

GRAND

WINES

PRODUKTBLAD FOR 2023 • UTG. 1 - MAI



GRAND WINES
FOR EVERY
OCCASION

Innholdsfortegnelse

Om Grand Wines.....	side 4
Kart og produsenter.....	side 5
Barolo & Barbaresco	side 6
Barolo kart med våre produsenter	side 7
Roberto Voerzio.....	side 8
Cesare Bussolo	side 14
La Spinetta	side 17
Tua Rita.....	side 25
Contratto.....	side 29
Attilio Ghisolfi	side 34
Claudio Alario	side 36
Orlando Abrigo	side 38
Le Strette.....	side 39
Sara Vezza/Josetta Saffirio.....	side 42
Cascina Bruciata.....	side 45
David Sterza	side 47
Molino Di Sant'Antimo.....	side 49
Poggio Argentiera.....	side 52
Colli del Soligo	side 55
Pellegrini	side 58
Follini.....	side 60
Barone Di Serramarrocco	side 62
Daino	side 65
Andaras	side 66
Sturm.....	side 67
St. Pauls.....	side 69
Franciacorta-produsenter	side 74
Hugo Spritz.....	side 78

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, Best Global Logistics 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 the first and last names being capitalized and prominent.

Jan-Petter Dahle
Daglig leder

VÅRE SAMARBEIDSPARTNERE

Roberto Voerzio
AZIENDA AGRICOLA



LA SPINETTA

CESARE BUSSOLO
LA MOREA

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

CONTRATTO

Le strette



CLAUDIO ALARIO

CASCINA
BRICIATA



SARA VEZZA



Orlando Abrigo



Castelvoder



FACCOLI
FRANCIACORTA



ENRICOGATTI



ELISABETTA BRAMI

Folini
VALTELLINA



T A



KELLEREI
ST. PAULS

HUGO
Spritz



SOLIGO
SPUMANTE DAL 1857



Azienda Agricola

David Sterza

TUA RITA



Poggioargentiera
MOLINO DI SANT'ANTIMO

P.E.



Andaras



BARONE DI SERRAMARROCCO
AZIENDA AGRICOLA
1880 - 1900

Daino
azienda agricola





Barolo DOCG

Fargen er blek granatrød, som egentlig ikke gir deg noen anelse om intensiteten i denne vinen. Baroloens kraftige tanniner, intense smaker og noe høyere alkohol (vanligvis rundt 14 %) er ofte mer enn du finner i annen vin.

Vinkjennere elsker å beskrive Barolo med to ord: «roser» og «tjære». Barolo er faktisk den fruktigste og mest fyldige av alle Nebbiolo-regionene i Nord-Italia. Forvent smaker av bringebær, røde kirsebær, roser, potpurri, kakao, anis, lakris, potpurri, trøfler og noe leire.

Barolo-viner lagres minst 18 måneder på fat, med totalt tre års lagring før utgivelse. Selv om det høres mye ut, er denne vinen virkelig ment å eldes. De fleste tradisjonelt lagde eksemplene begynner først å komme etter 10+ år (når tanninene blir avrundet).

Riserva-vin merket Barolo "Riserva" lagres i minimum fem år. Vigna på en etikett indikerer en enkelt vingårdsvin. Det er elleve forskjellige kommuner i Barolo, med to forskjellige hovedsmakstiler (basert på jordtype: kalkstein vs. sandstein). Vinprodusenten har innflytelse også, se under produsenten i denne katalogen.

De lettere smakende vinkommunene inkluderer La Morra og Barolo, med kalksteinbasert jord. De dristigere vinkommunene inkluderer Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba og Castiglione Falletto, med mer forvitret sandsteinsleirejord.

Barbaresco DOCG

Det fruktbare kalksteinsbaserte jordsmonnene i Barbaresco (sammen med det litt mildere klimaet) resulterer i viner med merkbart mindre tanniner enn Barolo.

Det er ikke dermed sagt at Barbaresco ikke har garvesyre, det er fortsatt en kraftig vin! Det er bare et hyggeligere, vennligere beist.

Når det gjelder smaker, leverer Barbaresco fantastisk rød frukt. Aromaer av jordbær, bringebær, kirsebærsirup og sukkerspinn blandes sammen på toppen av roser, potpurri og lettere toner av anis.

Barbaresco må eldes 26 måneder (~2 år), med minst 9 måneder på fat. Barbaresco Riserva må eldes 50 måneder (~4 år), med ca. 24 måneder på fat.

Det er 4 kommuner i Barbaresco-appellasjonen:

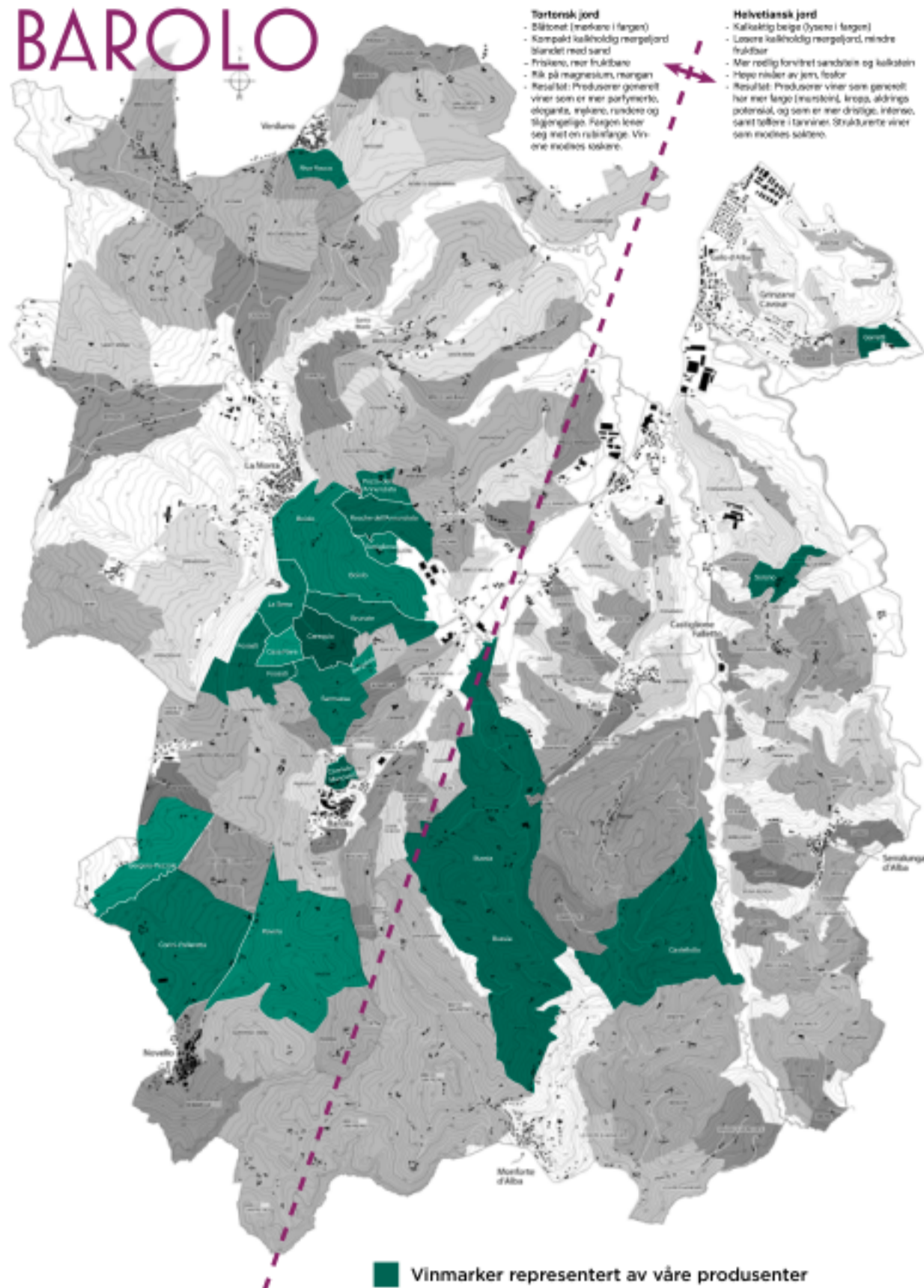
Barbaresco gir viner med både fylde og finesse og ofte de mest komplette og balanserte vinene av de fire kommunene.

Neive produserer de kraftigste og mest strukturerte vinene. Høytonede, florale og fortryllende barbarescoer av intensitet og kompleksitet.

Treiso er et av de få områdene i Langhe der skogene fortsatt vokser høye og temperaturene er merkbart kjøligere, spesielt om natten. Treiso produserer de mest grasiøse og raffinerte vinene.

Den minst kjente av de fire kommunene, San Rocco Seno d'Elvio, tilbyr vin som er tidligere tilgjengelig, men med mindre kompleksitet.

BAROLO





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-ene er ideelle eksempler på La Morra-stilen, men de trenger tid på flasken før de viser sine fineste egenskaper.

