ATLANTE AMPELOGRAFICO D’ITALIA

I VITIGNI PIÙ NOTI D’ITALIA

Guida leggera, regione per regione

Una selezione dei vitigni più noti di ogni regione, con il profilo nel calice, il servizio a tavola e la frase giusta per raccontarli in sala.



EDIZIONE OMAGGIO

GUIDA AI VITIGNI DI IL CANTINAIO MATTO

a cura di

Marco Vassalluzzo

Wine Hunter, Operatore Enoturistico Certificato, Professore di Sala e Vendita

Indice per regione

Questa guida leggera è un assaggio dell'**Enciclopedia dei Vitigni Autoctoni**: per ogni regione trovi i vitigni più noti, con il carattere nel calice, il servizio e gli abbinamenti, e una frase da usare in sala per proporli. Dove disponibile, trovi anche la referenza di cantina dal nostro catalogo. Dove trovi il riquadro «Referenza» c'è un vino de Il Cantinaio Matto da proporre per quel vitigno. Le mappe sono schematiche e le descrizioni sono pensate per un primo orientamento.

Piemonte 3
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis, Cortese

Valle d'Aosta 5
Fumin, Petit Rouge, Prié Blanc

Liguria 6
Pigato, Rossese Di Dolceacqua

Lombardia 7
Chiavennasca, Turbiana, Croatina

Trentino-Alto Adige 8
Teroldego, Lagrein, Marzemino, Gewürztraminer, Schiava

Veneto 10
Corvina, Garganega, Glera

Friuli-Venezia Giulia 11
Friulano, Ribolla Gialla, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Picolit

Emilia-Romagna 12
Lambrusco, Sangiovese Di Romagna, Albana, Pignoletto

Toscana 13
Sangiovese, Vernaccia Di San Gimignano, Vermentino

Umbria 14
Sagrantino, Grechetto

Marche 15
Verdicchio, Pecorino, Passerina, Lacrima Di Morro D'Alba

Lazio 16
Cesanese, Bellone, Malvasia Puntinata

Abruzzo 17
Montepulciano, Trebbiano Abruzzese

Molise 18
Tintilia

Campania 19
Aglianico, Fiano, Greco, Falanghina, Piedirosso, Caprettone

Puglia 21
Primitivo, Negroamaro, Nero Di Troia

Basilicata 22
Aglianico Del Vulture

Calabria 23
Gaglioppo, Magliocco Dolce

Sicilia 24
Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Carricante, Catarratto, Grill

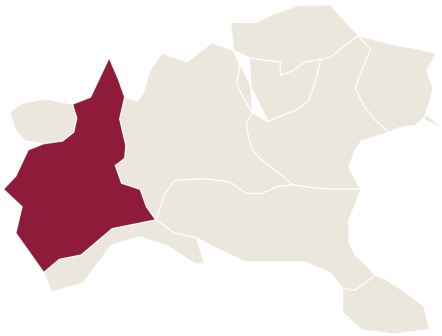
Sardegna 26
Vermentino Di Gallura, Cannonau, Carignano Del Sulcis

PIEMONTE

Terra di grandi rossi da Nebbiolo e Barbera e di bianchi freschi come Arneis e Cortese.

VINI SIMBOLO

Barolo, Barbaresco, Barbera d'Asti, Gavi, Roero Arneis



NEBBIOLO

BACCA NERA · Barolo, Barbaresco, Roero

IN CALICE

Al calice si presenta con una trasparenza inconfondibile, dal colore rosso rubino tenue che tende rapidamente al granato con eleganti riflessi aranciati.

A TAVOLA

Servire a 18°C in ampi calici a ballon. Ideale con brasati al Barolo, cacciagione e formaggi stagionati.

IN SALA

"l'aristocratico austero che premia la pazienza con un'eleganza aromatica senza pari"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Agricola Molino — Barbaresco DOCG «Teorema» e «Ausario» (Nebbiolo 100%, affinamento in barrique) · Langhe Nebbiolo DOC «Vitalis» [SU ORDINAZIONE]

BARBERA

BACCA NERA · Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Nizza

IN CALICE

Nel bicchiere mostra un colore rosso rubino cupo, denso e impenetrabile, con vividi sfumature violacee in gioventù. Al naso esplode con note intense di prugna matura, mora di rovo, ciliegia marasca e croccante.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Perfetto abbinamento con salumi piemontesi, agnolotti al plin e bollito misto.

IN SALA

"il rosso estroverso, dalla freschezza travolgente e perfetto per la convivialità"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Agricola Molino — Barbera d'Asti DOCG «Loreto» (100%) · Barbera d'Alba Superiore DOC (100%, affinamento in barrique) [SU ORDINAZIONE]

DOLCETTO

BACCA NERA · Dogliani, Dolcetto d'Alba, Ovada

IN CALICE

Presenta un vivido colore rosso rubino con intensi riflessi purpurei. All'olfatto regala profumi fragranti e fruttati di ciliegia fresca, mirtillo.

A TAVOLA

Servire a 15-17°C in calice medio. Abbinamento ideale con antipasti piemontesi, tajarin al ragù e vitello tonnato.

IN SALA

"il rosso sincero e fruttato della tradizione contadina piemontese"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Agricola Molino — «Le Querce» Dolcetto d'Alba DOC (Dolcetto 100%) [SU ORDINAZIONE]

ARNEIS

BACCA BIANCA · Roero Arneis DOCG, Langhe Arneis

IN CALICE

Si veste di un colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdolini. Al naso è elegante e nitido, sfoggiando aromi di pera nashi, pesca bianca, fiori di camomilla, biancospino e fresche note di mandorla verde.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Eccellente con aperitivi, crudi di mare, insalata di carne cruda all'albese e risotti alle erbe.

IN SALA

"il grande bianco del Roero, morbido, profumato ed elegantemente sapido"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Agricola Molino — «Sibilla» Langhe Arneis DOC (Arneis 100%, acciaio, fresco e sapido) [SU ORDINAZIONE]

PIEMONTE (segue)

CORTESE

BACCA BIANCA · Gavi DOCG, Cortese dell'Alto Monferrato

IN CALICE

Si presenta di colore giallo paglierino tenue con bagliori verdolini. Al naso esprime un bouquet sobrio, misurato e raffinato: mela limoncella, agrume fresco, cedro.

A TAVOLA

Servire a 10°C in calice da bianchi giovani. Abbinamento perfetto con carpacci di spigola, ravioli di magro e pesto genovese.

IN SALA

"il bianco piemontese dal cuore ligure, sobrio e marino"

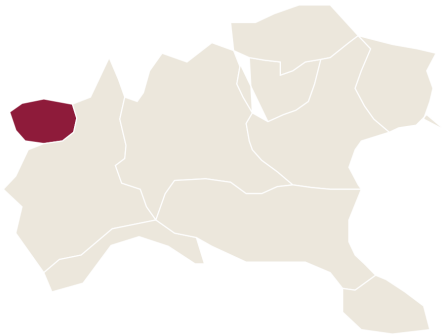


VALLE D'AOSTA

Viticoltura eroica tra le Alpi: vigne rare, a oltre mille metri di quota.

