



BOLGHERI MORECCIO

Casa di Terra est un domaine familial existant depuis 1950 qui couvre environ 120 hectares, dont 45 sont cultivés avec des vignobles DOC bolgheri et IGT Toscana.

Vin au nez assez puissant dégageant des notes de fruits rouges, d'épices et de vanille. Equilibré et intense, beaucoup de matières en bouche avec des tanins lisses et soyeux.

Bolgheri moreccio D.O.C.

Région :	Toscane
Cépage :	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah
Vieilli :	6 mois en fût de chêne 6 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes, fromages
Producteur :	Casa di Terra
Site Producteur :	www.fattoriacasaditerra.com



BARBARESCO RISERVA

Depuis 8 générations, la famille Bonfante produit des vins dans le Sud du Piémont et cette tradition familiale se perpétue aujourd'hui avec Micaela et son frère Marco. Le siège, situé à Nizza Monferrato, est entouré par les vignobles de la ferme Stella et d'autres vignobles sont répartis dans différents domaines. La superficie totale consacrée à la vigne, ajoutée à celle des différents domaines agricoles à Barolo, Nizza Monferrato, Gavi et Castellinaldo Roero, couvre plus de 20 hectares.

Un grand vin d'Italie.

Notes complexes d'épices avec des parfums de violette, de café et de truffe. Bouche riche, beaucoup de matière, très élégant.

Barbaresco D.O.C.G. Riserva

Région :	Piémont
Cépage :	Nebbiolo
Vieilli :	24 mois en fût de chêne 24 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes, fromages
Producteur :	Marco Bonfante
Site Producteur :	www.marcobonfante.com



AMARONE VALPOLICELLA

Quatre frères passionnés, les Castagnedi, perpétuent la tradition et agrandissent le domaine familial en concentrant tous leurs efforts sur la qualité des soins apportés à l'exploitation de leurs vignes et le respect de la nature.

Jouissant d'un microclimat idéal et profitant également de la proximité du lac de Garde célèbre pour la douceur de son climat, le terrain, compact et essentiellement calcaire, permet d'obtenir une production exceptionnelle. Ainsi, l'attention extrême donnée à la qualité et cet environnement unique font du domaine de Sant'Antonio une exploitation vinicole de plus de 50 hectares maintes fois primée et unanimement reconnue par la presse spécialisée, les connaisseurs et le grand public.

Vin élégant, frais et équilibré.

Gout confituré de fruits rouges avec des arômes de réglisse et de chocolat. Tanins ronds et chauds.

Amarone della Valpolicella D.O.C.

Région :	Vénétie
Cépage :	Corvina, Rondinella, Croatina, Osoleta
Vieilli :	24 mois en fût de chêne français
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes, fromages affinés
Producteur :	Tenuta sant'Antonio
Site Producteur :	www.tenutasantantonio.it



BAROLO

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.

Le Barolo est l'un des fleurons de la viticulture italienne.

Vin complexe, racé avec une belle structure.

Nez ample, intense, parfum de violettes, de poivre, de framboise et de roses séchées. En bouche vin élégant et persistant.

Barolo D.O.C.G. Badarina

Région :	Piémont
Cépage :	Nebbiolo di Barolo
Vieilli :	24-30 mois en fût de chêne 8-10 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes avec viande, fromages affinés, chocolat
Producteur :	Grimaldi Bruna
Site Producteur :	www.grimaldibruna.it