239,10

HoReCa-pris


Roberto Voerzio Dolcetto d'Alba Priavino

Italia, Piemonte, Dolcetto d'Alba
| Årgang: 2021

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 14%

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

Roberto Voerzio årganger

Vi har endel årganger mellom 2010 og frem til dag. Send oss en forespørsel på hva du er på jakt etter av Barolo eller Barbera Pozzo.



Årganger



319,20

HoReCa-pris


Roberto Voerzio Barbera d'Alba Il Cerreto

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

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, Storfes
Drikkeklar nå, men kan også lagres
100% Barbera

Alkoholinnhold 14%

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

319,20

HoReCa-pris


Roberto Voerzio Disanfrancesco Langhe Nebbiolo

Italia, Piemonte, Langhe |
Årgang: 2020

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

1039,20

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo La MorraItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2019**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

2512,00

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo Case Nere Riserva 10 anniItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2012**Artikkelnr.: 14782101**

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 14%
Syre 5,6 g/l Sukker 1 g/l Glass 0,75 liter

2512,00

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo CerequioItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 14781701**

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 barriques og 20 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%
Syre 6,7 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

Roberto Vorezio er kjent for å lage konsentrerte viner som få andre lager i Barolo. Tre årsaker til denne kompromissløse stilen:

- Høy plantetetthet
- Svært lavt utbytte
- Organisk produksjon



Plantetettheten er høy med 7500 - 9000 planter pr hektar. Utbytte er derimot svært lavt, noe som Roberto og Cesare trolig er alene om innenfor Barolo-appellasjonen. I enkeltvinmarksvinene fra La Morra brukes det rekordlave 500 gram druemateriale pr plante. Hele 70% av druene fjernes fra planten.



2512,00

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo FossatiItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 14781901**

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%
Syre 6,54 g/l Sukker 0,27 g/l Glass 0,75 liter

**2512,00**

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo La SerraItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 14781801**

Aromaer av tranebær, jordbær og sandeltre. Et snev av eksotisk krydder. Faste, integrerte tanniner og en lang, smakfull og fokusert finish. 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%
Syre 6,3 g/l Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

**2512,00**

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo BrunateItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 14782001**

Ren og intens frukt med utpregede noter av jordbær og røde roser. Fyldig 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, Storvilt, Lam og sau
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring
100% Nebbiolo
Alkoholinnhold 14%
Syre 6,72 g/l Sukker 0,1 g/l Glass 0,75 liter

**2512,00**

HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo Rocche dell' AnnunziataItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 14782201**

Blomsteraktige og lyse aromaer av kirsebær og roser. Fyldig, 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, Storvilt, Lam og sau
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring
100% Nebbiolo
Alkoholinnhold 14%
Syre 6,3 g/l Sukker 0,35 g/l Glass 0,75 liter



3032,00

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio
Barbera d'Alba Pozzo dell'
Annunziata**Italia, Piemonte, Barbera d'Alba
| Årgang: 2017**Artikkelnr.: 14782505**

Aromaer av bjørnebær, svarte oliven, toner av indiske krydder med tørkede blomster. 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

5024,00

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo
Torriglione**Italia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2017**Artikkelnr.: 14782305**

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

5024,00

HoReCa-pris

**Roberto Voerzio Barolo
Sarmassa**Italia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 14782405**

Faste, tydelige aromaer av jordbær-, sedertre-, rose- og sandeltrekarakter. Middels til fylldig med ultrafine tanniner og en lang, polert finish. Finkornet tekstur. 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%
Syre 6,8 g/l Sukker 0,3 g/l Glass 1,5 liter

**Roberto Voerzio Barbera
d'Alba Pozzo dell' Annunziata**

En eksepsjonell Barbera som mange mener er verdens beste. Pozzo dell' Annunziata er en av de beste vinmarkene rett nedenfor landsbyen La Morra og har meget god eksponering. Uttaket her er meget lavt og kun 500 gram per plante, noe som betyr at det kreves 9 planter for å lage en flaske. Kommer kun i magnum.



Barbera



Notes about Barolo Riserva RV350

When I was between 20 and 25 years old, I had the opportunity to taste a few bottles of Barolo vintages 1970/67/64 produced by Brandino Giacomo, a winemaker born in La Morra at the beginning of the 1900s.

He loved good wine, he owned a small farm with vineyards in Fontanazza, La Serra and Brunate. Every three or four years he produced for himself 300/400 liters of Barolo. The odd thing was 'that he harvested only the first three bunches close to the trunk' because they were very small and ripened better (in those years a vine could have as many as 10/15 bunches). I was so excited about that Barolo for its richness, that I kept in mind that memory with the certainty that one day I



would produce it too. That day came with the harvest of 2016. We harvested the three bunches near the trunk and the yield per

vine was about 350 grams, hence the idea of calling this barolo riserva RV350. To obtain 1,196 liters of wine we harvested the grapes of about 5,500 vines, half in la serra and half in fossati. We will make this barolo again, each time using grapes from two different vineyards. Fermentation lasted about 20 days. Aging in barriques for 24 months. The wine was bottled in august 2019 with the waning moon and further aged for 30 months.

Roberto Voerzio, La Morra
January 2022



5024,00
HoReCa-pris

Roberto Voerzio Barolo Riserva RV350

Italia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2016

Artikkelnr.: 14782701

Aromaer av plomme, appelsins skall, hasselnøtt og sopp. Toner av krydder, mineraler, tjære og urter. Middels til fyldig med fine tanniner og lang subtil, strukturert finish. Fermentering i stål i 20d, 24 md i brukte og nye barriques, 30 md på flaske.



Storfe, Storfilt, Lam og sau
Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring
100% Nebbiolo
Alkoholinnhold 15%
Syre 6,3 g/l Sukker 0,35 g/l Glass 0,75 liter



CESARE BUSSOLO
L A M O R R A

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.

Cesare Bussolo er tilgjengelig med Dolcetto d'Alba San Bartolomeo, Barbera d'Alba Vigna Santa Lucia, Barolo Fossati, Barolo del comune di La Morra, samt Barbera Roscaletto, alle med en fellesnevner: Kvalitet!

207,20

HoReCa-pris

Cesare Bussolo Dolcetto d'Alba San Bartolomeo

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

Artikkelnr.:

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 12,5%
Syre 5,4 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

287,20

HoReCa-pris

Cesare Bussolo Barbera d'Alba Vigna Santa Lucia

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

Artikkelnr.:

Aroma av små bær, plomme, fiolett, kirsebær og grafitt. Fylldig 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%
Syre 7,1 g/l Sukker 0,9 g/l Glass 0,75 liter

Cesare Bussolo årganger

Vi har endel årganger mellom 2016 og frem til dag. Send oss en forespørsel på hva du er på jakt etter av Barolo eller Barbera.



Årganger

**799,20**

HoReCa-pris

Cesare Bussolo Barolo del Comune di La Morra

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2018

Artikkelnr.:

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

1032,00

HoReCa-pris

Cesare Bussolo Barbera RoscalettoItalia, Piemonte, Barbera d'Alba
| Årgang: 2018**Artikkelnr.:**

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

1199,20

HoReCa-pris

Cesare Bussolo Barolo FossatiItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.:**

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 0,75 liter

Roscaletto-vinmarken ligger i den sørøstlige delen i La Morra, 320 m.o.h., hvit leire og vinranker som er ca. 45 år gamle.

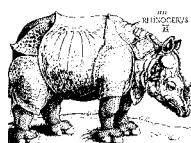
Roscaletto Barbera d'Alba bruker kun en halv kilo per plante, 2 runder med grønn høsting for å selektere drueklaser, 4/5 drueklaser på 100 gram hver.



Fossati-vinmarken ligger sør i La Morra ca. 330 m.o.h. og jorda er rik på hvit leire og steiner. Dyrkingen er økologisk uten bruk av kunstgjødning, sprøytemidler, ugressmidler og antimugg.

Barolo Fossati har to runder med grønn høsting, den første i juli med 65 % reduksjon, den andre i august fører til 1 kg per plante.





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.

Genialiteten til La Spinetta vises i et stort utvalg av flotte viner, fra Moscato til Nebbiolo til Sangiovese, og nå senest, musserende viner fra Contratto. Faktisk er La Spinettas viner blant Italias mest berømte, ettersom vingården har oppnådd den ettertraktede Tre Bicchieri-prisen for mer enn 30 av deres viner gjennom sin relativt korte karriere. La Spinettas vingårder har eldre vinstokker, vanligvis minst 35 år gamle. Omfattende grønn høsting holder avlingene lave og maksimerer kvaliteten, og lar ofte La Spinetta plukke en uke eller så tidligere enn naboene. Det gir grunnlag for La Spinettas elegante og uttrykksfulle viner med balanse og karakter, og reflekterer vinmarken på en særdeles god måte.