VINI SIMBOLO

Torrette, Enfer d'Arvier, Blanc de Morgex et de La Salle



FUMIN

BACCA NERA · Valle d'Aosta DOC Fumin

IN CALICE

Si annuncia con un colore rosso rubino cupo con riflessi violacei intensi. Al naso regala un profilo selvatico e affascinante: frutti di bosco scuri (mirtillo, mora), ginepro, pepe nero.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Accompagna meravigliosamente mocetta valdostana, stufati di camoscio e la fonduta con tartufo.

IN SALA

"l'anima fiera e selvatica della viticoltura eroica delle Alpi"



PETIT ROUGE

BACCA NERA · Valle d'Aosta Torrette, Enfer d'Arvier

IN CALICE

Nel bicchiere risplende di un colore rosso rubino vivace. L'impronta aromatica è dominata da eleganti profumi di rosa canina, violetta di montagna, ciliegia croccante e piccole spezie selvatiche.

A TAVOLA

Servire a 16°C. Ideale con salumi locali, Fontina DOP, zuppa alla valpellinese e carni rosse alla griglia.

IN SALA

"il rosso alpino per eccellenza, succoso, profumato e di grande bevibilità"



PRIÉ BLANC

BACCA BIANCA · Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle

IN CALICE

Presenta una veste di colore giallo paglierino chiarissimo con sfumature verdoline. Al naso è estremo ed essenziale: fiori bianchi d'alta quota, erba alpina, mela renetta, fieno umido e una spiccata nota minerale e glaciale.

A TAVOLA

Servire a 8°C. Straordinario come aperitivo, con fonduta alla valdostana, raclette e pesci di montagna.

IN SALA

"il vino dei ghiacciai, franco di piede ed essenza pura delle Alpi"

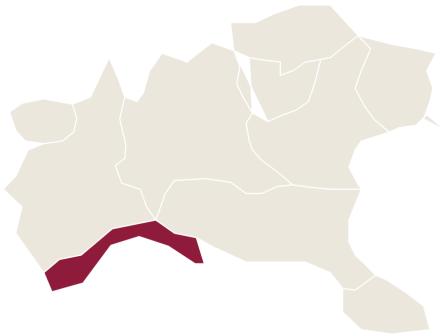


LIGURIA

Vigne terrazzate affacciate sul mare, tra bianchi sapidi e rossi rari.

VINI SIMBOLO

Riviera Ligure di Ponente, Rossese di Dolceacqua



PIGATO

BACCA BIANCA · Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato, Colline Savonesi

IN CALICE

Giallo paglierino dorato. Al naso macchia mediterranea, erbe aromatiche, pesca e mandorla.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con pesce, trofie al pesto, torte di verdure e coniglio alla ligure.

IN SALA

"il bianco del Ponente ligure, profumato e sapido"



ROSSESE DI DOLCEACQUA

BACCA NERA · Rossese di Dolceacqua DOC (Dolceacqua)

IN CALICE

Rosso rubino chiaro. Al naso rosa, fragola, spezie e erbe.

A TAVOLA

Servire a 14-16°C. Con coniglio alla ligure, trofie e pesce al forno.

IN SALA

"il rosso di Dolceacqua, il più fine della Liguria"

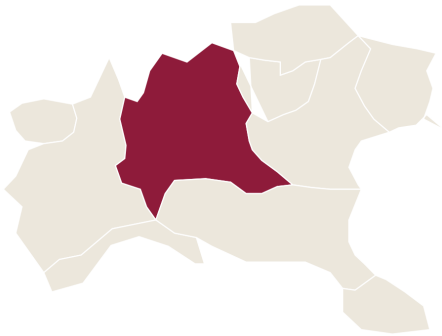


LOMBARDIA

Dalla Valtellina eroica alle rive del Garda, il Nord che sorprende.

VINI SIMBOLO

Valtellina Superiore, Sforzato di Valtellina, Lugana, Oltrepò Pavese



CHIAVENNASCA (NEBBIOLO)

BACCA NERA · Valtellina Superiore DOCG, Sforzato di Valtellina

IN CALICE

Mostra un trasparente rosa granato tenue. Al naso si distingue per una finezza alpina inconfondibile: viole essiccate, mirtillo rosso, erbe aromatiche di montagna, pino mugo, spezie e cenni di pietra spaccata.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Abbinamento d'obbligo con pizzoccheri della Valtellina, bresaola artigianale e bitto storico.

IN SALA

"l'interpretazione alpina, verticale ed elegante del Nebbiolo"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Agricola Molino — (altro territorio) Stesso vitigno (Nebbiolo) in versione langarola: «Vitalis» Langhe Nebbiolo DOC — utile per spiegare in sala la differenza con la Valtellina **[SU ORDINAZIONE]**

TURBIANA (TREBBIANO DI LUGANA)

BACCA BIANCA · Lugana DOC

IN CALICE

Si veste di un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini che virano al dorato con l'invecchiamento.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Abbinamento perfetto con luccio in salsa, fritture di pesce e risotto di mare.

IN SALA

"un bianco minerale, cremoso e inaspettatamente longevo"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Montresor — «Satinata» Lugana DOC · «Campovalentino» Lugana DOP (Turbiana, Trebbiano di Lugana) **[IN LISTINO]**

CROATINA

BACCA NERA · Oltrepò Pavese Bonarda DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG

IN CALICE

Rosso rubino quasi nero, spesso con spuma viola. Al naso mora, ciliegia nera e viola.

A TAVOLA

Servire a 14-16°C. Con salumi, risotto alla pavese e carni di maiale.

IN SALA

"il rosso vivace dell'Oltrepò, scuro e fresco"

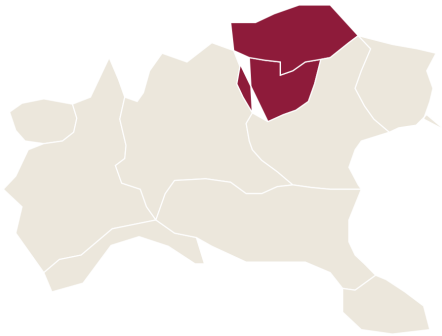


TRENTINO-ALTO ADIGE

Vini di montagna, freschi e aromatici, tra le Dolomiti e la valle dell'Adige.

VINI SIMBOLO

Teroldego Rotaliano, Alto Adige Lagrein, Santa Maddalena, Gewürztraminer di Termeno



TEROLDEGO

BACCA NERA · Teroldego Rotaliano DOC

IN CALICE

Si presenta di un colore rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei intensi.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Ideale con spezzatino di capriolo, polenta e formaggi stagionati trentini.

