

.catálogo vinos

de bolsillo.

COMIT **IF&B**

GRUPO COMERCIAL ITALIANA INALCA FOOD & BEVERAGE

REF.	TOSCANA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6026	CHIANTI MELINI docg PIAN DEL MASSO 0,375	GIV	37CL	12UDS	SANGIOVESE GROSSO 85%, UVAS COMPLEMENTARIAS 15%	VISTA: ROJO RUBÍ, PROFUNDO Y LÍVIDO. NARIZ: INTENSO Y COMPLEJO, CON NOTAS DOMINANTES DE FRUTA MADURA (GUINDA Y FRAMBUESA) Y CON ELEGANTES AROMAS FLORALES (GAGGIOLO, VIOLETAS). BOCA: CON CUERPO, SUAVE Y AFRUTADO, MUY SABROSO Y ARMONIOSO.	PRIMEROS PLATOS SALADOS, AVES NOBLES, CARNES ASADAS O GUIADAS, QUESOS
6027	CHIANTI MELINI docg PIAN DEL MASSO 0,75	GIV	75CL	6UDS	SANGIOVESE GROSSO 85%, UVAS COMPLEMENTARIAS 15%	VISTA: ROJO RUBÍ, PROFUNDO Y LÍVIDO. NARIZ: INTENSO Y COMPLEJO, CON NOTAS DOMINANTES DE FRUTA MADURA (GUINDA Y FRAMBUESA) Y CON ELEGANTES AROMAS FLORALES (GAGGIOLO, VIOLETAS). BOCA: CON CUERPO, CON CUERPO, SUAVE Y AFRUTADO, MUY SABROSO Y ARMONIOSO.	PRIMEROS PLATOS SALADOS, AVES NOBLES, CARNES ASADAS O GUIADAS, QUESOS
6031	CHIANTI CLASSICO GALLO NERO VALIANO 0,75	PICCINI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 90% CABERNET 10%	VISTA: ROJO RUBÍ. NARIZ: CON NOTAS INTENSAS DE ESPECIAS, CIRUELA Y VAINILLA. BOCA: NOTAS DE PIMIENTA BLANCA, CIRUELA Y CEREZA.	IDEAL CON ASADOS, CAZA Y QUESOS CURADOS.
6036	ROSSO DI TOSCANA IGT 2018 SANTA CRISTINA 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, MERLOT	VISTA: ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLETAS. NARIZ: CON NOTAS FRUTALES DE CEREZA, CIRUELA SECA Y HENO. BOCA: ES SUAVE, ENVOLVENTE, CON TANINOS ATERCIOPELADOS, UN FINAL LARGO Y SABROSO.	PASTA ALL'AMATRICIANA, RISOTTO, CARNES A LA PARRILLA, COTECHINO, CARNES ASADAS, QUESOS DE CURADO MEDIO, POLLO A LA PARRILLA, NUGGETS DE POLLO, CODILLO DE CERDO AL HORNO
6039	VILLA ANTINORI TOSCANA IGT 2018 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 55%, CABER SAUV 25%, MERLOT 15%, SYRAH 5%	VISTA: COLOR RUBÍ INTENSO. NARIZ: HAY NOTAS DE PEQUEÑOS FRUTOS ROJOS, GROSELLA Y FRAMBUESA QUE SE MEZCLAN BIEN CON LAS NOTAS DE CEREZA BOCA: TIENE UNA ENTRADA ARMONIOSA Y REDONDA CON UNA LIGERA ACIDEZ, TÍPICA DE SANGIOVESE Y DEL TERRITORIO DE ORIGEN	BISTECCA A LA FLORENTINA, CARNE ASADA, QUESOS CURADOS, EMBUTIDOS Y SALAMI, CORTE DE BEFF, CANELONES, RISOTTO DE SETAS, TAGLIATELLE AI FUNGHI
6042	CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA VILLA ANTINORI 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 95% MERLOT 5%	VISTA: COLOR RUBÍ INTENSO. NARIZ: HAY NOTAS DE PEQUEÑOS FRUTOS ROJOS, GROSELLA Y FRAMBUESA QUE SE MEZCLAN BIEN CON LAS NOTAS DE CEREZA. BOCA: TIENE UNA ENTRADA ARMONIOSA Y REDONDA CON UNA LIGERA ACIDEZ, TÍPICA DE SANGIOVESE Y DEL TERRITORIO DE ORIGEN.	BISTECCA A LA FLORENTINA, CARNE ASADA, QUESOS CURADOS, EMBUTIDOS Y SALAMI, CORTE DE BEFF, CANELONES, RISOTTO DE SETAS, TAGLIATELLE AI FUNGHI
6032	IL BRUCIATO BOLGHERI SUP. 2017-2018 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CABERNET SAUVIGNON 55%, MERLOT 30%, SHIRAZ 15%	VISTA: COLOR RUBÍ OSCURO. NARIZ: AROMA A FRUTAS DEL BOSQUE, CON NOTAS DE ESPECIAS DULCES Y CUERO. BOCA: GUSTO EQUILIBRADO Y LIGERO CON TANINOS. OFRECE UN FINAL AGRADABLE.	IDEAL PARA ACOMPAÑAR PLATOS DE CARNE Y VENADO.