199,50

HoReCa-pris

La Spinetta Il Rosé 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. Finishen 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

**223,20**

HoReCa-pris

La Spinetta Vermentino

Italia, Toscana | Årgang: 2022

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

**212,30**

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

**Neshornet til La Spinetta**

Valget av «The Rhinoceros» på etiketten kommer av Giorgio Rivettis beundring for den tyske kunstneren Albrecht Durer.

Treskjæringen og illustrasjonen av «The Rhinoceros» skjedde i 1515.

Dürer utførte denne treskjæringen uten å faktisk ha sett et ekte neshorn og ble tegnet ut fra en beskrivelse. Nøyaktigheten (bortsett fra skalaene på neshornet!) på tegningen gjorde dette til en inspirasjon for europeiske illustratører. Hva kan man få til med bare fantasi og presisjon?



263,20

HoReCa-pris

La Spinetta Il Gentile di Casanova

Italia, Toscana, IGT Toscana | Årgang: 2019

Artikkelnr.: 13934001

Aroma av kirsebær og plommer, med florale toner. Fyldig, 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, Storfe
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

287,20

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

Vinmarken **Sezzana** har sør-vestlig eksponering, ligger ca. 160 m.o.h. og består av et steinete, kalkholdig jordsmonn, med tydelig uttrykk av travertin som resulterer i en vin med en sterk personlighet og uttrykk og med lang levetid. Her dyrkes 5 dekar med Sangiovese. Vinrankene er over 30 år gamle og ligger i kommunen Casciana Terme (Pi).

I 2001 var Sezzana begynnelsen på La Spinetta sin satsning i Toscana.

**639,20**

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

639,20

HoReCa-pris

**La Spinetta Sassontino
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



Vinmarken **Sassontino** har sørøstlig eksponering, ligger ca. 200 m.o.h. og består av et sandaktig jordsmonn med marine sedimenter. Her dyrkes 5 dekar med Sangiovese. Vinrankene er over 30 år gamle og ligger i kommunen Terricciola (PI).



Disse sedimentene gir vinen en fantastisk eleganse og rikdom og kan minne om blomsterduftene og ynden til en stor Nebbiolo.

**263,20**

HoReCa-pris

**La Spinetta Colli
Tortonesi Timorasso
Derthona**Italia, Piemonte, Colli Tortonesi
| Årgang: 2021**Artikkelnr.: 15647001**

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.

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

**175,20**

HoReCa-pris

**La Spinetta Moscato d'Asti
Bricco Quaglia**Italia, Piemonte, Moscato d'Asti
| Årgang: 2021**Artikkelnr.: 13122701**

Aroma av eple, 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.

Dessert, kake, frukt, Apertiff/avec
Drikkeklar, ikke egnet for lagring

100% Moscato

Alkoholinnhold 5%

Syre 7 g/l Sukker 110 g/l Glass 0,75 liter



399,20

HoReCa-pris

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.



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

479,20

HoReCa-pris

La Spinetta Lidia Chardonnay

Italia, Piemonte | Årgang: 2020

Artikkelnr.: 13125301

Hint av epler, honning, kokte pærer og godt integrerte parfymen 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.



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

263,20

HoReCa-pris

La Spinetta Barbera d'Asti Superiore Ca di Pian

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

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 14,5%
Syre Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

399,20

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

279,20

HoReCa-pris

**La Spinetta Langhe
Nebbiolo**Italia, Piemonte, Langhe
Nebbiolo | Årgang: 2021**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, Storrilt, Storfe
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

479,20

HoReCa-pris

La Spinetta Barolo GarrettItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13125101**

Moden plomme med toner av roser, tørket appelsinskall og tjære. Fylldig 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, Storrilt, Storfe
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

1119,20

HoReCa-pris

La Spinetta Barolo CampéItalia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2019**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, Storrilt, 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

Vinmarken **Garretti** har sørvendt eksponering, ligger ca. 240 m.o.h. og består av løse elveavleiringer, preget av kalkholdig leiraktig mantel. Garretti nyter ekstraordinær ventilasjon takket være avstanden som skiller den fra motsatt åsside. Dette gir behagelig temperatur selv i de varmeste årene. Cruens mangfoldige jordsammensetning bidrar til å skape viner med eksepsjonell harmoni. Her dyrkes 11 dekar med Nebbiolo. Vinrankene er 70 år gamle og ligger i kommunen Grinzane Cavour (Cn).



Vinmarken **Bordini** har sør-østlig eksponering, ligger ca. 240 m.o.h. og består av kalkrik mergel, preget av lys sand. Bordini-vinmarken ble valgt spesifikt for sin gode eksponering og sammensetning av jord, som er spesielt sandholdig. Disse distinkte faktorene gir en lettere, mer delikat og fantastisk aromatisk nyanse til vinen. Her dyrkes 11 dekar med Nebbiolo. Vinrankene er over 40 år gamle og ligger i kommunen Neive (Cn).



La Spinetta Barbaresco Bordini

Italia, Piemonte, Barbaresco |
Årgang: 2019

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.



439,20

HoReCa-pris

Småvilt og fugl, Storvilt, 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

Vinmarken **Valeirano** har sør-vestlig eksponering, ligger ca. 380 m.o.h. og består av sandaktig og leirelignende kalksteinsmergel av marin opprinnelse. Jordsmonnet i Valeirano er veldig likt det fra Serralunga, noe som resulterer i en Barbaresco som har dypt koblinger til Barolo. Denne Barbaresco-cruen er preget av lang levetid og mineralitet. Her dyrkes 7,4 dekar med Nebbiolo. Vinrankene er over 55 år gamle og ligger i kommunen Treiso (Cn).



La Spinetta Barbaresco Valeirano

Italia, Piemonte, Barbaresco |
Årgang: 2020

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.



1039,20

HoReCa-pris

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

**La Spinetta Barbaresco
Gallina**Italia, Piemonte, Barbaresco |
Årgang: 2020**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, Storrilt, 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

1039,20

HoReCa-pris



La Spinettas eventyr i Barbarescos verden begynte med kjøpet av den prestisjetunge vinmarken Gallina i 1995.



Vinmarken **Gallina** har sørvendt eksponering, ligger ca. 250 m.o.h. og består av kalkrik mergel og lys farget sand. Gallina gir elegant, raffinert vin med overraskende lang levetid, preget av intense blomsteraromaer, kombinert med delikate toner av eukalyptus og mynte. Her dyrkes 13,5 dekar med Nebbiolo og Barbera. Vinrankene er over 55 år gamle og ligger i kommunen Neive (Cn).

**La Spinetta Barbaresco
Staderi**Italia, Piemonte, Barbaresco |
Årgang: 2020**Artikkelnr.: 13705601**

Hint av villjordbær, granateple, kanel og petunia. Frisk og balansert i smak, med noter av sitrus og krydder. Strukturerende 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, Storrilt, 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

1039,20

HoReCa-pris



Vinmarken **Staderi** har sør-vestlig eksponering, ligger ca. 230 m.o.h. og består av blåtonet kalkholdig mergel, preget av små prosentandeler av leire. Staderi produserer alltid viner som uttrykker en rik karakter og samtidig opprettholder stor eleganse. Staderi viser hovedsakelig hint av røde bær og moden frukt. Her dyrkes 16 dekar med Nebbiolo. Vinrankene er over 55 år gamle og ligger i kommunen Neive (Cn).





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: 2021

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

239,20

HoReCa-pris



263,20

HoReCa-pris



Tua Rita Rosso dei Notri

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2020

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

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

319,20

HoReCa-pris



319,20

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 amforer 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

479,20

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

636,00

HoReCa-pris

Tua Rita Bosco dei Sugheri

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2018

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

796,00

HoReCa-pris

Tua Rita Giusto di Notri

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2020

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

1039,20

HoReCa-pris

Tua Rita Keir

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

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-amforaer 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

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

1479,20

HoReCa-pris

**Tua Rita Redigaffi 7**

Called Redigaffi 7, the wine comes from a 7,000m2 plot of Merlot vines that were planted in 1988 making them the first Merlot vines to be put in at the property, which is located in Tuscany's Bolgheri wine region. Is the first time that wine from this plot of vines that planted 28 years ago to made an "icon style wine" using grapes from the 2013 vintage, which was a "perfect" harvest in Bolgheri. 420 magnums of the Redigaffi 7, following two years ageing in oak – longer than normal for Redigaffi – using barriques with "more toasting" than is standard at the estate and made only in magnums. Only produced i exceptional vintages.



Arganger



Spesial

**Tua Rita Redigaffi**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2019

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

1992,00

HoReCa-pris

**Tua Rita Redigaffi 7 Magnum**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2013

Artikkelnr.: 962

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 1,5 liter

19 920,00

HoReCa-pris





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 umiddelbart 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. Vinstokkene ligger veldig høyt og vinmarkene er sørvendte på 750 til 800 meters høyde. Det gir fin soltilgang, og området kan også være kjølig, som passer klimaendringene godt. Piemonte har en fantastisk mulighet med den globale oppvarmingen, men på 250-300

meters høyde er det vanskelig, så derfor ble valget det høyestliggende området i Alta Lange-appellasjonen.