IN SALA

"il principe rosso del Trentino, succoso, fittissimo e di grande fascino"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Montresor — «Ambasciatori» Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti [IN LISTINO]

Marzadro — (distillato) Grappa «Affina Riserva Rovere» 10 anni, da vinacce di Teroldego e Marzemino (distillato, non vino) [SU ORDINAZIONE]

LAGREIN

BACCA NERA · Alto Adige Lagrein DOC (Dunkel / Kretzer)

IN CALICE

Nella versione Dunkel si distingue per un colore rosso granato-porpora scurissimo.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C per il Dunkel. Ottimo con selvaggina da piuma, goulash e formaggi stagionati a crosta lavata.

IN SALA

"la forza scura dell'Alto Adige, potente e ricco di cacao e spezie"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

St. Quirinus — «Lagrein Badl» Alto Adige Lagrein DOC · «Lagrein R» Mitterberg Lagrein IGT (azienda biologica) [SU ORDINAZIONE]

Montresor — «Marquardo» Lagrein DOC Trentino [IN LISTINO]

Marzadro — (distillato) Grappa «Affina Riserva Ciliegio» 10 anni, da Lagrein e Pinot Nero [SU ORDINAZIONE]

MARZEMINO

BACCA NERA · Trentino DOC Superiore Isera / Volano

IN CALICE

Riveste il calice di un bel rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso l'elemento distintivo è la nota inconfondibile di mammola e viola di campo, accompagnata da ciliegia marasca.

A TAVOLA

Servire a 16°C. Si sposa a meraviglia con funghi porcini, arrosti di maiale e piatti della tradizione trentina.

IN SALA

"il rosso poetico cantato da Mozart, elegante e carezzevole"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Marzadro — (distillato) Grappa «Affina Riserva Rovere» 10 anni, da vinacce di Teroldego e Marzemino (distillato, non vino) [SU ORDINAZIONE]

GEWÜRZTRAMINER

BACCA ROSATA (AROMATICA) · Alto Adige Gewürztraminer DOC, Trentino Gewürztraminer DOC

IN CALICE

Giallo paglierino dorato. Al naso rosa, litchi, zenzero, spezie e frutta tropicale.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con foie gras, formaggi erborinati, cucina speziata e dessert.

IN SALA

"il bianco aromatico di Termeno, speziato e profumato"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Girlan — Gewürztraminer Alto Adige DOC [IN LISTINO]

Montresor — «Maria Adelaide» Gewürztraminer DOC Trentino · Gewürztraminer DOC Trentino [IN LISTINO]

TRENTINO-ALTO ADIGE (segue)

SCHIAVA (VERNATSCH)

BACCA NERA · Alto Adige Schiava DOC, Lago di Caldaro DOC, Santa Maddalena DOC

IN CALICE

Rosso rubino chiaro, quasi trasparente. Al naso mandorla, fragola, ciliegia, violetta.

A TAVOLA

Servire a 14-16°C. Con speck, canederli, spätzle e piatti di montagna.

IN SALA

"il rosso di tutti i giorni dell'Alto Adige, leggero e floreale"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

St. Quirinus — «Bergwerk» Alto Adige Schiava DOC · «Kalterersee Quirinus» Alto Adige Lago di Caldaro Classico Superiore DOC · «Mundus Novus» Mitterberg Schiava IGT **[SU ORDINAZIONE]**

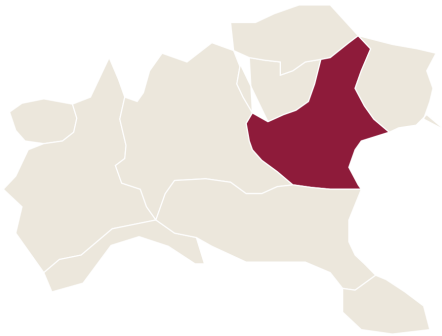
Girlan — «Gschleier» Vernatsch Alto Adige DOC, da vigne vecchie **[IN LISTINO]**

VENETO

Dall'Amarone al Prosecco: una regione chiave del vino italiano.

VINI SIMBOLO

Amarone della Valpolicella, Soave, Prosecco Superiore, Lugana



CORVINA / CORVINONE / RONDINELLA

BACCA NERA (UVAGGIO) · Amarone della Valpolicella, Ripasso, Recioto

IN CALICE

L'Amarone mostra un colore rosso granato profondo.

A TAVOLA

Servire a 18°C. Ideale con brasati, stracotti, pastissada de caval e formaggio Monte Veronese.

IN SALA

"il trionfo dell'appassimento, monumento dell'enologia mondiale"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Monte Tondo — Valpolicella Superiore DOC · Ripasso Superiore DOC · Amarone della Valpolicella DOCG (e Riserva) · Recioto [SU ORDINAZIONE]

Montresor — Amarone della Valpolicella DOCG «Satinata», «Crosara» e «Fondatore» · Valpolicella Ripasso Superiore DOC · Recioto della Valpolicella DOCG «Crosara» [IN LISTINO]

GARGANEGA

BACCA BIANCA · Soave Superiore DOCG, Recioto di Soave

IN CALICE

Sfoggia un colore giallo paglierino lucente che vira al dorato intenso nei Cru collinari. Il naso è distinto da profumi di biancospino, fiori di sambuco, mela cotogna.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Abbinamento d'eccellenza con baccalà alla vicentina, risi e bisi e piatti di pesce strutturati.

IN SALA

"il grande bianco vulcanico del Veneto, mineralissimo ed elegante"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Monte Tondo — Soave Classico DOC · «Foscarino» Soave Superiore DOCG (Garganega 100%) · Recioto di Soave DOCG [SU ORDINAZIONE]

Montresor — Custoza DOP «Vedetta del Re» (Garganega, Bianca Fernanda, Trebbiano) [IN LISTINO]

GLERA

BACCA BIANCA · Prosecco Superiore DOCG (Rive, Cartizze)

IN CALICE

Si presenta di colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

A TAVOLA

Servire a 6-8°C. Simbolo dell'aperitivo all'italiana, si abbina a cicchetti veneziani, fritto di paranza e primi delicati.

IN SALA

"l'icona mondiale della spumantizzazione italiana"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

La Tordera — Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: linea Rive (Vidor, Guia), Cartizze, Asolo e Prosecco DOC Treviso [SEMPRE DISPONIBILE]

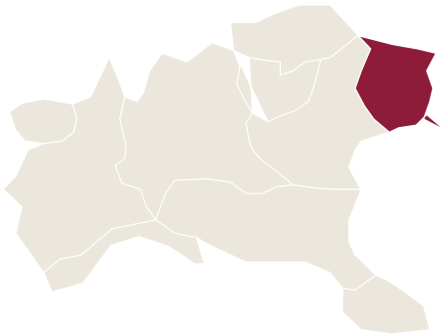
Montresor — Prosecco DOP Spumante Millesimato Brut ed Extra Dry (Glera) [IN LISTINO]

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Terra di bianchi di carattere e di vitigni antichi.

