, og med påfølgende utvikling av flere sedimentære og erosive prosesser, har gjort jorda rik på fin teksturert avleiring, kalkstein, leire, mergel og pukk, samt veldig rik på mineralsalt. Vinmarken, delt inn i 12 små parseller, er eksponert øverst mot sør-øst, deretter mot nord-øst og til slutt mot sør-vest der de faller mer og mer mot Orcia-elven.

Den moderne kjelleren på ca 800 kvm gir gode forhold for produksjonen. Vinifikasjonen finner sted i moderne stålfat på 1000 Ql og modning finner sted i store franske og slavonske eikefat.

**450,50**

HoReCa-pris

**Molino di Sant'antimo  
Brunello Di Montalcino**Italia, Toscana, Brunello di  
Montalcino | Årgang: 2016**Artikkelnr.: 13120601**

Kompleks, med noter av kirsebær, plommer, blomster og balsamico. Fyldig, rund og saftig med en fin balanse og lange, seige tanniner. 7 d gjæring i rustfritt stål, kontrollert temperatur. Maserasjon 10-15 dager. 36 md på 60 Hl eikefat og 6 md på flaske.



Storvilt, Småvilt og fugl, Storfe  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Sangiovese

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,7 g/l      Sukker 1 g/l      Glass 0,75 liter

**207,70**

HoReCa-pris

**Molino di Sant'antimo Rosso  
Di Montalcino**Italia, Toscana, Rosso di  
Montalcino | Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13120301**

Intens, klar og ren aroma av kirsebær, blåbær og blomster. Rik, nervøs, smakfull, fin, ekstremt elegant fylde. 2-3 d kald maserasjon, 7 d gjæring i rustfritt stål ved kontrollert temp. Maserasjon 5-10 d. 12 md på 30 Hl eikefat og 3 md på flaske.



Svinekjøtt, Lyst kjøtt, Storfe  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese

Alkoholinnhold 13%

Syre 6 g/l      Sukker 1 g/l      Glass 0,75 liter

**793,20**

HoReCa-pris

**Molino di Sant'antimo  
Brunello Di Montalcino  
Riserva**Italia, Toscana, Brunello di  
Montalcino | Årgang: 2015**Artikkelnr.: 13120501**

Dyp, med toner av mørke plommer, bjørnebær, einerbær og ginseng. Fyldig med fete tanniner, vertikal, lang og nervøs finish. 7 d gjæring i rustfritt stål, kontrollert temperatur. Maserasjon 10-15 dager. 48 md på 20 Hl eikefat og 10 md på flaske.



Småvilt og fugl, Lam og sau, Storvilt  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
100% Sangiovese

Alkoholinnhold 14,5%

Syre 5,7 g/l      Sukker 1 g/l      Glass 0,75 liter





207,70

HoReCa-pris

**Molino di Sant'antimo II  
Bianco Toscana**Italia, Toscana, Øvrige | Årgang:  
2019**Artikkelnr.: 13120401**

Intense toner av hvit bærfrukt, pære, grønt eple og banan. Middels fylde, god balanse mellom friskhet og modenhet, smakfull, med aromatisk avslutning. 12 dager med alkoholgjæring i rustfritt stål ved kontrollert temperatur. 6-8 md med bermen (bunnfallet). 1 md på flaske.



Skalldyr, Fisk, Ost

Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Chardonnay

Alkoholinnhold 11%

Syre 5,65 g/l Sukker 1 g/l

Glass 0,75 liter

207,60

HoReCa-pris

**Molino di Sant'antimo Rosato  
"Gina"**Italia, Toscana, Øvrige | Årgang:  
2020**Artikkelnr.: 13506501**

Lett floral duft, med eple og sitrus. Lett smak av pære og friske epler. 12 d alkoholisk gjæring i rustfritt stål ved 14-16°C. 5 md. i ståltank.



Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk

Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Sangiovese

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 2 g/l

Sukker 5 g/l

Glass 0,75 liter





## PoggioargentierA™

Poggio Argentiera ble grunnlagt i 1997 med kjøpet av Podere Adua, en eiendom med historie tilbake til starten av det 20. århundre, da myrområdet i Maremma virkelig begynte å dreneres.

I 2001 ble eiendommen utvidet med oppkjøpet av en annen gård, Podere Keeling, og i dag eier vinprodusenten over 22 hektar vinmarker, alle i Morellino di Scansano-appellasjonen.