Jordsmonnet passer bra for de franske druene. Jordsmonnet er ikke generøs, nærmest mer fattig med en del sandstein. Utbytte er ca. halvparten av det som er vanlig. – Men det er mye mineralitet og gir kompleksitet i Contrattos musserende vin. Rivetti-familien er såpass overbevist over områdets kvaliteter at de raskt bestemte seg for å flytte hele produksjonen fra det gamle området til Alta Langa. – Og fra 2016-årgangen er alle druene fra Alta Langa. I de første årene vil noen av vinstokkene være unge, men landet er kjøpt med eksisterende vinstokker som er 25-30 år gamle som bidrar med kompleksitet i vinene.

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.

263,20

HoReCa-pris

Contratto Millesimato Pas DoséItalia, Piemonte, Alta Langa |
Årgang: 2018**Artikkelnr.: 13124601**

Aroma av blomster, aprikos, nektarin, kjeks og noe tørket appelsinskall. Frisk og middels fyldig med en mineralsk og rik 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

**279,20**

HoReCa-pris

Contratto For England Rosé Pas DoséItalia, 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

**343,20**

HoReCa-pris

Contratto Blanc de Blancs Pas DoséItalia, Piemonte, Alta Langa |
Årgang: 2017**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 Sukker 0,2 g/l Glass 0,75 liter

**343,20**

HoReCa-pris

Contratto For England Blanc de Noir Pas DoséItalia, Piemonte, Alta Langa |
Årgang: 2017**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



**Contratto Cuvée
Novecento Pas Dosé**

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

351,20

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 15466801**

Dufter av ville blomster,
kandiserte frukter og nybakt
brød. Kompleks og strukturert,
hint av nektarin og sitrus. Lang
finish, vedvarende, med fin
boblestruktur. Myk pressing.
1. fermentering i ståltanker,
9 md lagring i rustfritt stål.
2. fermentering 100 md på
bunnfall.

Apertiff/avec, Skalldyr, Svinekjøtt
Drikkeklar nå, men kan også lagres
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay
Alkoholinnhold 12,5%
Syre 6,8 g/l Sukker 0,1 g/l Glass 0,75 liter

Contratto Special Cuvée

Italia, Piemonte, Vino
Spumante di Qualità | Årgang:
2013

639,20

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 14009401**

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
bunnfall. 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

Contratto Vermouth Bianco

Italia, Piemonte, Asti-Canelli |
Årgang:

295,20

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 14742301**

Duft av hagtorn, koriander og
nellik, med toner av appelsin.
Lang og kompleks avslutning
med kryddret ettersmak. Lett
bitterhet med noe anis. Kald
ekstraksjon 20 d, for å trekke ut
aromatiske stoffer. Blandes m
vin, alkohol og sukker. Avkjølt og
filtrert. 40 d i stål

Alkoholinnhold 17,5%
Syre 5.2 g/l Sukker 200 g/l Glass 0,75 liter

**Contratto Vermouth
Rosso**

Italia, Piemonte, Asti-Canelli |
Årgang:

295,20

HoReCa-pris

**Artikkelnr.: 14742401**

Kryddret aroma med innslag
av koriander, kanel, ingefær
og nellik. Fyldig og kompleks
avslutning med kryddret
ettersmak. Litt bitterhet med
noe anis. Kald ekstraksjon 20
d, for å trekke ut aromatiske
stoffer. Blandes m vin, alkohol
og sukker. Avkjølt og filtrert. 40
d i stål

Alkoholinnhold 17%
Syre 5,5 g/l Sukker 182,5 g/l Glass 0,75 liter

Contratto Americano Rosso

Italia, Piemonte, Asti-Canelli | Årgang:

Artikkelnr.: 14742201

Aroma av aloe, einer, salvie, angelica, hibiscus, mynte, ingefær, nellik og rabarbra. Fyldig og kompleks avslutning med kryddret ettersmak. Bitter appelsin og lakris. Kald ekstraksjon 20 d, for å trekke ut aromatiske stoffer. Blandes m vin, alkohol og sukker. Avkjølt og filtrert. 40 d i stål

Alkoholinnhold 16,5%

Syre 3,8 g/l Sukker 189,5 g/l Glass 0,75 liter

295,20

HoReCa-pris

*ABC***Aprikos, Bobler & Contratto**

3 cl Contratto
Vermouth Bianco
1,5 cl sukkervann
1/2 most aprikos
Contratto Millesimato

Pynt med sitronskall

Yellow Negroni

3 cl Contratto
Vermouth Bianco
3 cl gin
3 cl Contratto Bitter

Server med is

Pynt med sitronskall

*Maleficence*

3 cl tørr cider
4,5 cl Contratto Bitter
1 skåret appelsinbåt

Bland og server med is

Pynt med appelsinskive

Contrattino

6 cl Contratto Aperitif
3 cl sodavann
3 cl Contratto Millesimato Pas Dosé

Server med is

Pynt med en del sitronskall

**287,20**

HoReCa-pris

**Contratto Aperitif**

Italia, Piemonte, Asti-Canelli | Årgang:

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 1 liter

383,20

HoReCa-pris

Contratto Bitter

Italia, Piemonte, Asti-Canelli | Årgang:

Artikkelnr.: 14735401

Aloe, appelsin, malurt, nellik, kardemomme, gentian, hibiskus, einer, mynte, rabarbra, salvie. Fyldig, frisk med lang, kompleks, lett bitter avslutning. 35 d uttrekk av aromatiske stoffer. Ekstrakt blandes med alkohol, sukker, nedkjøles og filtreres. Modnes i ståltank i ca 40 d.



Alkoholinnhold 22%

Syre 3,8 g/l Sukker 189,5 g/l Glass 1,00 liter

*Bitter Orange*

6 cl Contratto Bitter
6 cl ferskpresset
appelsinjuice

Bland og server
med is

Pynt med basilikum

*Pimm's
Italiano*

6 cl Pimm's No. 1
3 cl Contratto Fernet
9 cl Ginger Ale

Mynte, sitron og agurk,
bland med is

Pynt med agurkskive

*Negroni*

3 cl Contratto Bitter
3 cl gin
1,5 cl Contratto
Vermouth Bianco

Bland og server
med is. Pynt med
appelsinskall.

*Negroni
Sbagliato*

1,5 cl Contratto
Vermouth Bianco
4,5 cl Contratto
Vermouth Rosso
3 cl Contratto
Millesimato Pas Dosé

Server med med is.
Pynt med appelsinskall

**399,20**

HoReCa-pris

Contratto Fernet

Italia, Piemonte, Asti-Canelli | Årgang:

Artikkelnr.: 14742501

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 1 g/l Sukker 6,8 g/l Glass 0,70 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 sine Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo og klassiske tre Baroloer.

223,60

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 bærtoner. 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 14,5%
Syre 6,77 g/l Sukker 0,4 g/l Glass 0,75 liter

231,60

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 14,5%
Syre 5,69 g/l Sukker 0,7 g/l Glass 0,75 liter

359,60

HoReCa-pris

Attilio Ghisolfi Barolo Bussia

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2019

Artikkelnr.: 12814501

Modne bær, valnøtter, blomster og krydder med hint av appelsinskall. 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 14,5%
Syre 6,32 g/l Sukker 0,62 g/l Glass 0,75 liter

559,60

HoReCa-pris

Attilio Ghisolfi Barolo Bussia 2012 reserve Ciabot Minat

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2012

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 14%
Syre 6,02 g/l Sukker 1,2 g/l Glass 0,75 liter



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.

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.

279,20

HoReCa-pris



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

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.

279,20

HoReCa-pris



Lam og sau, Storrilt, 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

Claudio Alario Barolo 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.

399,20

HoReCa-pris



Storrilt, 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

Claudio Alario Barolo Sorano

Italia, Piemonte, Barolo | Årgang: 2018

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.

463,20

HoReCa-pris



Storrilt, 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



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: 2017

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.

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

239,50

HoReCa-pris





Le Strette

Le Strette ble grunnlagt så sent som i 1997 av Giuliana og Giulio Daniele som sammen med sine ønologi-utdannede sønner Mauro og Savio begynte å produsere viner fra sitt koselige vineri i landsbyen Novello. Men deres kunnskap og glede for vin var ikke nyoppdaget. Familien hadde vært druedyrkere i generasjoner før de selv overtok hele prosessen fra vitikultur til vinifikasjon og markedsprosess. Le Strette lager som de fleste i Barolo, vin på de kjente druene Dolcetto, Barbera og Nebbiolo. Le Strette eier blant gode parseller i vinmarker i både kommunene Novello og Barolo som de lager robuste, klassiske og lagringsdyktige Baroloer fra.