REF.	TOSCANA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6030	BRUNELLO DI MONTALCINO VILLA AL CORTILE 2013 0,75	PICCINI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 100%	DE COLOR ROJO CON TENDENCIA AL GRANATE, UN VINO DE GRAN ESTRUCTURA, REDONDO, CON COMPLEJAS NOTAS DE REGALIZ Y CEREZA. AMPLIO, ESPECIALIZADO, ELEGANTE EN BOCA, CON TANINOS SUAVES Y UN FINAL PERSISTENTE.	IDEAL PARA ACOMPAÑAR PLATOS DE CARNE Y VENADO.
6034	BRUNELLO MONT. PIAN DELLE VIGNE DOCG 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 100%	VISTA: ROJO RUBÍ, PROFUNDO Y LÍVIDO. NARIZ: INTENSO Y COMPLEJO, CON NOTAS DOMINANTES DE FRUTA MADURA (GUINDA Y FRAMBUESA) Y CON ELEGANTES AROMAS FLORALES (GAGGIOLO, VIOLETAS) . BOCA: CON CUERPO, CON CUERPO, SUAVE Y AFRUTADO, MUY SABROSO Y ARMONIOSO.	IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS, PASTAS CON SALSA, VENADO, QUESOS MADUROS Y CARNES BLANCAS.
6038	TIGNANELLO IGT 2016 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 80%, CABERNET SOUV. 15%, CABERNET FRANC 5%	VISTA: ROJO INTENSO. NARIZ: INTENSO Y COMPLEJO, CARACTERIZADO POR NOTAS DE FRUTA ROJA COMBINADAS CON NOTAS DE CUERO, ESPECIAS Y VAINILLA. BOCA: CON CUERPO, REDONDO, TANINOS SUAVES Y ATERCIOPELADOS.	QUESO CURADO, PASTA BOLOÑESA, CARNES ROJAS, DE CAZA, GUISOS, ASADOS Y CARNES PICANTES.
6060	SASSICAIA 2016 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON	VISTA: ROJO PROFUNDO CON DETALLES BRILLANTES. NARIZ: AROMAS DE CIRUELAS Y CUEROS FINOS, APUNTES MINERALES DE PIEDRA DE RÍO, AHUMADOS. BOCA: ESTRUCTURADO Y SERIO, ELEGANTE, CÁLIDO, FRUTAL, FINAL DE APUNTES MINERALES.	TERNERA Y CARNE DE CAZA, ENTRE OTROS.
6059	SASSICAIA 2015 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON	VISTA: ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ: FRUTAS ROJAS MADURAS, BAYAS Y COLA, HIERBAS AROMÁTICAS Y ALMENDRAS TOSTADAS. BOCA: SABOR RICO Y COMPACTO, DE CUERPO SOSTENIDO Y UN BUEN COMPONENTE ÁCIDO, NOTAS DE FRUTOS SECOS, CON UN FINAL PROFUNDO Y PERSISTENTE.	CARNES A LA BRASA, ASADOS, FILETES DE TERNERA O CON PLATOS TRADICIONALES DE LA TOSCANA.
6037	SOLAIA IGT (IN WOODEN BOX 2015) 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CABERNET SAUV. 75%, CABERNET FRANC 5%, SANGIOVESE 20%	COLOR ROJO RUBÍ MUY INTENSO CON REFLEJOS MORADO. EXCELENTE EXPRESIÓN Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA: DESTACAN EN NARIZ INTENSAS NOTAS DE MERMELADA DE CIRUELA Y FRUTOS NEGROS MADUROS COMO LA MORA, ARÁNDANO Y GROSELLA NEGRA. LOS AROMAS EVIDENTES DEL CHOCOLATE Y ESTÁN PERFECTAMENTE INTEGRADOS Y REGALIZ QUE DEJAN ESPACIO EN EL FINAL A UNA SENSACIÓN DE MENTA CAPAZ DE DAR AL BOUQUET UNA AGRADABLE FRESCURA. EN BOCA EL VINO ES ARMONIOSO, CON UNA ESTRUCTURA EXCELENTE Y EQUILIBRADA; LA REDONDEZ Y DULZURA DE LOS TANINOS LO HACEN COMPACTO, ELEGANTE, CON UN FINAL EXTREMADAMENTE LARGO Y UN REGUSTO PICANTE MUY PERSISTENTE. BOCA: SABOR RICO Y COMPACTO, DE CUERPO SOSTENIDO Y UN BUEN COMPONENTE ÁCIDO, NOTAS DE FRUTOS SECOS, CON UN FINAL PROFUNDO Y PERSISTENTE. VISTA: ROJO RUBÍ INTENSO.	CARNE DE RES, CORDERO, TERNERA, AVES DE CORRAL Y CARNES CURADAS.

REF.	TOSCANA TINTOS POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50005	MORELLINO BATTIFERRO 2017	COMPAGNIA DEL VINO	75CL	6UDS	SANGIOVESE 90%, 10% CABERNET SAUVIGNON	VISTA: PRECIOSO COLOR ROJO RUBÍ DE INTENSO COLOR CON DESTELLOS BRILLANTES VIOLETA. NARIZ: ESTE VINO ES INTENSO CON AROMAS A CEREZAS, CIRUELAS Y FRUTA NEGRA, SEGUIDO DE TABACO LIGERO, CHOCOLATE Y VAINILLA. BOCA: ES COMPLEJO PERO NO AUSTERO, CON TANINOS MADUROS Y UN LARGO FINAL A CEREZA.	CARNES A LA PARRILLA, CARNES DE AVES DE CORRAL.
50002	SABAZIO ROSSO MONTEPULCIANO 2018	MARCHESI ANTINORI	75CL	6UDS	MERLOT SANGIOSEVE	VISTA: ROJO MUY PROFUNDO, CASI PÚRPURA. NARIZ: AROMA A FLORES ROJAS Y MORADAS, DE MANERA QUE HACEN UNA ARMONÍA AROMÁTICA PARTICULAR. AL FINAL TIENE CIERTO CARÁCTER ESPECIADO. BOCA: TIENE UN PASO MUY FÁCIL DE BEBER, CON UN FINAL EXTENSO Y UNA ESTRUCTURA IDÍLICA. EL EQUILIBRIO EN ACIDEZ Y SABORES ES ÚNICO.	CARNES ROJAS, MARISCOS, PLATILLOS ESPECIADOS, QUESOS FUERTES.
50003	MAGGIORINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2016	MARCHESI ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE	VISTA: ROJO RUBÍ BRILLANTE. NARIZ: AROMAS FRUTALES DE MORAS Y PIMIENTA NEGRA PICANTE Y VAINILLA. BOCA: SALADO, ELEGANTE, MINERAL Y ENVOLVENTE. EXCELENTE TEXTURA TÁNICA BIEN EQUILIBRADA E INTEGRADA AL CUERPO.	EXCELENTE CON CARNES BLANCAS GUIADAS, CAZA, QUESOS AZULES Y ASADOS.
50004	CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE	MARCHESI ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE	VISTA: UN COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: TOQUES DE FRUTOS ROJOS, COMO CEREZAS Y GUINDAS, SE COMBINAN CON INTENSAS Y DELICADAS NOTAS FLORALES Y DE CHOCOLATE BLANCO. BOCA: ES RICO, VIVO Y EQUILIBRADO, CON TANINOS SUAVES Y ATERCIOPELADOS QUE LE DAN AL VINO ELEGANCIA, GRAN IDENTIDAD Y PERSISTENCIA GUSTATIVA.	CARNE ROJA, AVES DE CORRAL, CAZA, QUESOS
50001	GUADO AL TASSO 2016	MARCHESI ANTINORI	75CL	6UDS	MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON	VISTA: INTENSO COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: TOQUES DE FRUTA Y ESPECIAS DULCES. HAY NOTAS DE CIRUELA, MERMELADA DE ARÁNDANOS, CUERO, RAÍZ DE REGALIZ Y AROMAS BALSÁMICOS COMO MENTA, CAPAZ DE DAR EXCELENTE SENSACIONES DE FRESCOR Y COMPLEJIDAD. BOCA: ES TENSO, PERSISTENTE, ACOMPAÑADO NOTAS REFINADAS Y DELICADOS AROMAS BALSÁMICOS.	CAZA MENOR / CINGHIALE / FARAONA RIPIENA / QUESOS SEMICURADOS