I 2015 tok Tua Rita over ledelsen av Poggio Argentiera og signerte en langsiktig leiekontrakt som løper ut i 2039.

Arbeidet i vinmarken skjer med respekt og i en naturlig syklus, og fra og med 2009 følger produsenten prinsippene og praksisene i økologisk landbruk.

Podere Adua ligger i en sone ved siden av Maremmas nasjonalpark, med strandområdet Marina di Alberese, bare 6 kilometer unna. Jordsmonnet her består av sand, leiraktig jord og organiske stoffer.

Podere Keeling ligger høyere, på åssidene til byen Scansano, bestående av skrånende terreng, der den steinete sammensetningen av leire og humusholdig jord har gjort det mulig å opparbeide vinmarker med eksepsjonelt potensiale og unik karakter.

Landskapets naturlige tilbøyeligheter, eksponering og småsteinrike jordkomposisjoner resulterer i vinmarker med ekstraordinær sjarm og et tydelig uttrykk av sitt terroir.



171,10

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Vermentino**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 11968801**

Frisk lukt av hvite blomster, sitrus og grønt eple. Lett med en syrlig friskhet i avslutningen. Temperaturkontrollert fermentering i ståltanker.

Fisk, Lyst kjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Vermentino

Alkoholinnhold 13,5%

Syre 5,5 g/l Sukker 0,9 g/l Glass 0,75 liter



171,30

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Morellino di Scansano**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 11968701**

Duft av røde frukter og fioler med hint av lavendel og blåbær. Frisk smak med middels fylde, tydelige tanniner. Lys krydret avslutning. Temperaturkontrollert fermentering og rustfrie ståltanker i 7 md.

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sangiovese

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,4 g/l Sukker 2 g/l Glass 0,75 liter



199,50

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Maremmante**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 5680201**

Aromaer av urter, lakris, mørke bær og krydder. Middels fylde. Fruktig og varm. Fermentert og modnet i rustfrie ståltanker med kontrollert temperatur i 7 md.

Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
75% Cabernet Franc, 25% Syrah

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,2 g/l Sukker 2 g/l Glass 0,75 liter



**222,90**

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Capatosta**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2016

**Artikkelnr.: 5680301**

Aroma av tørkede kirsebær, salvie og sitrus med blommesteraktige toner. Tydelige og slepne tanniner. Frisk syre med mineralsk avslutning.



Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
95% Sangiovese, 5% Alicante Bouschet  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,3 g/l    Sukker 1,4 g/l    Glass 0,75 liter

**245,00**

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Podereadua**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2018

**Artikkelnr.: 12096601**

Blåbær og paprika med anis, krydder- og bærkarakter. Middels til kraftig fylde, seige tanniner og en fast og tydelig avslutning. Maserasjon i omtrent to uker i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker. Lagring i barriques i ca 14 md.



Storvilt, Storfe, Lam og sau  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Syrah  
Alkoholinnhold 14,5%  
Syre 5,4 g/l    Sukker 2,6 g/l    Glass 0,75 liter

**281,90**

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Poggioraso**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

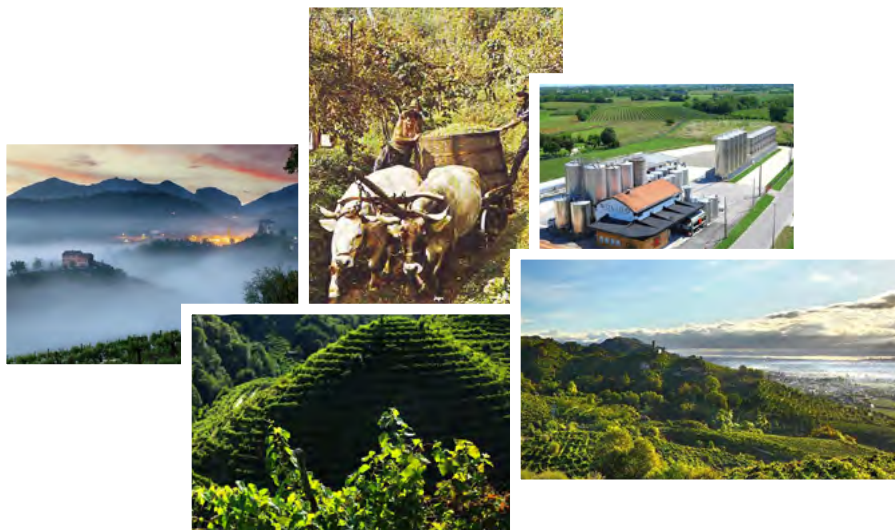
**Artikkelnr.: 12096701**

Friske aromaer av fioler, hyasinter, knuste steiner og østersskall. Toner av røde frukter og pepper. Mørke frukter og kraftige tørre tanniner med en lang avslutning. Maserasjon i omtrent to uker i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker. Lagring i barriques i ca 14 md.