Det var derimot Mauro og Savios forelskelse i den nær utryddningstruende druen Nascetta, eller Nas-cëtta på dialekt,

som har ført til fortjent oppmerksomhet de siste årene. Familien lager i dag to viner på druen. Deres Nascetta Pasinot kommer utelukkende med druer fra vinmarken Pasinot. 750 vinplanter kommer fra 1948, mens de øvrige ble beplantet i 2016. Vinen har dybde og karakter og viser utmerket aromatikk. Deres kommune-vin kommer med druer fra flere vinmarker og med ulik alder på vinstokkene.

Alle druene kommer fra Novello med vinmarkene Pasinot, Bergera-Pezzole, Corini-Pallaretta og Tarditi, unntatt vinmarken Bergeisa, som ligger i Barolo. Vinstokkenes beliggenhet ligger godt til på 350 til 420 meter over havet. Jorden er kalkholdig med innslag av sand og leire og gir balanserte og elegante viner.

Le Strette Langhe Nas-cëtta Novello

Italia, Piemonte, Langhe
Nas-cetta del Comune di
Novello | Årgang: 2022

Artikkelnr.: 13510701

Aroma med nyansert preg av modne epler, sitrus, blomster og fersken, litt muskat og kamfer. Saftig, litt saltaktig, fast og kremet, preg av steinfrukt, eple og sitrus, litt mineraler og nøtt. Skallkontakt 4 dager ved 10° C før gjæring. 1 måned fermentering ved 18° C. Modning i rustfri stålank i 9 md.

207,20

HoReCa-pris



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

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

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.

279,20

HoReCa-pris



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: 2018

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.

439,20

HoReCa-pris



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

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.

479,20

HoReCa-pris



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

479,20

HoReCa-pris

Le Strette Barolo Corini PallarettaItalia, 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

519,20

HoReCa-pris

Le Strette Barolo Bergera PezzoleItalia, 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

759,20

HoReCa-pris

Le Strette Barolo Bergera Pezzole RiservaItalia, 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

1119,20

HoReCa-pris

Le Strette Barolo Bergera Pezzole Magnum 2016Italia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 975**

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 1,5 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.

199,20

HoReCa-pris

Josetta Saffirio Langhe RosatoItalia, Piemonte, Langhe |
Årgang: 2021**Artikkelnr.: 983**

Frisk frukt med hint av roser, hvite blomster, fersken og aprikos. God syrebalanse og balanserte aromaer av frukt og blomster, sitron og kirsebær. Fermentering på ståltank. Skallmasserasjon i 6 timer



Apertiff/avec, Fisk, Skalldyr
Drikkeklar nå, men kan også lagres
100% Nebbiolo
Alkoholinnhold 13%
Syre 4,9 Sukker 5 Glass 0,75 liter

279,20

HoReCa-pris

Josetta Saffirio Nebbiolo d'Alba Spumante Brut RoséItalia, 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 flaske



Apertiff/avec, Skalldyr, Fisk
Drikkeklar nå, men kan også lagres
100% Nebbiolo
Alkoholinnhold 13,5%
Syre 7,4 Sukker 3,6 Glass 0,75 liter

223,20

HoReCa-pris

Josetta Saffirio Barbera d'Alba SuperioreItalia, 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

239,20

HoReCa-pris

Josetta Saffirio Langhe NebbioloItalia, 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

Josetta Saffirio Barolo del Comune di Monforte d'Alba

Italia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2017

432,00

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

463,20

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

463,20

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

Josetta Saffirio Barolo Riserva Millenovecento48

Italia, Piemonte, Barolo |
Årgang: 2015

599,20

HoReCa-pris


Artikkelnr.: 984

Aroma av knuste røde bær og hyllebær, med noter av røyk, tjære og lakris. Subtile mineraltoner. Rik smak med fyldige, slepne tanniner. Myk pressing og gjæring ved 30-32°C. Kaldmaserasjon 48 t før gjæring. Gjæringen varer i 9-10 d. Deretter maserasjon i ca 90 d.

100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 3 g/l

Sukker 1 g/l

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.

**223,20**

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
**279,20**

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
**367,20**

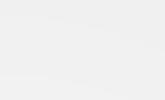
HoReCa-pris

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
**559,20**

HoReCa-pris

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.


 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



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

207,20

HoReCa-pris



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. Strukturerede 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% Oseleta
Alkoholinnhold 14%
Syre 5,4 g/l Sukker 2,8 g/l Glass 0,75 liter

255,20

HoReCa-pris



David Sterza Valpolicella Classico Superiore

Italia, Veneto, Valpolicella | Årgang: 2019

Artikkelnr.: DS000004

Aroma av røde bær. Toner av krydder. Strukturert med en lang finish. Tørr og glatt på smak, etterlater en behagelig kirsebærettersmak. Fermentering i ståltank. Lagring i barrique i 24md. Filtrering.

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

279,20

HoReCa-pris



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% Oseleta
Alkoholinnhold 16%
Syre 5,8 g/l Sukker 2,2 g/l Glass 0,75 liter

399,20

HoReCa-pris





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 barndommen 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. Vinifiseringen finner sted i moderne stålfat på 1000 Ql og modning finner sted i store franske og slavonske eikefat.

239,20

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

239,20

HoReCa-pris


Molino di Sant'antimo Il 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

239,20

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



503,20

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

**876,00**

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





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.

199,30

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Vermentino**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2021

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

**199,20**

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

**239,20**

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Bellamarsilia**

Italia, Toscana, Morellino Di Scansano | Årgang: 2021

Artikkelnr.: 1728801

Duft av røde frukter og fioler med hint av lavendel og kirsebær. Frisk smak med middels fylde, tydelige tanniner. Lys krydret avslutning. Temperaturkontrollert fermentering 14d og rustfrie ståltanker i 9 md.

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

Alkoholinnhold 14,5%

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

**199,20**

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

**255,20**

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Capatosta**

Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2016

Artikkelnr.: 5680301

Aroma av tørkede kirsebær, salvie og sitrus med blommsteraktige 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

**279,20**

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

**319,20**

HoReCa-pris

**Poggio Argentiera Poggioraso**

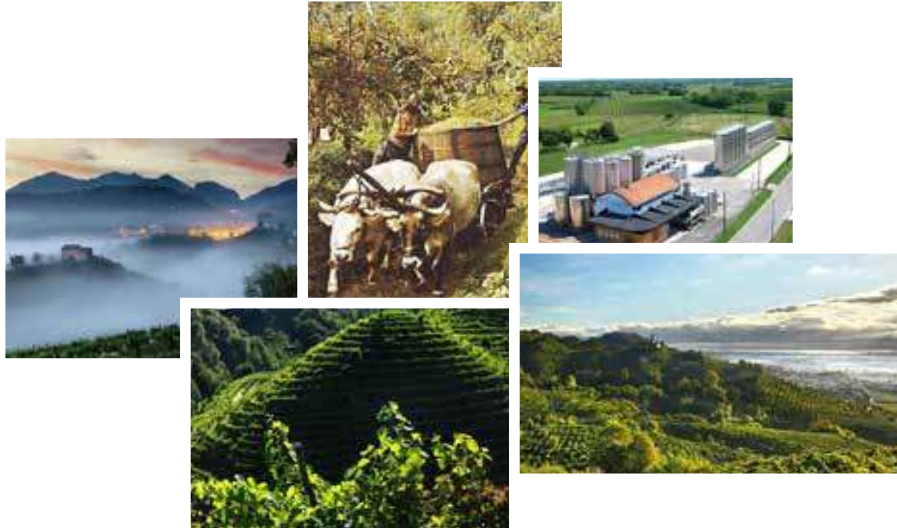
Italia, Toscana, Øvrige | Årgang: 2017

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.

143,20

HoReCa-pris

**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

Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11%

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

143,20

HoReCa-pris

**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

Drikkeklar nå, men kan også lagres

100% Glera

Alkoholinnhold 11%

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

143,20

HoReCa-pris

**Prosecco Treviso Rosé Brut Millesimato**

Italia, Veneto | Årgang: 2020

Artikkelnr.: 12495601

Fruktige noter med et snev av bær og tropisk frukt. Blomster med hint av roser og fioler.. 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.

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

**175,20**

HoReCa-pris

**Solicum Prosecco Organic Treviso 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

159,20

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

167,50

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

183,20

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

175,20

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. Fløysaktig, 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



Oltrepo Pavese DOC er et tradisjonelt vinområde i Italias nordligste region, Lombardia. Det ligger i umiddelbar nærhet til Milano, og grenser til regionene Emilia-Romagna og Piemonte. I likhet med Piemonte var dette området i århundrer under styret av House of Savoy. Bevis på kulturarven av vin går tilbake i minst 3000 år - et datert avtrykk av en drueklase ble en gang funnet på en sandstein i distriktet.

Vinmarkene i Oltrepo-sonen ligger mellom Apenninene og elven Po i provinsene Alessandria, Genova og Piacenza. Vinrankene drar nytte av et utmerket mikroklima (takket være nærheten til Po), veldrenert jord rik på leire og kalkholdig mergel, og et terroir som ofte sammenlignes med Barolo.