VINI SIMBOLO

Collio, Colli Orientali del Friuli, Ramandolo, Picolit



FRIULANO (TOCAI)

BACCA BIANCA · Collio DOC, Colli Orientali del Friuli

IN CALICE

Rivela un bellissimo colore giallo paglierino carico con vivi riflessi dorati.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C.

IN SALA

"l'anima calda e ammandorlata dell'ospitalità friulana"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Tenimenti Civa — Friulano, Friuli Colli Orientali DOC, da vigneti di ponca (marna e arenaria) [SEMPRE DISPONIBILE]

Zorzon — Collio Friulano DOC (Tocai Friulano, vigneti su ponca) [IN LISTINO]

RIBOLLA GIALLA

BACCA BIANCA · Collio DOC Ribolla Gialla, Venezia Giulia IGT

IN CALICE

Nelle versioni tradizionali è paglierino tenue con note di limone, mela verde e fiori bianchi. Nelle versioni macerate assume un colore ambrato o aranciato brillante: al naso esplode con note di albicocca disidratata.

A TAVOLA

Servire a 10°C (fresca) o 14-15°C (macerata).

IN SALA

"un'icona di versatilità, dal sorso acido alle magie dell'anfora"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Tenimenti Civa — Ribolla Gialla, Friuli Colli Orientali DOC (l'orgoglio della cantina) · spumante «Cuvée 12» da Ribolla Gialla [SEMPRE DISPONIBILE]

Zorzon — «G&P» Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia (tappo a vite) [IN LISTINO]

Montresor — Ribolla Gialla (linea Friuli) [IN LISTINO]

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

BACCA NERA · Friuli Colli Orientali Refosco DOC, Friuli Aquileia DOC, Friuli Isonzo DOC

IN CALICE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso viola, more, lampone e spezie.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con selvaggina, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati.

IN SALA

"il rosso friulano scuro e vigoroso"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Tenimenti Civa — Refosco dal Peduncolo Rosso, Friuli Colli Orientali DOC [SEMPRE DISPONIBILE]

Montresor — Refosco dal Peduncolo Rosso DOP Colli Orientali del Friuli [IN LISTINO]

PICOLIT

BACCA BIANCA · Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG

IN CALICE

Brilla nel calice con una veste dorata e caldi riflessi ambrati.

A TAVOLA

Servire a 12-14°C in calici piccoli.

IN SALA

"un'opera d'arte rara ed un elisir delle corti reali"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

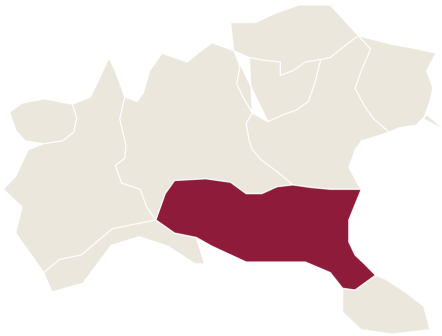
Montresor — Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli [IN LISTINO]

EMILIA-ROMAGNA

Frizzanti conviviali e Sangiovese di Romagna per una cucina ricca.

VINI SIMBOLO

Lambrusco di Sorbara, Romagna Sangiovese, Albana, Colli Bolognesi Pignoletto



LAMBRUSCO (FAMIGLIA)

BACCA NERA · Sorbara, Grasparossa di Castelvetro, Salamino

IN CALICE

Varia dal rosa rubino scarico (Sorbara) al porpora fittissimo (Grasparossa). Al naso esplode con note di fragolina di bosco, lampone, melagrana, violetta e lievito fresco.

A TAVOLA

Servire a 12-14°C. Matrimonio d'amore con Prosciutto di Parma, gnocco fritto, tigelle, lasagne ed emilianità.

IN SALA

"l'icona frizzante della convivialità ed eccellenza gastronomica"



SANGIOVESE DI ROMAGNA

BACCA NERA · Romagna Sangiovese DOC (Sottozone Cru)

IN CALICE

Il colore è un rosso rubino lucente che vira al granato. Al naso si apre con aromi caratteristici di ciliegia durone, viola mazzetta, prugna fresca, cuoio e note salmastre o ematiche nei terroir collinari.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Perfetto con tagliatelle al ragù romagnolo, piadina con ciccioli e fiorentina.

IN SALA

"il rosso schietto, caloroso e profondo del cuore della Romagna"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Montresor — «Il Costone» Sangiovese Bertinoro Bio Romagna DOC · «Scarabocchio» Sangiovese Rubicone IGT [IN LISTINO]

Fontezoppa — (altro territorio) «Catò» Marche Sangiovese IGT — stesso vitigno in versione marchigiana, utile come confronto con il Romagna [IN LISTINO]

ALBANA

BACCA BIANCA · Romagna Albana DOCG (Prima DOCG bianca d'Italia)

IN CALICE

Nella versione secca mostra un colore giallo dorato intenso. Al naso regala profumi complessi di pesca giallona, albicocca, miele, erbe officinali e ginestra.

A TAVOLA

Servire a 12-14°C (secco) o 14°C (Passito). Ideale con passatelli con formaggio di fossa e coniglio in potacchio.

IN SALA

"il bianco dal cuore tannico che merita di 'berti in oro'"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Cantina Braschi — Albana di Romagna DOCG, il primo bianco DOCG d'Italia (1987), nella gamma Montresor [IN LISTINO]

PIGNOLETTO (GRECHETTO GENTILE)

BACCA BIANCA · Colli Bolognesi Pignoletto DOCG

IN CALICE

Ha una veste giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Imbattibile con tortellini in brodo, mortadella di Bologna IGP e fritture croccanti.

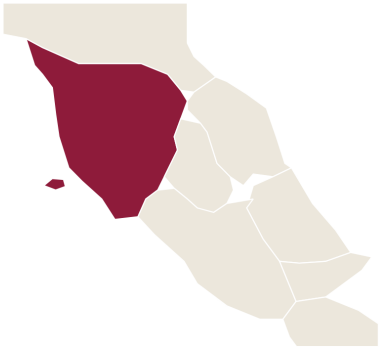
IN SALA

"il bianco solare e vivace della tradizione bolognese"



TOSCANA

Il Sangiovese e i grandi nomi: Chianti, Brunello, Bolgheri.



