



## FAVUGNE

*Les caves Teanum sont situées sur un territoire légèrement vallonné qui s'étend du Gargano aux Monti Dauni, dans le nord des Pouilles, un ancien territoire appelé autrefois Daunia et ensuite Capitanata, précisément dans le territoire de San Paolo di Civitate. Nos vins sont l'essence de l'union harmonieuse entre une viticulture de qualité durable, l'application des techniques œnologiques les plus modernes et le riche savoir-faire de notre vigneron.*

Rouge profond au bouquet de fruits rouges.

En bouche sec, robuste et persistant.

---

### Favugnè D.O.C.

Région :	Pouilles
Cépage :	Montepulciano
Vielli :	Fût d'acier + bouteille
Accord mets :	Pâtes, charcuteries, viandes grillées
Producteur :	Teanum
Site Producteur :	<a href="http://www.teanum.com">www.teanum.com</a>



## CHIANTI MONTALBANO

*Ce Domaine s'étend sur le Montalbano, terre native de Léonard de Vinci, sur le versant sud des douces collines qui vont vers la vallée de l'Arno, offrant un paysage splendide qui s'élargit jusqu'à la mer tyrrhénienne à une altitude de 250-350 m. formées de terrains argileux et de roches de grès.*

*Depuis des générations, la tradition viticole de ce domaine est perpétuée par la famille Pierazzuoli qui y produit des vins de qualité appartenant à l'appellation DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie).*

Nez vineux, intense.

Bouche aromatisée avec des notes de sous bois.

---

### Chianti Montalbano D.O.C.G.

Région :	Toscane
Cépage :	San Giovese,
Vieilli :	Fûts d'acier
Accord mets :	Pâtes, charcuteries, viandes grillées
Producteur :	Tenuta Cantagallo
Site Producteur :	<a href="http://www.enricopierazzuoli.com">www.enricopierazzuoli.com</a>



## TESEO Montepulciano d'Abruzzo

*Gennaro Montella fonde en 2000 « Terre d'Abruzzo », une exploitation vinicole qui consacre sa passion pour le vin et la gastronomie.*

*La situation du vignoble est remarquable, sur les collines près des montagnes Maiella et Gran Sasso (les plus élevées de la chaîne des Apennins) avec un climat idéal pour la viticulture, en particulier pendant la période de la maturation des raisins. Fort de cet environnement, la "Cantina" produit avec amour et compétence des vins de qualité dans le respect de l'environnement.*

Vin avec une belle complexité. Arômes de fruits des bois bien murs, de framboise avec un final de réglisse.

En bouche, vin doux, équilibré et légèrement tannique.

---

### Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Région :	Abruzzes
Cépage :	Montepulciano d'Abruzzo
Vielli :	12 mois en barrique, 4-6 mois en bouteille
Accord mets :	Plats de pâtes avec viande, viande rouge, fromages affinés
Producteur :	Terre d'Abruzzo
Site Producteur :	<a href="http://www.tdabruzzo.it">www.tdabruzzo.it</a>



## CARMIGNANO

*Ce Domaine s'étend sur le Montalbano, terre native de Léonard de Vinci, sur le versant sud des douces collines qui vont vers la vallée de l'Arno, offrant un paysage splendide qui s'élargit jusqu'à la mer tyrrhénienne à une altitude d 250-350 m. formées de terrains argileux et de roches de grès.*

*Depuis des générations, la tradition viticole de ce domaine est perpétuée par la famille Pierazzuoli qui y produit des vins de qualité appartenant à l'appellation DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie).*

Vin fin et élégant.

Nez intense, sensations de fruits des bois à baie rouge, vanille.

En bouche, attaque équilibrée, bonne structure, tanins doux.

---

### Carmignano D.O.C.G.

Région :	Toscane
Cépage :	San Giovese, Cabernet Sauvignon
Vieilli :	8-10 mois en barrique de chêne français
Accord mets :	Pâtes cuisinées avec de la viande, viande rouge, fromages affinés.
Producteur :	Tenuta Cantagallo
Site Producteur :	<a href="http://www.enricopierazzuoli.com">www.enricopierazzuoli.com</a>



## VALPOLICELLA RIPASSO

*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 aromatique et élégant.

Bouquets : fruits rouges et cerise.

Goût : doux, moelleux, enveloppant, frais, sapide et relativement tannique, avec un arrière-goût épicé.

---

### Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C.

Région :	Vénétie
Cépage :	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Vieilli :	12 mois en fût de chêne
Accord mets :	Pâtes farcies à la viande, viandes rouges/ blanches, fromages légèrement affinés
Producteur :	Tenuta Sant' Antonio
Site Producteur :	<a href="http://www.tenutasantantonio.it">www.tenutasantantonio.it</a>