Og her i provinsen Pavia finner du Solinga, landet velsignet av solen! Franco Pellegrini, hans kone Annamaria og to barn, Davide og Rita, utgjør «Pellegrini-familien». Med 5 hektar vinmarker, kjeller og gårds- hus samlet, produserer de gjennomsnittlig 30 000 flasker årlig her i Solinga. Terrenget er kupert, bratt og ulendt, sandholdig

av natur, bestående av rullestein og noe sandstein som ligger i en gjennomsnittlig høyde mellom 250-300 meter over havet. De klimatiske faktorene kombinert med de bratte skråningene med naturens tilgang på vann, gjør at hver høsting er forskjellig fra hverandre, noe som gir opphav til unike viner. Arbeidene gjøres manuelt, fra beskjæring til høsting. I kjelleren foregår gjæringen spontant, med gjær naturlig tilstede på druene, og flasketappingen følger månens faser.

Vinene er produsert med opprinnelige lokale vinstokker av Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespolina, Nebbiolo og Riesling. Dyrkingen i vinmarken skjer i henhold til naturen, ved å bruke produkter basert på planteekstrakter som stimulerer den mikrobielle floraen nyttig både i jorda og på bladene, nettopp for å gi vinmarken «rom til å uttrykke» seg på en unik og enestående måte.

På denne måten, ved å ta vare på plantens velvære, vil den kunne forsterke aromabildet knyttet til jorda og miljøet som er vert for den.

383,20

HoReCa-pris

**Pellegrini Solinga**

Italia, Lombardia, Oltrepo Pavese | Årgang: 2019

Artikkelnr.: PELO0002

Duft av små røde frukter, noter av lær, bakverk. Kraftig, fruktig og harmonisk smak. Spontan gjæring. Maserasjon 15-20 d. Lagres på eikefat i omtrent ett år.

Barbera, Croatina, Uva Rara, Vespolina

Alkoholinnhold 14%

Syre 6,3 g/l Sukker 1,2 g/l Glass 0,75 liter

383,20

HoReCa-pris

**Pellegrini Bricco del Merlo**

Italia, Lombardia, Oltrepo Pavese | Årgang: NV

Artikkelnr.: PELO0003

Eksotisk frisk frukt, flyktig, toner av bakverk og grafitt. Fyldig, delikat med slepne tanniner. Maserasjon 15-20 d. Lagres på eikefat i omtrent ett år.

100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

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

**559,20**

HoReCa-pris

**Pellegrini Buttafuoco**

Italia, Lombardia, Buttafuoco dell'Oltrepo Pavese | Årgang: 2019

Artikkelnr.: PELO0001

ffne aromaer av fioler, moden frukt, lær og lakris. Bred, tørt og harmonisk smak. Spontan gjæring. Maserasjon 20-25 d. Lagres på eikefat i omtrent ett år.

Barbera, Croatina, Uva Rara, Vespolina

Alkoholinnhold 14%

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



Folini

VALTELLINA

Valtellina, en tverrgående dyp dal helt nord i Lombardia, har produsert vin i over 2000 år. I dag er den kjent for sine lyse, kirsebærduftende viner laget av druesorten Nebbiolo, kjent her som Chiavennasca (etter den nærliggende byen Chiavenna). De to typiske vinene fra området er Rosso di Valtellina og den kraftige Sfursat (Sforzato) basert på tørkede druer.

Jordsmonnet her er grusaktig, godt drenert og rik på silika. Det er strødd med større steiner, som samler varme gjennom dagen og slipper den ut om kvelden. Dette er en viktig fordel, siden det bidrar til å forhindre frost om våren og også modererer områdets høye temperaturvariasjon i døgnet. Disse jordforholdene er godt egnet for kvalitetsvin dyrking, og komplementeres av Valtellinas kjølige, men solrike mesoklima, uten tvil den viktigste faktoren for å skape den modne, levende vinstilen. Soppsykdommer holdes på et minimum av kjølig alpine bris og varmere luftstrømmer som blåser inn fra Comosjøen.

Folini-familien kjøpte på midten av 1900-tallet en liten vingård på 4000 kvm i hjertet av Dos Bel. Halvparten av druene ble solgt, og den andre delen ble vinifisert til personlig bruk og for familien. I 2008 forlot far Folini jobben for å være bonde på heltid i famili-

ens vingård og områdene rundt, og skapte samtidig en liten kjeller i Chiuro, som snart ble familiens hjem. I 2016 ble Francesco Folini eier av vingården og Cantina Folini født, med en første produksjon på 2000 flasker/år og 5 hektar vinmarker. De har økt produksjonen og tilegnet seg endel ny mark de siste årene, men er fortsatt en liten produsent.

For å skape høykvalitetsvin, praktiseres «green harvest» i opptil to runder, samt lavt utbytte og modning av et begrenset antall drueklaser. Terreng, skråning, høyde og solorientering påvirker resultatet og gir Folini et fortrinn som resulterer i svært gode druer. Et langvarig samarbeid med den velkjente produsenten «Nino Negri», som får 80 % av druene, gir Folini mulighet til å selektere de beste druene fra utvalgte vinmarker, og utnytte disse til egen vinproduksjon. Folini er en liten produsent, noe som gir mulighet til raske avgjørelser og produsere det de selv ønsker med tanke på årgang og stil.

I kjelleren benyttes ståltanker, barriques, 500 L tonneaux eller større fat. Vinen roteres under modningen og ender ofte med å hvile en periode på ståltank før flasketapping. Vinene fra Folini gir et godt uttrykk av Valtellina og leverer en imponerende kvalitet.

279,20

HoReCa-pris

**Folini Rosso di Valtellina**Italia, Lombardia, Valtellina |
Årgang: 2020**Artikkelnr.: FOL00001**

Aroma av røde frukter, bringebær, bjørnebær og kirsebær. Frisk og balansert med slepne tanniner. Modning 9 md i ståltank, 9 md i barriques, 9 md på flaske.

100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,3

Sukker 0,9

Glass 0,75 liter

399,20

HoReCa-pris

**Folini Dos Bel Riserva**Italia, Lombardia, Valtellina |
Årgang: 2020**Artikkelnr.: FOL00002**

Aroma av røde frukter og noter av krydder. Noe fioler. Fyldig og myk med balanserte, slepne tanniner. Modning 9 md i ståltank, 27 md i barriques, 12 md på flaske.

100% Nebbiolo

Alkoholinnhold 14%

Syre 5,9 g/l

Sukker 1,0 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!

**159,20**

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

**159,20**

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

**159,20**

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco Nero
d'Avola**

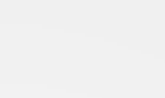
 Italia, Sicilia, Terre Siciliane |
Årgang: 2019

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

**199,20**

HoReCa-pris

**Barone Di Serramarrocco
Quojane di Serramarrocco**

 Italia, Sicilia, Øvrige | Årgang:
Utsolgt. Kommer ny årgang!
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

215,20

HoReCa-pris

**Barone di Serramarrocco
Sammarcello**

Italia, Sicilia | 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

295,20

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

295,20

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, Storvilt, 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

247,20

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

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.

255,20

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



319,20

HoReCa-pris

Daino Suber IGT

Italia, Sicilia, Terre Siciliane |
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





Andaras

Andaras er et vinprosjekt som så dagens lys i 2016. Marco Pinna med over 20 års erfaring i vinbransjen og Paolo Balia som velrennomert og høyt ansett vinprodusent med over 30 års erfaring, ønsket å tilby markedet det beste fra Sant'Antioco. Prosjektet har røtter i selve meningen av ordet Andaras, «lands-stier», og starter fra de støvete veier reist av bønder for å plante de første vinstokkene på øya Sant'Antioco. Prosjektet involverer også to andre partnere, Massimo Putzu og Alessandro Balia, begge vindyrkere med lang fartstid. I dag består eiendommen av 3,5 hektar og nye 2,5 hektar tilkommer i kommende år. Vingården ligger på øya Sant'Antioco, ved den sørvestlige delen av Sardinia, ut mot

Middelhavet. Vinmarkene ligger veldig nær havet, med jordsmonnet rikt på sand, og de fleste av plantene er «pre-phylloxera», og de eldste er over 60 år gamle, noe som gir lav avkastning og høy kvalitet. Fra 2020 inngår vinen i Carignano del Sulcis DOC.

Carignano del Sulcis er en italiensk appellasjon DOC fra Sardinia, introdusert i juni 1977. Den er forbeholdt røde og roséviner laget av Carignan, eller Carignano som druen er kjent som her, dyrket i det sørvestlige hjørnet av øya. Denne karakteristiske varianten kom til Sardinia enten via Provence eller østlige Spania – øya har lenge etablerte handelsruter med Sør-Frankrike, sist via Korsika.

399,20

HoReCa-pris



Andaras Carignano Del Sulcis
Italia, Sardinia, Carignano Del Sulcis | Årgang: 2020

Artikkelnr.: AN0001

Aroma av røde frukter og kirsebærlikør. Runde tanniner og vedvarende finish. Spontan gjæring, mæserasjon ca 10 d. Modning i barriques i 10 md, flaske i 4 md.