VINI SIMBOLO

Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Morellino di Scansano, Bolgheri e Sassicaia

SANGIOVESE

BACCA NERA · Chianti Classico DOCG, Brunello di Montalcino DOCG, Vino Nobile di Montepulciano

IN CALICE

Rosso rubino brillante che vira al granato. Al naso ciliegia, amarena, viola, iris, spezie, tabacco, cuoio e note terrose.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C in ampi calici. Si abbina a bistecca alla fiorentina, pappardelle al cinghiale, arrosti e pecorino stagionato.

IN SALA

"il grande rosso toscano, schietto, vibrante e dal tannino vivo"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Fontezoppa — «Catò» Sangiovese Marche IGT · «A Pois» Marche Rosato IGT (Sangiovese 70%, Pinot Nero 30%) e «A Pois bolle» rosato Charmat ~~[IN LISTINO]~~

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

BACCA BIANCA · Vernaccia di San Gimignano DOCG

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso fiori bianchi, mandorla, pera e note minerali.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con pesce, maiale, crostini toscani e piatti di verdure.

IN SALA

"la bianca della città delle torri, prima DOC d'Italia"



VERMENTINO

BACCA BIANCA · Bolgheri DOC, Maremma Toscana DOC, Colli di Luni DOC

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso agrumi, fiori bianchi, erbe mediterranee e mandorla.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con pesce alla griglia, crostacei e piatti di mare.

IN SALA

"il bianco della costa toscana, fresco e salmastro"

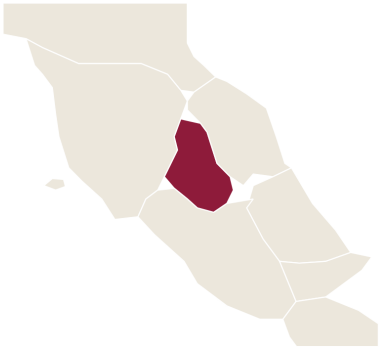


UMBRIA

Il cuore verde d'Italia, tra il Sagrantino e il Grechetto.

VINI SIMBOLO

Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso, Orvieto, Torgiano



SAGRANTINO

BACCA NERA · Montefalco Sagrantino DOCG, Montefalco Rosso DOC

IN CALICE

Rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei. Al naso more, prugna, spezie, cioccolato, tabacco e note di sottobosco.

A TAVOLA

Servire a 18°C. Con carni rosse, selvaggina, pecorino stagionato e tartufo.

IN SALA

"il rosso monastico, potente e solenne"



GRECHETTO

BACCA BIANCA · Orvieto DOC, Grechetto di Todi DOC, Colli Martani DOC

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso mela, pera, mandorla, fiori e note minerali.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con pesce, verdure, pasta con tartufo e formaggi freschi.

IN SALA

"il bianco umbro, fresco, minerale e antico"

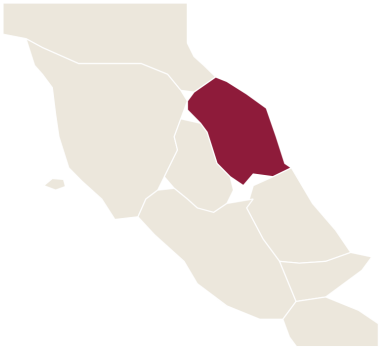


MARCHE

Il Verdicchio e i bianchi dell'Adriatico, con rossi di carattere.

VINI SIMBOLO

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Rosso Conero, Offida, Lacrima di Morro d'Alba



VERDICCHIO

BACCA BIANCA · Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG, Verdicchio di Matelica DOCG

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso pera, mela, agrumi, fiori bianchi, mandorla amara ed erbe.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con brodetto, pesce, tagliatelle e olive all'ascolana.

IN SALA

"il bianco delle Marche, sapido e longevo"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Fontezoppa — «Vardì» Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG [IN LISTINO]

Tenute Cesaroni — Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP Classico e Classico Superiore [SU ORDINAZIONE]

PECORINO

BACCA BIANCA · Offida Pecorino DOCG, Falerio Pecorino DOC

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso fiori, salvia, agrumi, frutta bianca e note di erbe.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con pesce, crostacei, formaggi freschi e piatti di verdure.

IN SALA

"il bianco del Piceno, ricco e sapido"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Fontezoppa — «Joco» Pecorino Falerio DOC [IN LISTINO]

Tenute Cesaroni — Falerio Pecorino DOP [SU ORDINAZIONE]

PASSERINA

BACCA BIANCA · Offida Passerina DOCG, Passerina Marche IGT

IN CALICE

Giallo paglierino. Al naso mela, agrumi, fiori bianchi, salvia.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con aperitivi, fritti e pesce.

IN SALA

"il bianco del Piceno, fresco e profumato"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Fontezoppa — «Jajà» Passerina Marche IGT · «Jajà Brut» Passerina Marche IGT, Metodo Charmat Brut [IN LISTINO]

Tenute Cesaroni — Passerina Marche IGP, ferma e frizzante [SU ORDINAZIONE]

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

BACCA NERA · Lacrima di Morro d'Alba DOC

IN CALICE

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso rosa, viola, frutti rossi e spezie.

A TAVOLA

Servire a 14-16°C. Con salumi, formaggi e piatti di carne.

IN SALA

"il rosso aromatico delle Marche, floreale e invitante"

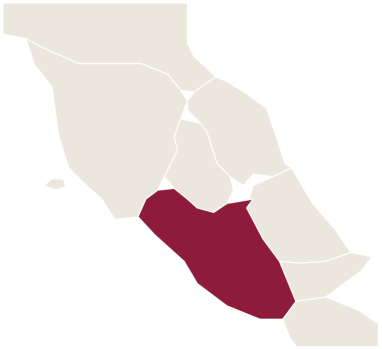


REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Tenute Cesaroni — Lacrima di Morro d'Alba DOP [SU ORDINAZIONE]

LAZIO

Frascati, Castelli Romani e il Cesanese della Ciociaria.



VINI SIMBOLO

Frascati, Cesanese del Piglio, Cori, Moscato di Terracina

CESANESE

BACCA NERA · Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Affile DOC, Cesanese di Olevano Romano DOC

IN CALICE

Rosso rubino intenso. Al naso ciliegia, prugna, viola, pepe e note balsamiche.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con abbacchio, salumi, pasta all'amatriciana e formaggi.

IN SALA

"il rosso ciociaro, morbido e speziato"



BELLONE

BACCA BIANCA · Cori DOC, Nettuno DOC, Lazio IGT

IN CALICE

Giallo paglierino dorato. Al naso pesca, ananas, mela e erbe.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con pesce, crostacei e formaggi freschi.

IN SALA

"il bianco di Cori, ricco e sapido"



MALVASIA PUNTINATA

BACCA BIANCA · Frascati DOC, Castelli Romani DOC, Lazio IGT

IN CALICE

Giallo paglierino. Al naso fiori bianchi, mandorla, pera e agrumi.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con porchetta, carbonara, fritti e antipasti romani.