REF.	TOSCANA ROSADOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6035	CIPRESSETO TOSCANA IGT 75CL. 2018 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 100%	VISTA: CON UN COLOR ROSA. NARIZ: NOTAS DE AZAHAR Y FRESAS SILVESTRES CONFORMAN UN BOUQUET AROMÁTICO FRESCO. BOCA: EN BOCA ES SUAVE, PLENO, EQUILIBRADO. EL FINAL ES LARGO Y AFRUTADO.	IDEAL CON PLATOS A BASE DE PESCADO Y MARISCO, CON VERDURAS GRATINADAS, CON DELICADAS CARNES BLANCAS Y QUESOS FRESCOS.
6033	SCALABRONE DOC TENUTE GUADO AL TASSO 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CABERNET SOUVIGNON 40%, MERLOT 30%, SHIRAZ 30%	VISTA: CON UN COLOR ROSA PEONÍA BRILLANTE, LIGERAMENTE DRENADO. NARIZ: ES INTENSO Y RICO, CON NOTAS FLORALES Y UN AFRUTADO DULCE QUE RECUERDA A LA CEREZA Y LA FRAMBUESA. BOCA: ES FRESCO Y EQUILIBRADO, CON POSTGUSTO AFRUTADO Y PERSISTENTE.	APERITIVOS CALIENTES DE PESCADO, CARNES BLANCAS, QUESOS DE CURADO MEDIO, QUESOS FRESCOS, VERDURAS REBOZADAS, RISOTTO CON MARISCOS, CRUSTÁCEOS

REF.	TOSCANA BLANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6020	ORVIETO CLASSICO DOC CLASSICO CAMPOGRANDE 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	PROCANICO 60%, GRECETTO 40%	VISTA: AMARILLO PAJIZO. NARIZ: NARIZ INTENSA CON AGRADABLES AROMAS FRUTALES DE MELOCOTONES Y ALBARICOQUES, NOTAS FLORALES DE AZAHAR. BOCA: SUAVE, FRESCO CON UN FINAL MINERAL Y RETROGUSTO AFRUTADO.	RISOTTO DE PARMESANO Y VINSANTO CON PATÉ DE HIGADO, RISOTTO DE CALABAZA Y NUEZ MOSCADA, TROFIE CON CALAMARES, CALABACIÓN Y TOMATES CHERRY.
6040	VILLA ANTINORI BLANCO TOSCANA IGT 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA TOSCANA, PINOT BLANC, PINOT GRIS RIESLING	VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: FRUTA FRESCA CÍTRICA: LIMÓN, NARANJAS, POMELO. BOCA: EQUILIBRADA, CÍTRICA, CON BUENA LONGITUD Y UN FINAL SABROSO Y LIGERAMENTE AMARGO.	PESCADOS A LA PLANCHA, CRUSTÁCEOS, SUSHI, PASTA CON VEGETALES.

REF.	TOSCANA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50006	INSOGLIO DEL CINGHIALE	TENUTA DI BISERNO	75CL	6UDS	CABERNET 43%, SYRAH 30%, MERLOT 25%, PETIT VERDOT 2%	VISTA: COPA DE COLOR ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ: NOTAS ESPECIADAS Y FRUTOS ROJOS. SORBO EQUILIBRADO, ESTRUCTURADO Y REDONDO. BOCA: RELAJA CON GRAN PLACER, CON TANINOS SUAVES Y BIEN ENSAMBLADOS Y UN AGRADABLE PERFIL AROMÁTICO. FINAL FUERTE SOBRE NOTAS DE FRUTA ROJA.	COMBINA MARAVILLOSAMENTE CON PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS A BASE DE CARNE. PRUÉBELO CON PASTA AL HORNO O COSTILLAS DE CERDO.

REF.	VENETO TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6704	MERLOT DELLE VENEZIE GONDOLA 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	MERLOT 100%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS GRANATES. NARIZ: AROMA AFRUTADO CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS. BOCA: ES SUAVE, PLENO Y ARMONIOSO.	AVES DE CORRAL ASADAS, FRITAS Y GUIADAS.
6723	VALPOLICELLA DOC BERTANI 2017 0,75	BERTANI D.	75CL	6UDS	CORVINA VERONESE 80%, RONDINELLA 20%	VISTA: ROJO VIOLETA INTENSO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: LIMPIO, RICO EN FRUTOS ROJOS MADUROS Y NOTAS DE FRUTOS NEGROS, COMO MORA, GROSELLA NEGRA Y CEREZA MADURA. BOCA: ATERCIOPELADO Y ARMONIOSO, PLENO Y REDONDO MANTENIENDO UN NERVIU VIVO E INTENSO, CON UN REGUSTO SABROSO.	EMBUTIDOS Y SALAMI, BISTEC A LA FLORENTINA, CARNES ROJAS GUIADAS, CORTE DE BEFF, CANELONES, PASTA CON SALSA DE CARNE, CARNES ASADAS, QUESOS DE CURADO MEDIO
6703	BARDOLINO DOC LE NOGARE 2017 0,75	BERTANI D.	75CL	6UDS	CORVINA VERONESE 70%, RONDINELLA 25%, MOLINARA 5%	VISTA: ROJO RUBÍ BRILLANTE. NARIZ: CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS COMO CEREZAS Y GUINDAS, ACOMPAÑADAS DE LIGEROS TOQUES ESPECIADOS. BOCA: ES SUAVE, REDONDO, BIEN ESTRUCTURADO, SABROSO.	EXCELENTE CON PRIMEROS PLATOS A BASE DE PASTA, TAMBIÉN COMBINA BIEN CON CARNES DE CORRAL A LA PARRILLA, CARNES AL HORNO, CARNES GUIADAS.
6722	AMARONE DELLA VALPANTENA BERTANI 2015 0,75	BERTANI D.	75CL	6UDS	CORVINA VERONESE 80%, RONDINELLA 20%	VISTA: COLOR ROJO INTENSO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: CEREZA MUY MADURA, CEREZA NEGRA, FRUTOS DEL BOSQUE, NOTAS ESPECIADAS Y FRUTOS SECOS, TÍPICOS DE VALPANTENA. BOCA: ES CALIDO, ENVOLVENTE, CON CUERPO Y PERSISTENTE DURANTE MUCHO TIEMPO. EL SABOR A FRUTOS ROJOS SE ENCUENTRA UNIDO A LOS TANINOS SUAVES QUE LE DAN ESPESOR AL VINO.	CAZA, QUESOS PICANTES, SCHID TAMBIÉN DE CARNE Y CAZA, BIFE A LA FLORENTINA, CORTE DE BEFF, QUESOS DUROS, CANELONES, PASTA ALL'AMATRICIANA, PASTA CON SALSA DE CARNE