100% Carignano

Alkoholinnhold 13,5%

Syre 6 g/l

Sukker 1 g/l

Glass 0,75 liter





S T U R M

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 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.

232,00

HoReCa-pris



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



Sturm Sauvignon Bio DOC 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 maserasjon ved bruk av Ganimede -metoden. Gjæring foregår ved en kontrollert temperatur. Vinen bruker noen måneder på jevningen og tappes deretter.

247,20

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.

247,20

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





KELLEREI ST. PAULS

Kellerei St. Pauls ble grunnlagt i 1907 og har i generasjoner hatt som mål å produsere viner med klare identiteter som fremhever det unike ved sitt 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 St. Pauls 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.

175,20

HoReCa-pris

St. Pauls Cuvée Paul Rosso

Italia, Trentino-Alto Adige,
Vigneti delle Dolomiti | Årgang:
2022

Artikkelnr.: 14063701

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

239,20

HoReCa-pris

St. Pauls Lagrein

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

Artikkelnr.: 14063401

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

263,20

HoReCa-pris

St. Pauls Luzia Pinot Noir

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

Artikkelnr.: 14063501

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

399,20

HoReCa-pris

**St. Pauls Lehmont Pinot Noir
Riserva**

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

Artikkelnr.: 14063601

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

159,20

HoReCa-pris

**St. Pauls Cuvée Paul Bianco**

Italia, Trentino-Alto Adige,
Vigneti delle Dolomiti | Årgang:
2021

Artikkelnr.: SP000013

Florale toner og eksotiske
frukter. Saftig med animert
friskhet og fruktighet.
Maserasjon og gjæring ved
kontrollert temperatur i rustfrie
ståltanker.

Apertiff/avec, Grønnsaker, Lyst kjøtt
Drikkeklar nå, men kan også lagres
60% Pinot Bianco, 30% Sauvignon Blanc, 10%
Chardonnay
Alkoholinnhold 12,5%
Syre 5,8 g/l Sukker 1 g/l Glass 0,75 liter

199,20

HoReCa-pris

**St. Pauls Pinot Grigio**

Italia, Alto Adige, Alto Adige |
Årgang: 2021

Artikkelnr.: 14405401

Aroma av eksotiske krydder,
modne pærer og melon. Frisk
syre og fyldig munnfølelse.
Rolig gjæring ved kontrollert
temperatur i rustfrie ståltanker.

100% Pinot Grigio
Alkoholinnhold 13%
Syre 5,3 Sukker 1 Glass 0,75 liter

239,20

HoReCa-pris

**St. Pauls Gewürztraminer**

Italia, Alto Adige, Alto Adige |
Årgang: 2021

Artikkelnr.: 14405501

Typisk aroma av roser, tropiske
frukter og muskatnøtt. Fin
syre, fyldig og aromatisk finish.
Rolig gjæring ved kontrollert
temperatur i rustfrie ståltanker.

100% Gewürztraminer
Alkoholinnhold 13,5%
Syre 5,4 Sukker 0,6 Glass 0,75 liter

199,20

HoReCa-pris

**St. Pauls Bergspiel Riesling**

Italia, Alto Adige, Alto Adige |
Årgang: 2017

Artikkelnr.: 14642901

Aroma av aprikos, hvit melon og
kvede, subtile toner av limeskall
og frisk timian, noe flint. Frisk
syre med fast fylde og lang
ettersmak. Langsom gjæring
ved kontrollert temperatur i
rustfrie ståltanker.

Drikkeklar nå, men kan også lagres
100% Riesling
Alkoholinnhold 12%
Syre 7,2 Sukker 0,3 Glass 0,75 liter

207,20

HoReCa-pris

St. Pauls Plötzner Weissburgunder

Italia, Alto Adige, Alto Adige | Årgang: 2020

Artikkelnr.: 14405301

Kompleks aroma av grønt eple, pære og fersken, med sitrusnyanser, florale hint og mandelpreg. Forfriskende fruktig og rik med en salt finish. Rolig gjæring på store trefat, modning på bunnfall, delvis malolaktisk gjæring



100% Pinot Bianco
Alkoholinnhold 13%

Syre 5,5

Sukker 0,6

Glass 0,75 liter

**279,20**

HoReCa-pris

St. Pauls Praeclarus Brut Blanc de Blancs

Italia, Alto Adige, Alto Adige | Årgang: NV

Artikkelnr.: 15595601

Aroma av mandelblomster, fersken og aprikos, med hint av friske hasselnøtter og brødskorper. Intens smak, fin, langvarig mousse. Vedvarende avslutning. Skånsom pressing av druer. 2-3 md lagring på store eikefat. Tradisjonell flaskegjæring 40 md modning på bunnfall.



100% Chardonnay
Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,1

Sukker 5

Glass 0,75 liter

359,20

HoReCa-pris

St. Pauls Praeclarus Pas Dosé Blanc de Blancs

Italia, Alto Adige, Alto Adige | Årgang: 2016

Artikkelnr.: 15595701

Sitrus og hvite blomster. Tørket frukt, hvite fersken, aprikos, fjellurter, krydret brød og brioche. Fløyelsmyk tekstur. Lang mineralsk finish. Delikate, vedvarende bobler. Skånsom pressing av druer. 2-3 md lagring på store eikefat. Tradisjonell flaskegjæring 60 md modning på bunnfall.



100% Chardonnay

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,3

Sukker 0,5

Glass 0,75 liter

St. Pauls Kalkberg Weissburgunder

Italia, Alto Adige, Alto Adige | Årgang: 2019

Artikkelnr.: 14405701

Bredt aromaspekter med aromatiske toner av gult eple og pære, hvit fersken og friske fjellurter. Kompleks på smak med kompakt struktur og god fylde. Langvarig, kraftig mineralsk finish. Pressing av hele druer, kontrollert gjæring i tonneaux. 12 md modning på bunnfall.

351,20

HoReCa-pris



100% Weissburgunder

Alkoholinnhold 14%

Syre 6,3

Sukker 0,7

Glass 0,75 liter

St. Pauls Sanctissimus Weissburgunder

Italia, Alto Adige, Alto Adige | Årgang: 2017

Artikkelnr.: 14405801

Kompleks aroma, toner av modent eple, med fine krydrede noter av salvie. Tett og mineralsk. Balansert mellom syre, frukt og kompleksitet. Vedvarende lang avslutning. Skånsom skallmaserasjon i store leireamforaer, modning i store trefat av lokalt dyrket eik.

799,20

HoReCa-pris



100% Weissburgunder

Alkoholinnhold 13,5%

Syre 5,5

Sukker 1,2

Glass 0,75 liter

St. Pauls Sanctissimus Weissburgunder

"Den utvalgte" har mer enn et århundre under beltet, men har ikke mistet noe av sin styrke – snarere tvert imot, faktisk. Sanctissimus er mektig og staselig, hele veien fra de tette vinstokkene til ytterkantene av de eldgamle røttene. Denne Pinot Bianco kan stå stolt blant de eksepsjonelt overdådige vinene, og holder seg i alle henseender. Sanctissimus er dyrket i de ekstremt bratte skråningene til den sørvendte Vignalokasjonen nedenfor kirken i Missian, deretter eldet i leireamfora, og er virkelig juvelen i vingårdens krone.

Vinrankene plantet på slutten av 1800-tallet i en ekstrem åsside i Missian, markerer en av de eldste vinmarkene i Syd-Tirol. Druene, som er håndplukket med største omhu og med ekstremt lavt utbytte, danner grunnlaget for



Pinot Blanc Sanctissimus. Druene moses i amforer med skallene og gjærer sakte i noen måneder. Vinen finner sin naturlige balanse etter en modningsprosess på store lokalt produserte eikefat. Den flerlags årgang 2017 lover en kompleks aromaopplevelse og utvikler seg på ganen veldig tett og mineralsk. En fin

match mellom syre, frukt og kompleksitet kjennetegner denne Pinot Blanc. Strålende strågul. Kompleks nese, viser toner av modent eple, med fine krydrede toner, av salvie. På smak, voluminøs, saftig, kremet og vedvarende på avslutningen.

Terroir

Kalkrike moreneavsetninger fra siste istid og plantet allerede ca 1899 i bratte og sørvendte skråninger (mellom 350-400 m.o.h.).



Franciacorta er en musserende vin fra den italienske provinsen Brescia (Lombardia) med DOCG-status. Den ble tildelt DOC-status i 1967, betegnelsen inkluderte da også røde og hvite stilleviner. Siden 1995 har DOCG-klassifiseringen utelukkende vært gjeldende for de musserende vinene i området.



Det er Franciacorta-metoden som garanterer kvaliteten på hver eneste flaske, også i dag. Streng, grundige reguleringer for å oppnå viner av absolutt toppkvalitet: bruk av utelukkende edle druesorter plukket for hånd, naturlig andregjæring på flaske og deretter langsom aldring på bunnfallet i ikke mindre enn 18 måneder, 30 måneder for enkeltårgangsviner (millesimato) og en totalsum på 60 måneder for «Riservas». Vinen er stort sett tørr (lite sukker) fra pas dosé (ingen sukkertilsetning) og opp til brut (maks 15 gram sukker per liter).