Lyst kjøtt, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Cabernet Franc  
Alkoholinnhold 15%  
Syre 5,3 g/l    Sukker 2,4 g/l    Glass 0,75 liter





Historien til Colli del Soligo begynte i 1957, for over 60 år siden, da 31 vinprodusenter møttes og som alle delte en kjærlighet til Prosecco, et talent for vinfremstilling og en kjærlighet til området sitt. Gjennom årene ble de et av de viktigste referansepunktene for vinproduksjon i Italia.

Amfiteateret i åsene mellom Conegliano og Valdobbiadene, omgitt av to områder som gir DOC- og "DOCG-status til Conegliano-Valdobbiadene Prosecco, er det som knytter våre ledende produkter sammen.

Colli del Soligo ligger ved foten av disse utrolig bratte åsene, bare 50 km fra Venezia og ikke langt fra Dolomittene. Druene våre vokser på vinstokker i forskjellige områder i provinsen Treviso, som

gjør det mulig for oss å oppnå en variert og diversifisert produksjon som representerer opprinnelsesstedet. Hver flaske gjenspeiler sitt lokale område, fra Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, til Asolo Prosecco DOCG og Prosecco DOC Treviso.

I dag har vingården rundt 600 samarbeidende medlemmer som jobber dedikert og tar vare på vinrankene sine dag etter dag, slik at teamet av ønologer kan jobbe med råvarer av høy kvalitet og lage viner som virkelig gjenspeiler området, med en gjenkjennelig og presis identitet.

Kooperativet sine medlemmer har vært, er og vil alltid være, hovedpersonene i en historie som handler om mennesker og idealer, daglig hardt arbeid og med resultater som gir lønn til all innsatsen.



### Prosecco Treviso Rosé Brut Millesimato

Italia, Veneto | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 12495601

Fruktige noter med et snev av bær og tropisk frukt. Blomster med hint av roser og fioleer. Frisk og avrundet med en intens og vedvarende floral ettersmak med hint av villjordbær. 10 dager maserasjon for Pinot Nero, deretter undergår begge druene en samlet maserasjon i minst 60 dager i ståltank.

119,10

HoReCa-pris



Drikkeklar nå, men kan også lagres

90% Glera, 10% Pinot Nero

Alkoholinnhold 11,5%

Syre 5,5 g/l    Sukker 11 g/l    Glass 0,75 liter

### Prosecco Treviso Brut

Italia, Veneto | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 12351401

Tørket frukt, mandler, hasselnøtter og noter av akasie og liljekonvall. Hint av aromatiske urter. En frisk og velbalansert smak med en lun finish Fermentering i 30-45 dager

118,80

HoReCa-pris



Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11%

Syre 5,5 g/l    Sukker 10 g/l    Glass 0,75 liter

### Prosecco Treviso Extra Dry

Italia, Veneto | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 12351601

Noter av gul pære og gylden saftig eple og med hint av lavendel og bregner. Frisk, jevn, velbalansert og vedvarende ettersmak. Fermentering i 30-45 dager

118,80

HoReCa-pris



Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11%

Syre 5,5 g/l    Sukker 16 g/l    Glass 0,75 liter





133,70

HoReCa-pris

**Col de Mez Rosé Extra Dry**  
Italia, Veneto | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12351901**

Intens og balansert med hint av blomster og små røde frukter. Frisk med en floral ettersmak og noter av villjordbær. Fermentering i 30-45 dager



Drikkeklar nå, men kan også lagres  
60% of Raboso, 40% Pinto Nero  
Alkoholinnhold 11,5%  
Syre 5,5 g/l    Sukker 13 g/l    Glass 0,75 liter