REF.	VENETO TINTOS POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50010	BARDOLINO VILLA FONTANA 2018	TOMMASI VINI	75CL	6UDS	CORVINA VERONESE 60%, RONDINELLA 30%, MOLINARA 10%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ CLARO. NARIZ: CARACTERÍSTICO, DE NOTABLE FINURA, CON NOTAS DE VIOLETA SECA. BOCA: SECO, FRANCO Y SABROSO EN BOCA, PERO MUY ARMONIOSO CON UNA BASE DE ALMENDRA MARCADA.	PRIMEROS PLATOS, CARNES BLANCAS Y QUESOS FRESCOS.
50009	VALPOLICELLA CLASSICO 2018	TOMMASI VINI	75CL	6UDS	CORVINA VERONESE 75%, CORVINONE 20 % RONDINELLA 5%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: MUY FRESCO Y AFRUTADO CON NOTAS DE CEREZA EN LA NARIZ. BOCA: AGRADABLE EN BOCA CON NOTAS DE CEREZA Y FRUTOS ROJOS FRESCOS. EQUILIBRADO Y SUAVE.	PRIMEROS PLATOS, CARNES BLANCAS Y QUESOS FRESCOS.
50011	RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE	TOMMASI VINI	75CL	6UDS	CORVINA VERONESE 70%, CORVINONE 5 % RONDINELLA 25%	VISTA: INTENSO COLOR RUBÍ. NARIZ: RICO PERFUMES PICANTES, CON NOTAS DE PIMIENTA NEGRA Y UN TOQUE DE PASAS. BOCA: SABOR EQUILIBRADO, INTENSO Y PICANTE, DE CUERPO COMPLETO, CON SABORES A CEREZAS DULCES.	CARNES BLANCAS Y ROJAS, QUESOS FRESCOS Y AÑEJADOS Y CAZA.
50012	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015	TOMMASI VINI	75CL	6UDS	CABERNET SOUVIGNON 55%, MERLOT 30%, SHIRAZ 15%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ INTENSO, CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: INTENSO Y DE GRAN FINURA, CON NOTAS DE CEREZA MADURA Y CIRUELA. BOCA: COMPLEJO Y ATERCIOPELADO, EN BOCA ES AMPLIO Y CON CUERPO, CON CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DE LAS UVAS PASAS.	CARNES ROJAS, CAZA, QUESOS CURADOS.

REF.	VENETO ROSADOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6712	BARDOLINO CHIARETTO DOC MENESTRELLO 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	CORVINA, VERONESE, RONDINELLA, MOLINARA	VISTA: ROSA PALIDO. NARIZ: AROMA CÍTRICO CON NOTAS DE MANZANA VERDE, FRUTOS DEL BOSQUE, ALBARICOQUE. BOCA: FRESCO EN BOCA Y CON MARCADA RAPIDEZ.	MARISCOS, CARNES BLANCAS Y PIZZA

REF.	VENETO BLANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6707	CHARDONNAY TREVENEZIE IGT 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	CHARDONNAY 100%	VISTA: AMARILLO PAJA. NARIZ: DELICADO Y CARACTERÍSTICO. BOCA: SECO Y ARMONICO.	PERFECTO COMO APERITIVO, CON APERITIVOS LIGEROS, PESCADOS Y MARISCOS
6717	MULLER THURGAU VENEZIE 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	MULLER THURGAU 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: DELICADO Y CARACTERÍSTICO. BOCA: SECO, PICANTE CON UN FINAL AMARGO.	CON APERITIVOS LIGEROS, PRIMEROS PLATOS, PESCADOS Y MARISCOS
6701	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	PINOT GRIGIO 100%	VISTA: AMARILLO PAJA. NARIZ: AFRUTADO E INTENSO, CON UNA AGRADABLE NOTA DE PERA. BOCA: FRESCO, SECO Y ARMONIOSO.	PERFECTO COMO APERITIVO, CON APERITIVOS LIGEROS, PESCADOS Y MARISCOS
6902	BERTANI SOAVE SEREOLE 0.375	BERTANI D.	37CL	6UDS	GARGANEGA 100%	VISTA: ES AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS DORADOS. NARIZ: SE CARACTERIZA POR UN BOUQUET FLORAL CON NOTAS DE SAÚCO Y PERA, EVOLUCIONANDO HACIA AROMAS MÁS DULCES DE FRUTAS DE PULPA AMARILLA COMO ALBARICOQUE, PIÑA Y MELÓN. BOCA: ES SUAVE EN BOCA, EQUILIBRADO CON NOTAS SALADAS QUE REALZAN SU ESTRUCTURA.	APERITIVOS DE PESCADO AL VAPOR, APERITIVOS CALIENTES DE PESCADO, CARNES BLANCAS, LUBINA, VERDURAS REBOZADAS, PASTA CON PESCADO, ESPAGUETIS CON ALMEJAS

REF.	VENETO POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50013	SAN MARTINO LUGANA DOC 2018	TOMMASI VINI	75CL	6UDS	TREBBIANO DI LUGANA 100%	VISTA: INTENSO COLOR AMARILLO BRILLANTE. NARIZ: DE AROMA AFRUTADO Y COMPLEJO, CON NOTAS DE MELOCOTÓN. BOCA: ES ARMÓNICO, REDONDO Y PERSISTENTE CON SENSACIÓN DE MIEL Y MANZANA.	APERITIVOS, SOPAS Y PESCADOS.