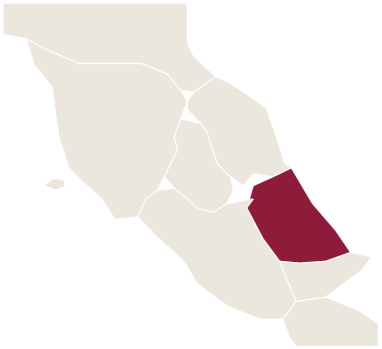
IN SALA

"il bianco dei Castelli, morbido e profumato"



ABRUZZO

Il Montepulciano generoso e i bianchi tra il Gran Sasso e il mare.



VINI SIMBOLO

Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo

MONTEPULCIANO

BACCA NERA · Montepulciano d'Abruzzo DOC, Colline Teramane DOCG, Rosso Conero DOC

IN CALICE

Rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei. Al naso ciliegia nera, prugna, mora, spezie e liquirizia.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con arrosticini, maccheroni alla chitarra, carni alla brace e pecorino.

IN SALA

"il rosso d'Abruzzo, generoso, scuro e profumato"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Fontezoppa — «Pacì» Rosso Piceno DOC (Montepulciano 50%, Sangiovese 50%) [IN LISTINO]

Tenute Cesaroni — Rosso Conero DOP · Montepulciano d'Abruzzo DOP · Rosso Piceno DOP [SU ORDINAZIONE]

Montresor — Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva [IN LISTINO]

TREBBIANO ABRUZZESE

BACCA BIANCA · Trebbiano d'Abruzzo DOC

IN CALICE

Giallo paglierino scarico, dorato con l'età. Al naso fiori bianchi, mela, mandorla, erbe e, con il tempo, miele e note minerali.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con pesce, brodetto alla vastese e formaggi.

IN SALA

"il bianco d'Abruzzo che sa invecchiare"



MOLISE

Una piccola regione e un grande rosso rinato: la Tintilia.

VINI SIMBOLO

Tintilia del Molise, Biferno



TINTILIA

BACCA NERA · Tintilia del Molise DOC

IN CALICE

Rosso rubino intenso. Al naso more, prugna, spezie e note di sottobosco.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con carni alla brace, pasta al ragù e formaggi stagionati.

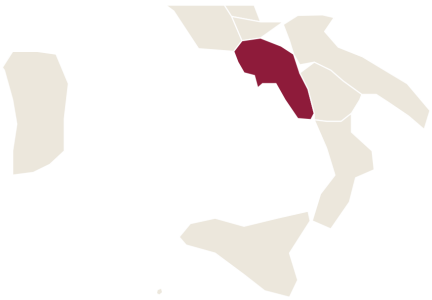
IN SALA

"il rosso del Molise, intenso e antico"



CAMPANIA

Culla dell'Aglianico e di grandi bianchi: Fiano, Greco, Falanghina.



VINI SIMBOLO

Taurasi, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Lacryma Christi, Falerno del Massico

AGLIANICO

BACCA NERA · Taurasi DOCG, Aglianico del Taburno DOCG, Irpinia Aglianico DOC

IN CALICE

Rosso rubino impenetrabile che con gli anni vira al granato. Al naso si apre su amarena, prugna, mora, violetta, liquirizia, tabacco, cuoio e spezie scure, con un fondo terroso e balsamico.

A TAVOLA

Servire a 18°C in ampi calici, aprendo con anticipo i vini giovani. Ideale con carni rosse brasate, agnello, cacciagione e formaggi stagionati.

IN SALA

"il rosso aristocratico del Sud, severo in gioventù e indimenticabile con il tempo"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Crypta Castagnara — «Taurasi» DOCG · «Cretazzo» Irpinia Aglianico DOC [SEMPRE DISPONIBILE]

Torre Varano — Taurasi DOCG (100%) · Aglianico del Taburno DOCG (100% e versione con Merlot e Montepulciano) · Sannio Aglianico DOP · Aglianico IGP, rosso e rosato [SEMPRE DISPONIBILE]

Casa Setaro — «Terramatta» Aglianico Campania IGT, da viti a piede franco nelle sabbie vulcaniche del Parco Nazionale del Vesuvio [SU ORDINAZIONE]

FIANO

BACCA BIANCA · Fiano di Avellino DOCG, Irpinia Fiano DOC, Sannio Fiano DOP

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso offre nocciola tostata, pera, miele d'acacia, camomilla, note fumé e minerali; con gli anni si evolve verso cera d'api e idrocarburi leggeri.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C in calici ampi. Si abbina a crostacei, pesce al forno, risotti, formaggi freschi e primi delicati.

IN SALA

"il bianco più nobile del Sud, che sfida il tempo con eleganza"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Crypta Castagnara — Fiano di Avellino DOCG [SEMPRE DISPONIBILE]

Torre Varano — Sannio Fiano DOP · Fiano IGP (100%) [SEMPRE DISPONIBILE]

Cinzia Maucione — Fiano Paestum IGT, naturale e senza solfiti aggiunti [SEMPRE DISPONIBILE]

GRECO

BACCA BIANCA · Greco di Tufo DOCG, Irpinia Greco DOC, Sannio Greco DOP

IN CALICE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso regala pesca, albicocca, mela, ginestra e note minerali di pietra focaia e di zolfo.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con zuppe di pesce, mozzarella di bufala, pesce al forno e piatti di verdure.

IN SALA

"il bianco di roccia e di zolfo, sapido e profondo"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Crypta Castagnara — Greco di Tufo DOCG [SEMPRE DISPONIBILE]

Torre Varano — Sannio Greco DOP · Greco IGP (100%) [SEMPRE DISPONIBILE]

Montresor — Greco di Tufo DOCG [IN LISTINO]

CAMPANIA (segue)

FALANGHINA

BACCA BIANCA · Falanghina del Sannio DOC, Campi Flegrei Falanghina DOC, Irpinia Falanghina DOC

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso offre pesca, ananas, agrumi, fiori di ginestra e un tratto di erbe aromatiche.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Si abbina a frutti di mare, mozzarella, pizza, fritture e piatti di pesce leggeri.

IN SALA

"il bianco campano più fresco e versatile, dall'aperitivo al pesce"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Crypta Castagnara — «Falì» Irpinia Falanghina DOC · «Chantosa» Irpinia Falanghina Spumante DOC [SEMPRE DISPONIBILE]

Torre Varano — Taburno Falanghina del Sannio DOP (100%) · Falanghina IGP, anche spumante e passito [SEMPRE DISPONIBILE]

Casa Setaro — Falanghina Campania IGT (linea «Terramatta») [SU ORDINAZIONE]

PIEDIROSSO (PER'E PALUMMO)

BACCA NERA · Campi Flegrei Piedirosso DOC, Vesuvio Piedirosso DOC, Lacryma Christi rosso

IN CALICE

Rosso rubino chiaro e trasparente. Al naso ha geranio, fragolina, ciliegia, pepe e un tratto di fumo e di roccia vulcanica.