141,10

HoReCa-pris

**Col de Mez Asolo Prosecco Superiore Extra Brut**

Italia, Veneto | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12351501**

Hint av frisk frukt og sitrus som lime og grapefrukt, etterfulgt med noter av akasie og mandelblomst. Frisk og sterk med en floral ettersmak. Fermentering i 30-45 dager



Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Glera  
Alkoholinnhold 11,5%  
Syre 5,5 g/l    Sukker 4 g/l    Glass 0,75 liter



148,30

HoReCa-pris

**Col de Mez Valdobbiadene Prosecco Extra Dry**

Italia, Veneto | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12351701**

Blomster med hint av lind etterfulgt av spor av ananas, lime og gylden eple, noe mineralnoter. Sitrusens friskhet og styrke er velbalansert. Fløyelsaktig, søtlig og vedvarende ettersmak. Fermentering i 30-45 dager



Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Glera  
Alkoholinnhold 11%  
Syre 5,5 g/l    Sukker 16 g/l    Glass 0,75 liter

**148,40**

HoReCa-pris

**Solicum Prosecco Organic  
Trevise Brut**

Italia, Veneto | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12352001**

Gardenia og jasmin, gyldne avrundede eple-, sitron- og mineralnoter. Tørr, intens og vedvarende med friskhet og styrke som ender i en fruktig finish. Fermentering i 30-45 dager



Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11,5%

Syre 5,5 g/l    Sukker 10 g/l    Glass 0,75 liter

**155,80**

HoReCa-pris

**Solicum Prosecco Cuvée  
Valdobbiadene Extra Dry**

Italia, Veneto | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12351801**

Hvit frukt, pære, plomme og fersken. Hvite blomster og hint av balsamico urter og sitronmelisse. Livlig kremet konsistens i kontrast til den friske avslutningen. Fermentering i 30-45 dager



Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11,5%

Syre 5,5 g/l    Sukker 16 g/l    Glass 0,75 liter

**222,00**

HoReCa-pris

**Solicum Prosecco Cartizze  
Valdobbiadene Superiore Brut**

Italia, Veneto, Cartizze | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 12338201**

Strukturert fruktig med hint av pære, hvit fersken og sitron, beriket av magnolia og mineralnoter. Fyldig og velbalansert med en vedvarende sitrusaktig avslutning. Fermentering i 30-45 dager



Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11,5%

Syre 5,8 g/l    Sukker 2 g/l    Glass 0,75 liter





Barone Di Serramarrocco ligger på vestkysten av Sicilia, ved fotenden av fjellene Mount Erice, tilpasset til vinproduksjon fra uminnelige tider. Jordsmonnene er først og fremst sammensatt av leiraktig jord og kalkholdig sandstein, iblandet noe mergel.

Eiendommen ligger i et ideelt luftig, maritimt mikroklima omtrent 350 meter over havet, med en betydelig temperaturforskjell mellom natt og dag.

Druetypene som benyttes i vinmarkene er Pignatello (Perricone), Nero d'Avola,

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zibibbo, Grillo og Chardonnay.

Serramarroccos vinmarker er delt inn i seks ulike «Crus», Vigna del Capitano, Sammarcello, Sammichele, Sakkara, delle Quojane e del Baglio.

Produsenten Barone Di Serramarrocco ønsker å reflektere Sicilia i sine viner gjennom sitt terroir, og med bruken av gamle lokale druesorter som Pignatello, Nero d'Avola og Grillo. Velkommen til en smak av Sicilia!



**134,00**

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco Grillo**

Italia, Sicilia, Øvrige | Årgang: 2018

**Artikkelnr.: 11558501**

Eksotiske frukter, hvit fersken, hagtorn, salvie og balsamiske urter. Lett syrlig og mineralsk med en lang fruktig avslutning. 14/16 ° C temperaturstyrt gjæring i rustfire ståltanker. Lagring i 3 md. på flaske.



Fisk, Skalldyr, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Grillo

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6 g/l

Sukker 3 g/l

Glass 0,75 liter

**134,00**

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco Chardonnay**

Italia, Sicilia, Terre Siciliane | Årgang: 2018

**Artikkelnr.: 11558701**

Ananas, eksotiske frukter, salvie, aprikoser, lime og hvite blomster. Middels fyldig med frisk syre i en lang og tydelig mineralsk avslutning. 14/16 ° C temperaturstyrt gjæring i rustfire ståltanker. Lagring i 3 md. på flaske.