REF.	PIEMONTE TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6422	BARBERA DEL PIEMONTE 150+1 DOC 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	BARBERA 85%, NEBBIOLO 15%	VISTA: ROJO RUBI. NARIZ: TOQUES FLORALES COMBINADOS CON Matices DE FRUTOS ROJOS LIGERAMENTE MADUROS. BOCA: CON CUERPO Y SUAVE CON UN REGUSTO LIGERO DE CHOCOLATE OSCURO Y REDONDO, PERSISTENTE Y CON UN REGUSTO LIGERO ESPECIADO.	EMBUTIDOS Y SALAMI, QUESOS CURADOS, DESERT DE CHOCOLATE
6052	BARBERA D'ALBA PRUNOTTO DOC 2017-2018 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	BARBERA 100%	VISTA: ROJO RUBÍ BRILLANTE. NARIZ: AROMAS DE MORA, CIRUELA MADURA Y NOTAS DE MADERA. BOCA: SABOR REDONDO Y AROMÁTICO, CON UN FINAL PERSISTENTE.	SOPAS, CARNES BLANCAS, CONEJO, PASTA ALL'AMATRICIANA, PIZZOCCHERI, TORTELLINI, QUESOS DE CURADO MEDIO, TAGLIATELLE AI FUNGHI
6420	BAROLO SCANAVINO D.O.C.G. 0,75	PERLINO	75CL	6UDS	NEBBIOLO 100%	VISTA: ROJO GRANATE CON REFLEJOS ANARANJADOS. NARIZ: ETÉREO, INTENSO, CON NOTAS ESPECIADAS. BOCA: BIEN ESTRUCTURADO, ARMONIOSO Y CON EXCELENTE RETROGUSTO.	EMBUTIDOS Y SALAMI, RISOTTO, PASTA CON SALSA DE CARNE, GUIISO Y CAZA, CAZA, CORDERO, CANELONES, TAGLIATA DI MANZO
6053	BAROLO PRUNOTTO DOCG 2015 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	NEBBIOLO 100%	VISTA: ROJO GRANATE. NARIZ: EL AROMA COMPLEJO Y AMPLIO CON TOQUES DE VIOLETAS Y MALEZA. BOCA: SABOR PLENO Y ATERCIOPELADO, MUY BIEN EQUILIBRADO.	EMBUTIDOS Y SALAMI, SOLOMILLO CON PIMIENTO VERDE, SOLOMILLO A LA FLORENTINA, PASTA CON SALSA DE CARNE, CONEJO, QUESOS CURADOS, RISOTTO CON SETAS

REF.	PIEMONTE BLANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6421	SCANAVINO GAVI DOCG 75 CL	PERLINO	75CL	6UDS	CORTESE 100%	VISTA: TRAS EL PRIMER SERVICIO, SE PRESENTA UN VINO BLANCO DE UN BONITO COLOR AMARILLO CLARO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: EN NARIZ SE PERCIBEN DELICIOSOS Y ATRACTIVOS AROMAS AFRUTADOS DE PERA Y MELOCOTÓN CON NOTAS DE LIMÓN. BOCA: EN BOCA ES ATERCIOPELADO Y SUAVE, PERO TÍPICAMENTE FUERTE Y LLENO DE CARÁCTER, CON SABORES DE CÍTRICOS, MELOCOTÓN JOVEN, HIERBA Y MORILLAS. POSEE ADEMÁS UNA REFRESCANTE ACIDEZ QUE DA LUGAR A UN FINAL MARAVILLOSO Y PERSISTENTE.	ES IDEAL PARA MARIDAR CON PRIMEROS PLATOS RICOS EN PASTAS, MARISCOS, SNACKS Y ENTRANTES, PESCADOS BLANCOS Y CARNES ADOBADAS.

REF.	LOMBARDIA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6726	ROSSO DI VALTELLINA NINO NEGRI DOC 0,75	GIV	75CL	6UDS	CHIAVENNASCA NEBBIOLO	VISTA: ROJO RUBI. NARIZ: BOUQUET LIMPIO Y VINOSO CON UNA FINA FRAGANCIA DE PEQUEÑAS BAYAS Y ESPECIAS DULCES, CON SUAVES NOTAS DE ROSA Y VIOLETA. BOCA: SABOR SECO, AFRUTADO, BASTANTE TÁNICO, CON UNA ELEGANTE BASE DE REGALIZ.	PRIMEROS PLATOS, CARNES HERVIDAS MIXTAS, CARNES BLANCAS

REF.	LOMBARDIA BLANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6903	LUGANA DOC 75CL	BERTANI D.	75CL	6UDS	TREBBIANO DI LUGANA 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: ES AGRADABLE Y SE APRECIAN AL MÁXIMO LOS AROMAS AFRUTADOS DE PERA, MELOCOTÓN Y ALBARICOQUE, ASÍ COMO LAS INNUMERABLES NOTAS FLORALES. BOCA: CON CUERPO Y CONSISTENTE EN EL PALADAR, CON UN BUEN EQUILIBRIO ENTRE SABOR Y ACIDEZ.	CARNES BLANCAS, APERITIVOS DE PESCADO AL VAPOR, APERITIVOS DE PESCADO CALIENTES, EMBUTIDOS Y SALAMI, PASTA CON ATÚN, PESCADO FRITO MIXTO, MEJILLONES

REF.	PUGLIA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6708	SANGIOVESE DI PUGLIA CASTELTORRE 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	SANGIOVESE	VISTA: ROJO RUBI CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: VINOSO CON UN PERFUME DEDICADO QUE RECUERDA A LA VIOLETA. BOCA: SECO Y ARMONIOSO.	EMBUTIDOS, RISOTTO Y PASTA
6719	NEGROAMARO IGT BIO MASSO ANTICO 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	NEGROAMARO 100%	VISTA: ROJO BRILLANTE CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: AROMA INTENSO, CON NOTAS DE MORAS Y CIRUELAS. BOCA: REDONDO Y BIEN EQUILIBRADO Y LA SUAVIDAD DE LOS TANINOS GARANTIZA UN FINAL CON CUERPO Y PERSISTENTE.	CARNES ROJAS, INCLUIDOS CABALLOS Y OVEJAS. TAMBIÉN PERFECTO CON SABROSOS QUESOS DUROS

