



LE GRILLAIE

L'exploitation Celli, maison fondée en 1963, est la propriété des familles Sirri et Casadei surnommées Bron & Rusèval depuis 1965. En 1985, les équipements de vinification sont renouvelés et l'exploitation introduit une nouvelle philosophie tournée vers la recherche constante de la qualité et de la typicité des vins produits. Depuis, les propriétaires ont mis l'accent sur une sélection rigoureuse du raisin provenant de 29 ha de petites exploitations agricoles situées dans le territoire, choix qui s'est rapidement traduit par une hausse sensible de la qualité des vins.

Vin rouge rubis, élégant et racé.

Arômes de fruits rouges avec une pointe d'épices. Bons tanins.

Romagna D.O.C.G. San Giovese Superiore Riserva

Région :	Emilie Romagne
Cépage :	San Giovese di Romagna
Vieilli :	12 mois en barrique de chêne
Accord mets :	Pâtes avec de la viande, viandes rouges et blanches
Producteur :	Celli
Site Producteur :	www.cell-vini.com



BARBERA D'ALBA

Il y a plus de cinquante ans, le grand-père de la propriétaire actuelle commença à vinifier une partie des raisins qu'il produisait à Grinzane Cavour. Il fut par la suite secondé par son fils, grâce auquel il réussit à vinifier la totalité des raisins. Plus récemment Bruna Grimaldi et son mari Franco Fiorino, tous deux oenologues, sont entrés dans l'exploitation et ont élargi la superficie du vignoble jusqu'aux 8 ha actuels, concentrant tous leurs efforts sur le développement d'un vignoble de grande qualité.

Vin franc, racé et élégant.

Nez intense, parfum de fruits mûrs, de griotte et de prune.

En bouche, vin sec, ayant du corps et une acidité marquée .

Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

Région :	Piémont
Cépage :	Barbera
Vieilli :	12-15 mois en fût de chêne 6 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, charcuterie, pâtes avec viande, fromages affinés
Producteur :	Grimaldi Bruna
Site Producteur :	www.grimaldibruna.it



KERRIA

L'exploitation Garofoli est la plus ancienne des Marches. Depuis sa création en 1901, 5 générations de Garofoli ont développé le domaine en suivant une philosophie : mettre à jour en permanence les techniques de production tout en respectant les méthodes traditionnelles de production du vin et suivre les tendances du marché en restant fidèle aux caractéristiques transmises par la tradition régionale.

Les vignes couvrent une superficie totale de 50 hectares et se trouvent dans les communes de Montecarotto, Ancona et Castelfidardo.

Vin avec un nez très floral.

Parfum intense de fruits rouges et senteurs de pétales de roses et de violettes. En bouche, frais, agréable et légèrement tannique.

Lacrima di Morro D'Alba D.O.C.

Région :	Marches
Cépage :	Lacrima
Vieilli :	4 mois minimum en bouteille
Accord mets :	Charcuterie, plats de viandes rouges
Producteur :	Garofoli
Site Producteur :	www.garofolivini.it



ELORO NERO D'AVOLA

La famille Curto est d'origine très ancienne : on retrouve les premières traces du comte Pietro Curto dès 1030. Des documents attestent qu'ils y sont viticulteurs depuis 1670. Propriétaire d'un vaste domaine agricole, l'entreprise se consacre surtout au domaine vitivinicole à la fin du XXe siècle, en valorisant les vieilles vignes et en construisant une nouvelle cave équipée des dernières technologies.

Les vignobles, au terrain calcaire et à haute vocation viticole, représentent environ 30 ha et se trouvent dans le terroir ELORO DOC, pour la plupart près du village de Pachino, près d'Avola, la terre d'origine du Nero d'Avola.

Joli nez pour ce vin aux senteurs musquées. Notes de prune et de chocolat.

Vin avec du corps et de la souplesse.

Eloro Nero d'Avola D.O.C.

Région :	Sicile
Cépage :	Nero D'Avola
Vieilli :	Acier inox puis mise en bouteille
Accord mets :	Viandes et fromages affinés
Producteur :	Curto
Site Producteur :	www.curto.it



IKANO

La famille Curto est d'origine très ancienne : on retrouve les premières traces du comte Pietro Curto dès 1030. Des documents attestent qu'ils y sont viticulteurs depuis 1670. Propriétaire d'un vaste domaine agricole, l'entreprise se consacre surtout au domaine vitivinicole à la fin du XXe siècle, en valorisant les vieilles vignes et en construisant une nouvelle cave équipée des dernières technologies.

Les vignobles, au terrain calcaire et à haute vocation viticole, représentent environ 30 ha et se trouvent dans le terroir ELORO DOC, pour la plupart près du village de Pachino, près d'Avola, la terre d'origine du Nero d'Avola.

Vin harmonieux, velouté, aux tannins marqués et au final long et agréable.

Bouquet riche en nuances épicées avec des parfums de fruits secs, fruits, chocolat et vanille.

Ikano I.G.T.

Région :	Sicile
Cépage :	Nero D'Avola, Syrah, Merlot
Vieilli :	Acier inox, 6 mois en barrique de chêne puis mise en bouteille
Accord mets :	Viandes, pâtes, fromages
Producteur :	Curto
Site Producteur :	www.curto.it



BRON & RUSEVAL

L'exploitation Celli, maison fondée en 1963, est la propriété des familles Sirri et Casadei surnommées Bron & Rusèval depuis 1965. En 1985, les équipements de vinification sont renouvelés et l'exploitation introduit une nouvelle philosophie tournée vers la recherche constante de la qualité et de la typicité des vins produits. Depuis, les propriétaires ont mis l'accent sur une sélection rigoureuse du raisin provenant de 29 ha de petites exploitations agricoles situées dans le territoire, choix qui s'est rapidement traduit par une hausse sensible de la qualité des vins.

Vin rouge rubis au parfum intense de fruits rouges, en particulier de mure.

En bouche, vin chaleureux et élégant avec une belle structure.

San Giovese- Cabernet I.G.T. Forli

Région :	Emilie Romagne
Cépage :	San Giovese/Cabernet Sauvignon
Vieilli :	13 mois en barrique de chêne français + 12 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes rouges, pâtes à la viande, fromages
Producteur :	Celli
Site Producteur :	www.celli-vini.com



MILLEUVE

L'exploitation est créée en 1981 par Nicola Manfredari qui produit du vin provenant de trois vignobles : Podere di Brazzano , propriété de la famille depuis des générations et exploitée en vigne depuis au moins 1600, le Podere di Ca' delle Vallade et le Podere di Ruttars, tous trois situés sur les collines du territoire d'appellation d'origine contrôlée (DOC) Collio.

Toutes les étapes de la production de ses vins se caractérisent par un objectif précis : obtenir des vins aux propriétés délicates, complexes et équilibrées.

Robe soutenue, nez fin, frais et mature avec tonalités de fruits secs. En bouche, vin très agréable, avec de la minéralité et de la fraîcheur soutenant une belle structure et des tanins d'un soyeux étonnant pour un vin de cette région.

Marche I.G.T.

Région :	Marches
Cépage :	San Giovese /Montepulciano
Vieilli :	10 mois en barrique
Accord mets :	Charcuterie, viandes grillées, pâtes à la viande
Producteur :	Borgo del Tiglio
Site Producteur :	www.borgodeltiglio.it