Druer som er tillatt i Franciacorta
Franciacorta er laget med Chardonnay, Pinot Nero og Pinot Bianco, med opptil 50% av sistnevnte tillatt. En ny drue, Erbamato, er nylig tilsatt, til maksimalt 10%.

Franciacorta sitt terroir

Italias svar på Champagne og landets ledende musserende vinregion ligger i en region som hevder å være «pre-alpint», er svært kontinentalt,

men har to formildende faktorer: Iseosjøen i nord og Monte Orfano i sør. Nærheten til innsjøen har en enorm dempende effekt på temperaturløse både sommer og vinter.

Bevis på dette ligger i Franciacortas typiske middelhavsvegetasjon, som inkluderer både ville og naturaliserte plantearter sammen med de som er enkle å dyrke, som oliventrete.

I vekstperioden for vinstokkene (april til oktober) er gjennomsnittlig nedbør 500-600 mm, omtrent to tredjedeler av det totale årlige.

Franciacorta-området er trekantet i form, med en topp i nord som berører den sørlige bredden av Iseosjøen.

Innenfor dette trekantede amfiteateret kan vi ganske tydelig skimte morenene som ble dannet under istiden, takket være en stor isbre som kom fra Val Camonica, og som delte seg i to grener rett etter bassenget til innsjøen, med en liten i øst, og en mye større og viktigere mot vest.

Ikke mindre viktig er Monte Orfano, som beskytter Franciacorta mot fuktigheten i Padana-dalen.

Monte Orfano har kalksteinsjord, ganske forskjellig fra den morene opprinnelsen til resten av Franciacorta. Her er vinstilen strammere og kalkere.

Den morene opprinnelsen til de andre delene av regionen er like avgjørende. Morenejord gjør at pH-verdiene ikke er like høye som i Champagne og syrligheten er nesten halvparten av nivået man kan oppnå i Champagne-regionen.

Dette betyr at musserende viner i

Franciacorta lages med fokus på å trekke ut et renest mulig uttrykk fra druene, uten en oksidativ stil.

Jordsmonn i regionen er rik på sand og silt og mangler vanligvis leire, ofte med betydelig tykkelse og høy permeabilitet.

Rikelig med steiner av forskjellige former, typer og farger er spredt overalt, og i århundrer har de blitt brukt til å bygge villaer, våningshus og «Broli», de karakteristiske steinmurene som omgir hus og vingårder.



En av de grunnleggende egenskapene til Franciacortas morene-jord er et enormt vell av tilsatte mineraler, som er forskjellige fra de som kun kommer fra bergartene som finnes der, og danner grunnlaget for områdets høykvalitets vindyrking.

Det forekommer ofte hagl i Franciacorta og ved lov er det ikke lov å bruke nett eller vær-kanoner, siden det er såpass tett mellom landsbyene i området. For noen utsatte produsenter, har de løst dette ved å fordele vinmarkene over et større område, slik at risikoen fordeles og at haglbygene ikke rammer alle sammen.

Grand Wines har fem produsenter fra hele appellasjonen, fordelt slik at man kan smake store forskjeller i stilen representert av stedet de kommer fra.



ENRICO GATTI

Castelveder



FACCOLI
FRANCIACORTA



ELISABETTA BRAMI

**351,20**

HoReCa-pris

**Enrico Gatti Franciacorta Brut**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: 2019**Artikkelnr.: 15547901**

Frisk, balansert med hint av sitrus og blandede nøtter. Fin tekstur. Lang mineralsk finish. Vedvarende bobler. Fermentering på ståltank, deretter minst 24 md på bunnfall

100% Chardonnay

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,8 g/l

Sukker 3,5 g/l

Glass 0,75 liter

335,20

HoReCa-pris

Castelveder Franciacorta BrutItalia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: NV**Artikkelnr.: 15595901**

Intens. Noter av kjeks og skorpe fra ferskt brød. Syrlig med fin balanse. Fermentering på ståltank, deretter minst 24 md på bunnfall



100% Chardonnay

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 5,9 g/l

Sukker 3,7 g/l

Glass 0,75 liter

383,20

HoReCa-pris

Castelveder Franciacorta Pas DoséItalia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: NV**Artikkelnr.: 15595801**

Hint av skorpe av nybakt brød, hvite blomster og vanilje, toner av tørket frukt og gul frukt. Strukturert og myk, Finishen er vedvarende og balansert. Fermentering på ståltank, deretter minst 30 md på bunnfall



100% Chardonnay

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 5,3 g/l

Sukker 1 g/l

Glass 0,75 liter

351,20

HoReCa-pris

**Faccoli Franciacorta Extra Brut**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13582201**Duft av surdeig og brøds skorpe.
Tørr, ren og vedvarende.
Fermentering ca. 20 md på
bunnfall60% Chardonnay, 20% Pinot Blanc, 20% Pinot
Noir

Alkoholinnhold 12,5%

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

351,20

HoReCa-pris

**Faccoli Franciacorta Rosé Brut**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: 2019**Artikkelnr.: 13582101**Duft av små røde bær.
Lang, fruktig og mye duft.
Fermentering ca. 24 md på
bunnfall60% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot
Blanc

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 5,7 g/l Sukker 2,5 g/l Glass 0,75 liter

351,20

HoReCa-pris

**Ambrosini Franciacorta Brut
Batudé**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: NV**Artikkelnr.: 15478301**Duft av blomster og noe sitrus.
Fine, vedvarende bobler, med
balansert saftig smak og lang
avslutning. Myk pneumatisk
knusing, gjæring i stål ved
kontrollert temperatur i 7 md.
Deretter 20 md på bunnfall i
flaske.70% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 10% Pinot
Blanc

Alkoholinnhold 12,5%

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

399,20

HoReCa-pris

**Ambrosini Franciacorta Nihil
Dosaggio Zero**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: NV**Artikkelnr.: 15478401**Duft av sitrusfrukttoner og hint
av brødbakst. Fine, vedvarende
bobler, med balansert frisk,
tørr og fyldig smak med lang
avslutning. Myk pneumatisk
knusing, gjæring i stål eller
barriques ved kontrollert
temperatur i 7 md. Deretter 24
md på bunnfall i flaske.

85% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,1 g/l Sukker 0,9 g/l Glass 0,75 liter

399,20

HoReCa-pris

**Elisabetta Abrami
Franciacorta Satèn**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: 2019**Artikkelnr.: 15596201**

Uttrykksfull, konsentrert nese drevet av gul fersken, honning, lakris og mynte. Frisk, ren smak med en kremet tekstur og sitrusfruktsmak. Fokusert, rund mousse. Fermentering i ståltanker og trefat.

På flaske i minst 24 md på bunnfallet og minimum 3 md etter degorgement.



100% Chardonnay

Alkoholinnhold 12,5%

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

439,20

HoReCa-pris

**Elisabetta Abrami
Franciacorta Blanc de Noir
Millesimato**Italia, Lombardia, Franciacorta |
Årgang: 2016**Artikkelnr.: 15596001**

Balsamicotoner, blomster og dufter av akasiehonning. Kompleks, fyldig og vedvarende. Fin mousse.

Fermentering i ståltanker og trefat. På flaske i minst 36 md på bunnfallet og minimum 3 md etter degorgering.



100% Pinot Noir

Alkoholinnhold 12,5%

Syre 6,8 g/l Sukker 2,5 g/l Glass 0,75 liter

327,20

HoReCa-pris

**Elisabetta Abrami Sciàre
dell'Alba Etna Bianco**

Italia, Sicilia, Etna | Årgang: 2021

Artikkelnr.: 15596301

Florale noter av tropiske frukter. Friskt, tørr og fruktig med en mineralsk avslutning. Ståltank og ett år på flaske.



80% Carricante, 20% Catarratto

Alkoholinnhold 12,5%

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

351,20

HoReCa-pris

**Elisabetta Abrami Sciàre
dell'Alba Etna Rosso**

Italia, Sicilia, Etna | Årgang: 2018

Artikkelnr.: 15596101

Noter av ville bær og krydder. Frisk, medium tanniner og lang mineralsk avslutning. Maserasjon på ca 12-15 d i stål. 30 hl Franske eikefat i 24 md i og 1 år på flaske.



80% Carricante, 20% Catarratto

Alkoholinnhold 13,5%

Syre 6,6 g/l Sukker 0,5 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.


119,60

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

119,70

HoReCa-pris

Spritz Dolmites

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



Jan-Petter Dahle

Daglig leder

+47 93 000 796

jpd@grandwines.no

Eirik M. Andersen

Partner

+47 916 58 263

ema@grandwines.no

Grand Wines

Ivan Bjørndals gate 32

0472 Oslo, Norway

grandwines.no