REF.	PUGLIA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6056	PRIMITIVO NEPRICA IGT 2017-2018 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	PRIMITIVO 100%	VISTA: ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ: FRUTOS ROJOS, CEREZAS NEGRAS, CON NOTAS DE FRUTA CONFITADA Y REGALIZ. BOCA: SUAVE EN SUS PRIMERAS SENSACIONES, TÁNIDOS SUAVES Y ESTRUCTURADOS BIEN APOYADOS POR UN FRESCOR EQUILIBRADO.	CORDERO, PASTA ALL'AMATRICIANA, CARNES A LA BRASA, GALLO A LA PLANCHA, ÑOQUIS CON SALSA DE CARNE, CANELONES, QUESOS DE CURACIÓN MEDIA

REF.	PUGLIA TINTOS POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50024	TORCICODA 207	TORMARESCA	75CL	6UDS	PRIMITIVO 100%	VISTA: ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ: TOQUES AFRUTADOS DE CIRUELA, MORA Y FRAMBUESA SE COMBINAN CON TOQUES PICANTES DE PIMIENTA, CAFÉ Y CACAO. BOCA: ES SUAVE Y RICO, AGRADABLE Y ELEGANTE, CON BUENA INTENSIDAD Y PERSISTENCIA.	PRIMERO DE TIERRA, SEGUNDOS DE TIERRA
50023	NEPRICA NEGROAMARO 2018	TORMARESCA	75CL	6UDS	NEGROAMARO 100%	VISTA: ROJO RUBÍ. NARIZ: ES INTENSA Y RICA; SE EXPRESA CON NOTAS DE CIRUELA Y CEREZA, NOTAS DE ROSA Y VIOLETA Y NOTAS ESPECIADAS. BOCA: REVELA BUENA ESTRUCTURA, DELICADEZA SUAVE Y AGRADABLE. PERSISTENTE.	EMBUTIDOS, RISOTTO Y PASTA

REF.	PUGLIA BLANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6709	TREBBIANO BLANCO DE MESA 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	TREBBIANO	VISTA: AMARILLO PAJA. NARIZ: AGRADABLE VINOSO. BOCA: SECO, SABROSO Y ARMONIOSO.	PRIMEROS PLATOS, PESCADOS Y CARNES BLANCAS
6714	PASSERINA BIO TERRE DI CHIETI IGT MASSO ANTICO 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	PASSERINA 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO BRILLANTE. NARIZ: PRESENTA AROMAS FLORALES CON NOTAS DE TILA Y JAZMÍN EN PRIMER PLANO, SEGUIDAS DE NOTAS FRUTALES DE MANZANA, PERA Y CÍTRICOS. BOCA: SE ESTIRA ÁGIL Y ÁGIL CON DULZURA Y SUAVIDAD INICIALES, LUEGO SE DESVANECE POR UN BUEN CRUCE ÁCIDO, QUE HACE QUE EL SORBO RIME Y AGRADABLEMENTE FRAGRANTE.	PERFECTO CON MARISCOS, PESCADOS Y PRIMEROS PLATOS DE MARISCO, PERO TAMBIÉN CON VERDURAS Y QUESOS SUAVES
6055	CHARDONNAY IGT TORMARESCA 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CHARDONNAY 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO CLÁSICO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: LA FRAGANCIA SE CARACTERIZA POR UN PERFIL AMPLIO Y AFRUTADO DE TENDENCIA DULCE, CON NOTAS DE PIÑA Y MANZANA, Y DELICADAMENTE FLORAL, CON NOTAS DE JAZMÍN. BOCA: EL SABOR EN BOCA SE DISTINGUE POR SU FRAGANCIA, EL SABOR AMPLIO CON ACIDEZ EQUILIBRADA.	APERITIVOS CALIENTES DE PESCADO, SUSHI-SASHIMI, ESPAGUETIS CON ALMEJAS, MEJILLONES, LUBINA, VERDURAS REBOZADAS, PESCADO FRITO MIXTO, CARNES BLANCAS

REF.	PUGLIA ROSADO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6057	CALAFURIA ROSADO SALENTO 2018 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	NEGROAMARO 100%	<p>VISTA: COLOR ROSA BRILLANTE CON REFLEJOS CORALINOS.</p> <p>NARIZ: ES INTENSO Y DELICADO, NOTAS FRAGRANTES DE FRUTA BLANCA, MELOCOTÓN Y POMELO, ESTÁN BIEN EQUILIBRADAS CON LOS AROMAS FLORALES DE VIOLETAS.</p> <p>BOCA: EL GUSTO DE ENTRADA ES SUAVE, AGRADABLE CON ACIDEZ SEGUIDA DE UNA FUERTE RAPIDEZ, EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE SABOR Y PERSISTENCIA AROMÁTICA.</p>	APERITIVOS PESCADO AL VAPOR, APERITIVO, EMBUTIDOS Y SALAMI, PESCADO FRITO MIXTO, LUBINA, PESCADO A LA PLANCHA, RISOTTO CON VERDURAS, VERDURAS REBOZADAS, QUESOS FRESCOS
6058	CALAFURIA ROSADO SALENTO MAGNUM 2018 1,5 LT	ANTINORI	1,5LT	6UDS	NEGROAMARO 100%	<p>VISTA: COLOR ROSA BRILLANTE CON REFLEJOS CORALINOS.</p> <p>NARIZ: ES INTENSO Y DELICADO, NOTAS FRAGRANTES DE FRUTA BLANCA, MELOCOTÓN Y POMELO, ESTÁN BIEN EQUILIBRADAS CON LOS AROMAS FLORALES DE VIOLETAS.</p> <p>BOCA: EL GUSTO DE ENTRADA ES SUAVE, AGRADABLE CON ACIDEZ SEGUIDA DE UNA FUERTE SAPIDEZ, EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE SABOR Y PERSISTENCIA AROMÁTICA.</p>	APERITIVOS PESCADO AL VAPOR, APERITIVO, EMBUTIDOS Y SALAMI, PESCADO FRITO MIXTO, LUBINA, PESCADO A LA PLANCHA, RISOTTO CON VERDURAS, VERDURAS REBOZADAS, QUESOS FRESCOS