Skalldyr, Fisk, Apertiff/avec  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Chardonnay

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6 g/l

Sukker 3 g/l

Glass 0,75 liter

**134,00**

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco Nero d'Avola**

Italia, Sicilia, Terre Siciliane | Årgang: 2019

**Artikkelnr.: 11558601**

Kirsebær, bjørnebær og hint av lakris. Balansert struktur med balsamisk kompleks avslutning. Gjæring og maserasjon i rustfrie ståltanker. Malolaktisk gjæring i betongtanker. Lagring i 3 md. på flaske.



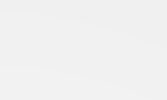
Storfe, Lyst kjøtt, Svinekjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nero d'Avola

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 5,8 g/l

Sukker 2,6 g/l

Glass 0,75 liter

**171,00**

HoReCa-pris

**Barone Di Serramarrocco Quojane di Serramarrocco**

Italia, Sicilia, Øvrige | Årgang: 2018

**Artikkelnr.: 11548101**

Fruktaromaer, sjasmin, sitron og lavendelblomster, mynte, sedertre, rosmarin og grønne epler. Lang, fruktig avslutning. 14/16 ° C temperaturkontrollert gjæring i rustfrie ståltanker. Lagring i 5 md. på flaske.



Ost, Fisk, Skalldyr  
Drikkeklar, ikke egnet for lagring  
100% Zibibbo

Alkoholinnhold 13%

Syre 6 g/l

Sukker 3 g/l

Glass 0,75 liter



185,80

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco  
Sammarcello**Italia, Sicilia, Øvrige | Årgang:  
2016**Artikkelnr.: 11548301**

Duft av søt kirsebær,  
eukalyptus, rose, fiole, lakris og  
appelsinsjokolade. Lett syrlig  
med lang balsamisk ettersmak.  
12/14 dager gjæring og  
maserasjon i rustfrie ståltanker.  
Lagring i 8 md. på flaske.



Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Ost  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Perricone  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,5 g/l Sukker 2,7 g/l Glass 0,75 liter

215,20

HoReCa-pris

**Barone Di Serramarrocco  
Nero di Serramarrocco**Italia, Sicilia, Terre Siciliane |  
Årgang: 2014**Artikkelnr.: 11558301**

Bjørnebær, bringebær,  
middelhavsfrukter, mineraler,  
lakris, appelsinskall, mørk  
sjokolade. Rund og saftig med  
lang avslutning. Fermentering  
og maserasjon i rustfrie  
ståltanker. Lagring i 8 md. på  
300 liter ett år gamle franske  
eikefat og 6 md. på flaske.



Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nero d'Avola  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,5 g/l Sukker 2,6 g/l Glass 0,75 liter

259,40

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco  
Pignatello**Italia, Sicilia, Terre Siciliane |  
Årgang: 2014**Artikkelnr.: 11558201**

Komplekse aromaer av solbær,  
lakris, tobakk, urteaktig duft av  
mynte, eukalyptus og mørke  
frukter. Mye tanniner og en lang  
balsamisk ettersmak. Gjæring og  
maserasjon i rustfrie ståltanker.  
18 md. på 300 liter nye franske  
eikefat og 10 md. på flaske.



Lyst kjøtt, Storfe, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% perricone  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,5 g/l Sukker 2,7 g/l Glass 0,75 liter

259,40

HoReCa-pris

**Barone Di Serramarrocco  
Serramarrocco Rosso**Italia, Sicilia, Terre Siciliane |  
Årgang: 2014**Artikkelnr.: 11558401**

Duft av rips, solbær, hint av  
grafitt, søt tobakk, kirsebær,  
jordbær og sedertre. Myke  
tanniner, god syre og en lang  
fruktig avslutning. Gjæring og  
maserasjon i rustfrie ståltanker.  
Lagring i 12 md. på 300 liter  
franske eikefat og 8 md. på  
flaske.



Storfe, Storrilt, Småvilt og fugl  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,4 g/l Sukker 2,6 g/l Glass 0,75 liter



# Daino

azienda agricola

Vingården Daino ligger omtrent 20 km sør for Caltagirone, nær Bosco di Santo Pietro-skogen. Det dekker mer enn 6500 hektar i naturskjønne omgivelser og pleies å bruke gamle teknikker gitt av dyktige vinprodusenter gjennom århundrene. Dyrking av variantene Nero d'Avola, Frappato og Alicante skaper vinen Suber, en vin med en særpreget, intens smak, mens navnet kommer fra de majestetiske eksemplarene av *Quercus Suber* (korkeik) som skogen består av. Daino produserer tre sicilianske viner med intense og stedstypiske smaker, dyrket økologisk og der alt foregår uten at maskineri er involvert i dyrking eller vinifisering.