A TAVOLA

Servire a 14-16°C. Con pesce alla griglia, polpo, pizza e salumi.

IN SALA

"il rosso del vulcano, leggero, floreale e fresco"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Casa Setaro — «Fuocoallegro» Vesuvio Piedirosso DOC (100%) · «Munazei» Lacryma Christi del Vesuvio Rosso (Piedirosso 100%) [SU ORDINAZIONE]

Torre Varano — Lacryma Christi del Vesuvio Rosso e Rosato DOC (Piedirosso 80%, Aglianico 20%) [SEMPRE DISPONIBILE]

Montresor — Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC (Piedirosso, Olivella, Aglianico) [IN LISTINO]

CAPRETTONE

BACCA BIANCA · Vesuvio DOP Caprettone, Lacryma Christi del Vesuvio DOC bianco

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso offre pera, pesca, agrumi, fiori bianchi, con note minerali, salmastre e fumé.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C (fermo e spumante). Con crudi di mare, spaghetti alle vongole e pizza.

IN SALA

"il bianco del Vesuvio, sapido e minerale come la sua terra"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Casa Setaro — «Aryete» Vesuvio DOC (Caprettone 100%, fermentato e affinato in anfora e legno) · «Munazei» Lacryma Christi Bianco (Caprettone 100%) [SU ORDINAZIONE]

Torre Varano — Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC (Caprettone 80%, Falanghina 20%) [SEMPRE DISPONIBILE]

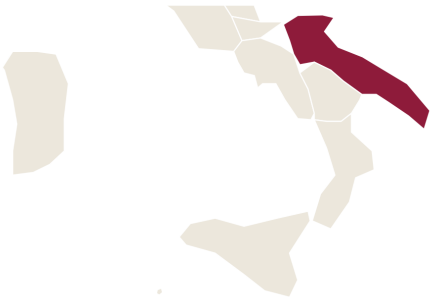
Montresor — Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC (Coda di Volpe, Falanghina; nel testo del disciplinare il Caprettone è il nome locale della Coda di Volpe) [IN LISTINO]

PUGLIA

Rossi solari e generosi: Primitivo, Negroamaro e Nero di Troia.

VINI SIMBOLO

Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Castel del Monte



PRIMITIVO

BACCA NERA · Primitivo di Manduria DOC e DOCG, Gioia del Colle Primitivo DOC, Primitivo IGP Pu

IN CALICE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso amarena, prugna, confettura, fico secco, spezie dolci, tabacco e cioccolato.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con carni alla brace, orecchiette al ragù, formaggi stagionati e arrosti.

IN SALA

"il rosso solare e generoso del Tacco d'Italia"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Cantina Fieramosca — Primitivo, dall'agro di Barletta [SEMPRE DISPONIBILE]

Madri Leone — «Busa» Primitivo IGP Puglia [IN LISTINO]

Montresor — Primitivo di Manduria DOP · Primitivo Salento IGP [IN LISTINO]

NEGROAMARO

BACCA NERA · Salice Salentino DOC, Copertino DOC, Brindisi DOC

IN CALICE

Rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei. Al naso ciliegia nera, prugna, pepe, spezie, macchia mediterranea e tabacco.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C (rosso) e a 10-12°C (rosato). Con carni arrosto, parmigiana, orecchiette al ragù e formaggi.

IN SALA

"il rosso del Salento, scuro, caldo e di carattere"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Cantina Normanna — «Conti e Duchi» Negroamaro Puglia IGT (Riserva) [SU ORDINAZIONE]

Tenuta Monacelli — Negroamaro Rosato Salento IGP · Negroamaro vinificato in bianco · Salento Rosso Selezione (Negroamaro, Cabernet, Syrah) [IN LISTINO]

Montresor — Salice Salentino DOC (Negroamaro con Malvasia Nera) · Negroamaro Salento IGP [IN LISTINO]

NERO DI TROIA (UVA DI TROIA)

BACCA NERA · Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG, Rosso Barletta DOC, Cacc'e mmitte di

IN CALICE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso ciliegia, viola, rosa, spezie e liquirizia.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con agnello al forno, orecchiette con cime di rapa e salsiccia, carni arrosto.

IN SALA

"il rosso nobile della Daunia, tenace ed elegante"



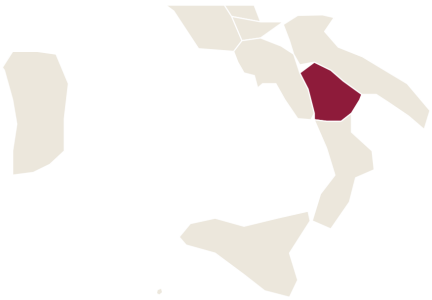
REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Cantina Fieramosca — Nero di Troia IGP Puglia · «Priamis» Rosso Barletta DOC · «Sorge» Nero di Troia Rosato IGP [SEMPRE DISPONIBILE]

Madri Leone — «Valla 1936» Nero di Troia IGP Puglia · «Sanna Sulis» rosato da Nero di Troia [IN LISTINO]

BASILICATA

L'Aglianico del Vulture, il vino del vulcano.



VINI SIMBOLO

Aglianico del Vulture Superiore

AGLIANICO DEL VULTURE

BACCA NERA · Aglianico del Vulture DOC, Aglianico del Vulture Superiore DOCG

IN CALICE

Rosso rubino che si fa granato con l'età. Al naso amarena, prugna, violetta, tabacco, spezie e note fumé e minerali di terreno vulcanico.



A TAVOLA

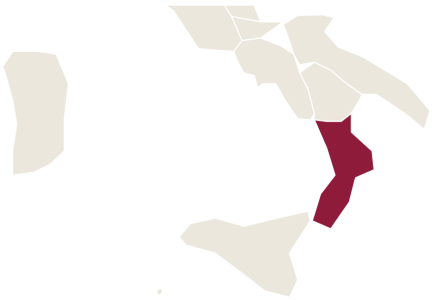
Servire a 18°C. Con agnello, salsiccia lucana, peperoni cruschi e pecorino di Filiano.

IN SALA

"il rosso del vulcano lucano, profondo e inarrivabile"

CALABRIA

Il Gaglioppo di Cirò e i vitigni antichi del Cosentino.



VINI SIMBOLO

Cirò, Donnici, Terre di Cosenza

GAGLIOPPO

BACCA NERA · Cirò Rosso DOC (Classico Superiore), Calabria IGP

IN CALICE

Rosso rubino scarico, tendente al granato, spesso trasparente. Al naso frutti rossi maturi, ciliegia, spezie, cuoio e tabacco, con un tratto di liquirizia.