REF.	FRIULI VENEZIA GIULIA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6836	MERLOT COLLIO 75 CL	CORMONS	75CL	6UDS	MERLOT 100%	<p>VISTA: ROJO INTENSO CON LIGEROS REFLEJOS GRANATES.</p> <p>NARIZ: TOQUES DE FRUTA MADURA CON NOTAS HERBÁCEAS.</p> <p>BOCA: SUAVE, COMPLEJO CON EXCELENTE ESTRUCTURA, MORAS Y ARÁNDANOS LIGERAMENTE PICANTES.</p>	APERITIVOS DE JAMÓN, SALAMI, SPECK, SABROSA PASTA SECA, CARNES HERVIDAS Y CARNES ROJAS
6841	CABERNET IGT 75CL	CORMONS	75CL	6UDS	CABERNET FRANC 100%	<p>VISTA: ROJO INTENSO CON Matices AZULES.</p> <p>NARIZ: SERBÁCEO, DE HENO DE MONTAÑA, LIGERAMENTE ESPECIADO.</p> <p>BOCA: SUAVE, ATERCIOPELADO, LIGERO, CARAMELO Y CLAVO, TÁNICO COMPLEJO CON GRAN ESTRUCTURA.</p>	CARNES ROJAS A LA PARRILLA, BROCHETAS Y PATO ASADO, GUISOS Y CAZA, COSTILLAS Y SALCHCHAS

REF.	FRIULI VENEZIA GIULIA ROSADOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6832	ROSA CARMONIS BOT. CORM. 75 CL	CORMONS	75CL	6UDS	MERLOT 100%	<p>VISTA: PÉTALO DE ROSA DOLOMÍTICO CRISTALINO CON REFLEJOS COBRIZOS Y PIEL DE CEBOLLA.</p> <p>NARIZ: NUEZ MOSCADA LIGERAMENTE AFRUTADA Y PICANTE.</p> <p>BOCA: SUAVE, ELEGANTE Y SEDOSO, COMPLEJO, SABROSO Y SECO, LIGERAMENTE TÁNICO.</p>	PLATOS DE VERDURAS, PASTA SECA, BISTEC Y TORTILLAS CON HIERBAS, CARPACCIO, RADICCHIO DE CHIOGGIA ROSA, COCINA MEDITERRÁNEA Y PLATOS A BASE DE CALABAZA.

REF.	FRIULI VENEZIA GIULIA BLANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6830	PINOT GRIGIO BOT. CORM. 75 CL	CORMONS	75CL	12UDS	PINOT GRIGIO 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS COBRIZOS Y TONALIDADES GRISÁCEAS. NARIZ: AFRUTADO, MANZANILLA, PLÁTANO, PIÑA Y CUAJO. BOCA: ELEGANTE, SUAVE, LIGERAMENTE ALMENDRADO Y A NUEZ.	APERITIVO, ENTRANTES EN GENERAL, EMBUTIDOS Y JAMÓN, NOQUIS CON SALSA DE CARNE, RISOTTO A LA MILANESA, TARTA DE BERENJENAS, CARNES BLANCAS Y COCIDAS
6840	PINOT GRIGIO FRIULI DOC 75CL	CORMONS	75CL	6UDS	GLERA 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS COBRIZOS Y TONALIDADES GRISÁCEAS. NARIZ: AFRUTADO, MANZANILLA, PLÁTANO, PIÑA Y CUAJO. BOCA: ELEGANTE, SUAVE, LIGERAMENTE ALMENDRADO Y A NUEZ.	APERITIVO, ENTRANTES EN GENERAL, EMBUTIDOS Y JAMÓN, NOQUIS CON SALSA DE CARNE, RISOTTO A LA MILANESA, TARTA DE BERENJENAS, CARNES BLANCAS Y COCIDAS
6831	CHARDONNAY BOT. CORM. 75 CL	CORMONS	75CL	12UDS	CHARDONNAY 100%	VISTA: CRISTALINO, AMARILLO DORADO, PROFUNDO, MIMOSA. NARIZ: INTENSO, DE VAINILLA, MANZANA Y PAN FRESCO. BOCA: MIEL DE ACACIA, MELOCOTÓN BLANCO, ELEGANTE ESTRUCTURADO, PLENO Y ENVOLVENTE.	APERITIVO, ENTRANTES DE PESCADO Y MARISCO, PESCADOS Y CARNES CRUDAS
6837	SAUVIGNON COLLIO 75 CL	CORMONS	75CL	6UDS	SAUVIGNON 100%	VISTA: AMARILLO DORADO CON TONOS VERDOSOS. NARIZ: COMPLEJO, DE LECHE DE HIGO VERDE, PEPPERONE Y MELOCOTÓN MADURO A VECES DE NUEZ MOSCADA, INTENSO Y FRAGRANTE. BOCA: CON CUERPO, ATERCIOPELADO, CON ESPECIAS FRESCAS Y DULCES, ESTRUCTURADO Y DECIDIDO.	MARISCOS, CRUSTÁCEOS, CANAPES DE QUESO, VOL AU VENT, RISOTTO DE SETAS Y MARISCOS, HUEVOS FRITOS, SALSAS Y CARNES HERVIDAS Y DELICADAS CARNES BLANCAS
6838	RIBOLLA GIALLA 0,75lt COLLIO	CORMONS	75CL	6UDS	RIBOLLA GIALLA 100%	VISTA: AMARILLO GIRASOL CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: AFRUTADO, LIMÓN Y PLÁTANO, FINO Y ELEGANTE, COMPLEJO CON UN RAMO DE FLORES SIMPLES. BOCA: SABOR CÍTRICO MUY AGRADABLE, ELEGANTE, SABROSO-SALADO, VIVO Y DELICIOSO.	APERITIVO, DELICADOS APERITIVOS DE PESCADO CRUDO, PÂTE DE FOIE GRAS, FILETE DE SALMÓN, TRUCHA DE SALMÓN, SOPA DE PESCADO, CARNES HERVIDAS, QUESOS FERMENTADOS, CARNES BLANCAS Y RISOTTO MILANÉS