Busker var den foretrukne plantemetoden fra gammelt av siden vinstokker i vanlige rader sørget for at tilgjengelig land ble utnyttet på den beste måten og ga hver plante riktig mengde jord og sol. Faktisk nådde sollyset alle vinstokkene likt og med samme intensitet, hvis vi utelukker det faktum at en plante skygger for en annen. I tråd med disse mangeårige vinplantingstradisjonene bestemte Daino seg for å plante vinstokkene sine i forskjøyne rader. I tillegg støttes hver vinplante av en kastanje-stav som skuddene er bundet til med hyssing laget av pampasgress, som vokser i utkanten av vinmarken. Busk-vinstokker er plassert på en tredimensjonal måte, slik at vinden og solen kan sirkulere rundt dem og er ideelt for varme, tørre områder.

207,30

HoReCa-pris

**Daino Cistus Rosè IGT**Italia, Sicilia, Terre Siciliane |  
Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13510801**

Tydelig aroma av markjordbær.  
Tørr og balansert, med en syrlig  
og frisk sttersmak. Fermentering  
i ståltank etter delvis  
malolaktisk gjæring. Modning  
noen måneder i flasken.

Apertiff/avec, Skalldyr, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nero d'Avola

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,5 g/l    Sukker 1 g/l    Glass 0,75 liter

222,00

HoReCa-pris

**Daino Ilex Nero d'Avola IGT**Italia, Sicilia, Terre Siciliane |  
Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13497401**

Frisk aroma av rød frukt med  
hint av vanilje. Fruktig, balansert,  
vedvarende smak med god  
syrlighet og fylde. Maserasjon  
i ståltank, modning i ståltank 6  
md, deretter 6 md i flaske.

Svinekjøtt, Storfe, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Nero d'Avola

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,05 g/l    Sukker 1 g/l    Glass 0,75 liter



281,10

HoReCa-pris

**Daino Suber IGT**Italia, Sicilia, Terre Siciliana |  
Årgang: 2015**Artikkelnr.: 13497301**

Aroma av tørket rød frukt,  
eterisk og intens. Fyldig, fruktig,  
velbalansert med vedvarende  
lang utgang. Maserasjon i 14 d i  
rustfritt stål. Modning i barriques  
og 500 liter fat i 12 måneder,  
deretter flaske i minst 6 md..

Storfe, Storrilt, Lam og sau  
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring  
50% Nero d'Avola, 30% Alicante, 20% Nero  
Capitano (Frappato)  
Alkoholinnhold 13,5%

Syre 5,85    Sukker 1    Glass 0,75 liter





## S T U R M

Collio DOC er en italiensk vinproduksjonsregion i den nordøstlige italienske regionen Friuli-Venezia Giulia, som ligger i den nordligste delen av provinsen Gorizia, i den italienske delen av Gorizia-åsene og tett inntil nabolandet Slovenia.

Tilbake i 1850 satte Sturm-familien sine røtter i Zegla, hvor åssidene er velsignet av mye solskinn, klar, frisk luft og rik jord. I dag er Denis og Patrick som Yin og Yang for eiendommen og vingården; en symbiose med stor suksess og som utfyller hverandre perfekt! Det er her, Sturm-familien, har produsert sine velkjente viner i tre generasjoner.

Collio er geologisk unik ettersom den har lag med jord som inneholder mergel av tertiær opprinnelse (56-33 millioner år siden); ideelt jordsmonn for vinstokkene. Det er denne særegne karakteren blandet med en utpreget mineralitet, saftighet og intensitet til viner som bidrar til den unike og uforglemmelige stedsfølelsen i denne østlige kanten av Friuli.

Med stor respekt for naturens sykluser, bærekraftig praksis, grundig oppmerksomhet i vinmarken og på vingården, alt for å lage friske, mineralviner, med et ekte uttrykk for dette terroiret og dets dufter og som gir elegante viner av natur.