A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con pasta alla 'nduja, carni di maiale, formaggi di capra e caciocavallo.

IN SALA

"il rosso di Cirò, caldo, schietto e antico come la sua terra"

MAGLIOCCO DOLCE

BACCA NERA · Terre di Cosenza DOP (Donnici), Calabria IGP

IN CALICE

Rosso rubino intenso. Al naso marasca, prugna, spezie, liquirizia e note balsamiche; nel Telesio la piccola quota di Malvasia Bianca aggiunge un tratto floreale inconfondibile.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con salsiccia calabrese, carni arrosto, caciocavallo e pasta al forno.



IN SALA

"il rosso del Cosentino, morbido e speziato"

REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

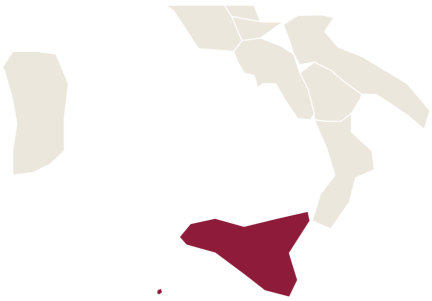
Spadafora 1915 — «Telesio» Terre di Cosenza DOP, sottozona Donnici: blend a base di Magliocco con Greco Nero e non più del 5% di Malvasia Bianca (dal filosofo… **[SEMPRE DISPONIBILE]**

SICILIA

Un continente del vino: dall'Etna al Nero d'Avola e allo Zibibbo.

VINI SIMBOLO

Etna, Cerasuolo di Vittoria, Marsala, Passito di Pantelleria



NERO D'AVOLA

BACCA NERA · Sicilia DOC, Noto DOC, Cerasuolo di Vittoria DOCG

IN CALICE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso prugna, mora, ciliegia nera, spezie, cioccolato e liquirizia.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con caponata, carni alla griglia, agnello e formaggi stagionati.

IN SALA

"il rosso siciliano, solare, scuro e generoso"



NERELLO MASCALESE

BACCA NERA · Etna Rosso DOC, Etna Rosato DOC

IN CALICE

Rosso rubino chiaro con riflessi granati. Al naso ciliegia, fragolina, rosa, spezie, fumo, note ferrose e di lava.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con carni bianche, pesce saporito, formaggi e piatti di verdure.

IN SALA

"il rosso del vulcano, trasparente ed elegante"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Neri — «Arrigo» Etna Rosso DOC · «Borrigliona 211» Etna Rosso DOC · Etna Rosato DOC (azienda biologica) [IN LISTINO]

CARRICANTE

BACCA BIANCA · Etna Bianco DOC, Etna Bianco Superiore DOC

IN CALICE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso agrumi, mela verde, ginestra, anice e pietra bagnata; con gli anni idrocarburi e miele.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con pesce al forno, crostacei e pasta con le sarde.

IN SALA

"il bianco del vulcano, teso e minerale"



REFERENZA · IL CANTINAIO MATTO

Neri — «Contrada Arrigo» Etna Bianco DOC [IN LISTINO]

CATARRATTO

BACCA BIANCA · Alcamo DOC, Sicilia DOC, Marsala DOC

IN CALICE

Giallo paglierino. Al naso agrumi, fiori bianchi, mandorla ed erbe.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con busiate al pesto trapanese, cous cous di pesce e panelle.

IN SALA

"il bianco più siciliano, fresco e di mare"



GRILLO

BACCA BIANCA · Sicilia DOC Grillo, Marsala DOC

IN CALICE

Giallo paglierino. Al naso agrumi, pesca, erbe aromatiche, fiori d'arancio e un tratto salmastro.

A TAVOLA

Servire a 10-12°C. Con crudi di mare, tonno e cous cous.

IN SALA

"il bianco del Marsala, sapido e solare"



SICILIA (segue)

ZIBIBBO (MOSCATO D'ALESSANDRIA)

BACCA BIANCA · Passito di Pantelleria DOC, Moscato di Pantelleria DOC

IN CALICE

Colore dorato fino all’ambrato. Al naso albicocca, miele, fichi, datteri, zagara e scorza d’arancia.

A TAVOLA

Servire a 12-14°C in piccoli calici (passito) o a 8-10°C (secco aromatico). Con pasticceria secca, formaggi erborinati e cassata.

IN SALA

“il sole di Pantelleria in un calice”



SARDEGNA

Cannonau, Vermentino e Carignano: il vino dell'isola.



VINI SIMBOLO

Vermentino di Gallura, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis

VERMENTINO DI GALLURA

BACCA BIANCA · Vermentino di Gallura DOCG, Vermentino di Sardegna DOC

IN CALICE

Giallo paglierino brillante. Al naso agrumi, fiori bianchi, macchia mediterranea e mandorla amara.

A TAVOLA

Servire a 8-10°C. Con crostacei, aragosta alla catalana, fregola con arselle e pesce alla griglia.

IN SALA

"il bianco di granito e di mare della Gallura"



CANNONAU

BACCA NERA · Cannonau di Sardegna DOC (Oliena, Jerzu, Capo Ferrato)

IN CALICE

Rosso rubino che vira al granato. Al naso ciliegia, prugna, fragola, spezie, macchia mediterranea e cuoio.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con porceddu, agnello, culurgiones e formaggi stagionati.

IN SALA

"il rosso sardo, caldo e antico come l'isola"



CARIGNANO DEL SULCIS

BACCA NERA · Carignano del Sulcis DOC

IN CALICE

Rosso rubino intenso. Al naso frutti neri, mirto, macchia mediterranea e spezie.

A TAVOLA

Servire a 16-18°C. Con tonno di Carloforte, carni arrosto, pecorino.

IN SALA

"il rosso del Sulcis, sabbioso, morbido e mediterraneo"



La guida completa

Questa è una selezione. L'**Enciclopedia dei Vitigni Autoctoni** completa è composta da tre tomi, con oltre 140 schede tra vitigni noti, rari e grandi denominazioni:

Tomo 1 — Nord Italia. Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia ed Emilia-Romagna.
Tomo 2 — Sud e Isole. Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna, con Tintore di Tramonti e Falerno del Massico.
Tomo 3 — Centro Italia. Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo e Molise, con le grandi denominazioni toscane.

In ogni scheda: storia e leggende, profilo organolettico, territorio, servizio e vendita al tavolo, mappa della zona, grappolo e calice, e la referenza di cantina quando disponibile. In più, un capitolo sui blend con frasi di vendita per la sala.

Vuoi la guida completa? Chiedi come riceverla

I tre tomi sono disponibili **singolarmente o in kit**. Il **kit è gratuito** per le aziende del canale Ho.Re.Ca. che usufruiscono dei nostri servizi in abbonamento.

Scopri come riceverla:

https://linktr.ee/ilcantinaiomatto