### Sturm Sauvignon Bio Collio

Italia, Friuli-Venezia Giulia,  
Collio | Årgang: 2019

#### Artikkelnr.: 13764401

Silkemyk og tilgjengelig. Lukt i flere lag av varme til friske og aromatiske aromaer. God munnfølelse med noe mineralske toner. God balanse og kompleksitet. Druene avskalles og gjennomgår kald maseasjon ved bruk av Ganimede -metoden Gjæring foregår ved en kontrollert temperatur. Vinen bruker noen måneder på jevningen og tappes deretter.

214,80

HoReCa-pris



Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Sauvignon  
Alkoholinnhold 13%  
Syre 5,34 Sukker 0,1 Glass 0,75 liter



### Sturm Ribolla Gialla Bio Collio

Italia, Friuli-Venezia Giulia,  
Collio | Årgang: 2020

#### Artikkelnr.: 13764501

Lukter friskt, med hint av grønne epler og aprikos Lett mineralsk. Noe syre. Friskhet med hint av grønne epler, Druene destimeres og gjennomgår macerasjon ved bruk av Ganimede -metoden. Gjæring foregår ved en kontrollert temperatur. Når den er ferdig, bruker vinen noen måneder på jevningen og tappes deretter.

214,60

HoReCa-pris



Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Ribolla Gialla  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 5,85 Sukker 3,1 Glass 0,75 liter



201,00

HoReCa-pris

### Sturm Collio Friuli Chardonnay Andritz

Italia, Friuli-Venezia Giulia,  
Friuli | Årgang: 2020

#### Artikkelnr.: 13764301

Varm og mineralsk, Aromaen er intens og myk, hint av tropisk frukt, bakst, sitrus og vanilje God munnfølelse med god kompleksitet. Fermentering utføres i tanker i rustfritt stål under kontrollert temperatur. Vinen tilbringer noen måneder på tank og tappes deretter på flaske.



Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Chardonnay  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,39 Sukker 2,8 Glass 0,75 liter




# KELLEREI ST. PAULS

St. Pauls Winery ble grunnlagt i 1907 og har i generasjoner hatt som mål å produsere viner med klare identiteter som fremhever det unike ved våre terroirer. Vingårdene rundt St. Pauls utmerker seg gjennom ulike eksponeringer, høyder (300-700 m.o.h.) og jordsmonnsammensetninger.

Flere hundre år gamle tradisjoner og toppmoderne metoder kombineres for å sikre at hver vin får den riktige behandlingen – vinkjelleren inneholder ikke

bare moderne ståltanker, men også store, brukte trefat. Her modnes våre ledende røde og hvite viner over måneder og år i små eikefat i barriquekjelleren i en perfekt symbiose av frukt og tre.

St. Pauls er et kooperativ bestående av over 200 medlemmer og minst to dusin ansatte, som til sammen lever sin kjærighet til vin - hver dag. Dette gir et bredt spekter av ulik vin fra ulike vinmarker, rød-, hvit- og rosévin med svært høy kvalitet.

**133,80**

HoReCa-pris

**St. Pauls Cuvée Paul Red**

Italia, Trentino-Alto Adige,  
Vigneti delle Dolomiti | Årgang: 2020

**Artikkelnr.:**

Fruktig, intens med tydelige  
bæraromaer og lett krydder.  
Fløyelsmyk og frisk avslutning.  
Maserasjon og gjæring ved  
kontrollert temperatur i rustfrie  
ståltanker.



Apertiff/avec, Grønnsaker, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
60% Lagrein, 30% Merlot, 10% Blauburgunder  
Alkoholinnhold 12,5%  
Syre 4,8 g/l Sukker 2 g/l Glass 0,75 liter

**207,60**

HoReCa-pris

**St. Pauls Luzia Pinot Noir**

Italia, Trentino-Alto Adige, Alto  
Adige | Årgang: 2020

**Artikkelnr.:**

Kompleks aromaspekter  
av skogsbær, kirsebær og  
bringeber, toner av røde  
blomster og lett urtetone.  
Fruktig og frisk avslutning  
med silkemyke tanniner.  
Kaldmaserasjon, deretter  
gjæring ved kontrollert  
temperatur i rustfritt stål.  
Modning i store fat og tonneaux.



Lyst kjøtt, Storvilt, Ost  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Pinot Noir  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,12 g/l Sukker 0,3 g/l Glass 0,75 liter

**340,00**

HoReCa-pris

**St. Pauls Lehmont Pinot Noir  
Riserva**

Italia, Trentino-Alto Adige, Alto  
Adige | Årgang: 2018

**Artikkelnr.:**

Kompleks aroma av røde  
bær, kirsebær, plomme og  
blodappelsin, toner av tørkede  
urter og nellik. Strukturert  
med slepne tanniner og en  
presis og vedvarende finish.  
Kaldmaserasjon i en uke,  
gjæring i åpne trekar. 15 md  
modning i tonneaux og barrique.



Lyst kjøtt, Storvilt, Ost  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Pinot Noir  
Alkoholinnhold 13,5%  
Syre 5,6 g/l Sukker 0,3 g/l Glass 0,75 liter

**182,50**

HoReCa-pris

**St. Pauls Lagrein**

Italia, Trentino-Alto Adige, Alto  
Adige | Årgang: 2020

**Artikkelnr.:**

Typisk duft av skogsbær, fioler  
og mørk sjokolade. Rik på  
tanniner, kraftig, frisk på smak.  
Maserasjon og fermentering ved  
kontrollert temperatur i rustfrie  
ståltanker.



Storfe, Svinekjøtt, Lyst kjøtt  
Drikkeklar nå, men kan også lagres  
100% Lagrein  
Alkoholinnhold 13%  
Syre 5,2 g/l Sukker 1,0 g/l Glass 0,75 liter



Hugo Spritz Company ble grunnlagt for å lage blanding av aperitiver med høy kvalitet, klare til å servere, kjent som Hugo og Spritz. Produsenten benytter kun ingredienser av høy kvalitet for å gjenspeile området, livsgleden og menneskene som står bak.

Produsenten holder til i Canazei, som er et tettsted og en kommune i Trentino i

den nordlige italienske regionen Trentino-Alto Adige / Südtirol, som ligger i den øvre delen av Val di Fassa, omtrent 110 kilometer nordøst for Trento.

Canazei er et utgangspunkt for utflukter og fjellklatreturer i Sella, Marmolada og Sassolungo og om vinteren tilbyr området uendelig med skikjøring i hjertet av Dolomittene.



96,10

HoReCa-pris

**Hugo Spritz**

Italia, | Årgang: 2020

**Artikkelnr.: 5351301**

Fruktig aroma med innslag av hvite blomster, druer og sitrus. Lett søtlig, frisk og fruktig med tydelige toner av hylleblomst. Musserende vin, vann, hylleblomstsirup, syreregulerende midler, karbondioksid

Apertiff/avec, Dessert, kake, frukt

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

100% Glera

Alkoholinnhold 5,8%

Syre 5,4 g/l    Sukker 105 g/l    Glass 0,75 liter

96,80

HoReCa-pris

**Spritz Dolomites**

Italia, | Årgang: 2020

**Artikkelnr.: 11891701**

Fruktig aroma preget av appelsin og sitrus med toner av urter og krydder. Moderat fyldig og fruktig med preg av krydder og appelsinskall, bitter ettersmak.

Apertiff/avec, Dessert, kake, frukt

Drikkeklar, ikke egnet for lagring

100% Glera

Alkoholinnhold 6,8%

Syre 5,5 g/l    Sukker 100 g/l    Glass 0,75 liter



*Roberto Voerzio*  
AZIENDA AGRICOLA

  
LA SPINETTA

  
TUA RITA

CESARE BUSSOLO  
LA MORRA

CONTRATTO

*David Sterza*

ATTILIO GHISOLFI  
  
MONFORTE D'ALBA

  
SOLIGO  
SPUMANTE DAL 1957

MOLINO DI SANT'ANTIMO  


CLAUDIO ALARIO

  
Orlando Abrigo

PoggioargentierA™

CASCINA  
BRUCIATA

  
KELLEREI  
ST PAULS

  
BARONE DI SERRAMARROCCO  
AZIENDA AGRICOLA  
FONDATA 1873

sara vezza

S T U R M

Daino  
azienda agricola



Jan-Petter Dahle  
Vinentusiast/  
Daglig leder  
+47 93 000 796  
jpd@grandwines.no

Eirik M. Andersen  
Vinentusiast/  
Salgsansvarlig  
+47 916 58 263  
ema@grandwines.no

Grand Wines  
Ivan Bjørndals gate 32  
0472 Oslo  
Norway  
grandwines.no