REF.	FRIULI VENEZIA GIULIA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50008	MULLER THURGAU 2018	ALOIS LAGEDER	75CL	6UDS	MULLER THURGAU 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO PÁLIDO BRILLANTE CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: AROMAS AFRUTADOS, JUVENILES Y LIGERAMENTE PRONUNCIADOS (ALBARICOQUE, MANZANA), FLORAL, LIGERO TOQUE DE NUEZ MOSCADA. BOCA: CUERPO ESBELTO, ELEGANTE, AGRADABLEMENTE FRESCO, SECO.	CON ENTRANTES, VERDURAS, ENSALADAS, PESCADO DE AGUA DULCE, MARISCO FRITO O A LA PLANCHA, Y TAMBIÉN COMO APERITIVO
50007	PINOT BIANCO 2018	ALOIS LAGEDER	75CL	6UDS	PINOT BIANCO 100%	VISTA: BRILLANTE, LIMPIDO, VERDE-GIALLO. NARIZ: AROMAS DISCRETOS, BOUQUET ACENTUADO, JUVENTUD, AFRUTADO (MANZANA, PERA, CÍTRICOS), FLORAL. BOCA: MEDIO ESTRUCTURADO, EQUILIBRADO, AFRUTADO, AGRADABLEMENTE FRESCO, SECO.	CON ENTRANTES LIGEROS, ENSALADAS, ESPÁRRAGOS, PESCADO DE AGUA DULCE, MARISCOS Y AVES DE CORRAL.

REF.	TRENTINO ALTO ADIGE BIANCOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6705	GEWURTZTRAMINER ALTO ADIGE DOC	SCHENK	75CL	6UDS	GEWURTZTRAMINER 100%	VISTA: INTENSO COLOR AMARILLO PAJIZO CON RICOS REFLEJOS DORADOS. NARIZ: ES PARTICULARMENTE AROMÁTICA, LLENA Y INTENSO, CON UN BOUQUET RICO CON AROMAS QUE RECUERDAN FRUTAS EXÓTICAS, FLORES, CÍTRICOS Y ESPECIAS COMO LA ROSA, LA RALLADURA DE NARANJA, HIERBABUENA Y PIMIENTA. BOCA: ESTRUCTURADO Y CON CUERPO CON UN REGUSTO PERSISTENTE CON NOTAS AROMÁTICAS Y MINERALES.	COMO APERITIVO O EN COMBINACIÓN CON ENTRANTES A BASE DE PESCADOS Y CARNES BLANCAS Y VERDURAS.

REF.	SICILIA TINTOS	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6728	NERO D AVOLA SICILIA IGT MONTE PIETROSO 0,75	GIV	75CL	6UDS	NERO D'AVOLA SHIRAZ	VISTA: PRESENTA UN COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: EN NARIZ DESPLIEGA UN BOUQUET CON NOTAS DE FRUTA MADURA. BOCA: TIENE UN SABOR INTENSO Y EQUILIBRADO.	CON PLATOS DE CARNE, QUESOS Y EMBUTIDOS.
6725	SHIRAZ NERO D AVOLA 0,75	GIV	75CL	6UDS	SHIRAZ NERO D'AVOLA	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: ELEGANTE PERFUME CON NOTAS DE FRUTA MADURA. BOCA: COMPLETO Y BIEN EQUILIBRADO; UN FINAL AGRADABLE Y DURADERO CON NOTAS DE MORA Y GROSELLA.	CARNES A LA BRASA, CAZA Y ASADOS.
6713	IL VERO SICILIANO IGT 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	NERO D'AVOLA, NERELLO MASCALESE, FRAPPATO	VISTA: INTENSO COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: SUAVE, ATERCIOPELADO Y CON CUERPO. BOCA: NOTAS DE FRUTOS ROJOS.	PERFECTO CON PLATOS DE CARNE, QUESOS Y EMBUTIDOS.

REF.	SICILIA TINTOS POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50030	REGALEALI NERO D'AVOLA	TASCA D'ALMERITA	75CL	6UDS	SANGIOVESE 90%, CABERNET SAUVIGNON 10%	VISTA: PRESENTA UN COLOR ROJO RUBÍ. NARIZ: EN NARIZ TIENE UN MARAVILLOSO AROMA ESPECIADO DE CEREZAS Y AFRUTADO, MORAS Y ARÁNDANOS, ASÍ COMO CON TOQUES DE VAINILLA Y SALVIA. BOCA: SUAVE AL PALADAR CON UNA ESTRUCTURA DE TANINO FUERTE Y EQUILIBRADA Y ASÍ COMO UN REGUSTO ESTRESADO Y AFRUTADO.	IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON CORDERO, CARNES ROJAS Y PLATOS VARIADOS DE PASTA.
50028	SYRAH 2017	TASCA D'ALMERITA	75CL	6UDS	SYRAH 100%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: AROMAS SILVESTRES Y AROMAS DE HIERBAS, BIEN MEZCLADOS CON NOTAS ESPECIADAS Y AROMÁTICAS. BOCA: AGRADABLE SABOR ATERCIOPELADO Y TANINOS BIEN EQUILIBRADOS.	PRIMEROS PLATOS Y CARNES ROJAS, COMBINA BIEN CON QUESOS DE CAZA Y CURADOS.

REF.	SICILIA TINTOS POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50029	NERO D'AVOLA 2017	TASCA D'ALMERITA	75CL	12UDS	NERO D'AVOLA 100%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ: OFRECE NOTAS DE FRUTOS ROJOS Y REGALIZ. BOCA: ES SECO Y CON CUERPO, CON TANINOS BIEN DOMESTICADOS GRACIAS A UNA LARGA CRIANZA.	EXCELENTE CON PRIMEROS PLATOS ESTRUCTURADOS Y CARNES ROJAS, COMBINA BIEN CON QUESOS DE CAZA Y CURADOS.

REF.	SICILIA BLANCOS POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50027	INZOLIA 2018	TASCA D'ALMERTA	75CL	6UDS	INZOLIA	VISTA: AMARILLO PAJIZO. NARIZ: NOTAS DE AZAHAR Y ALMENDRA. BOCA: UN VIÑO CON CUERPO, MUY SABROSO, FRESCO Y PERSISTENTE.	QUESOS FRESCOS Y PLATOS PRINCIPALES DE PESCADO.
50031	REGALEALI BIANCO 2018	TASCA D'ALMERTA	75CL	6UDS	GRECO	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: AROMA A FRUTOS BLANCOS, CON NOTAS DE FRUTOS CÍTRICOS Y TOQUES FLORALES. BOCA: SABOR FRESCO, GUSTOSO, DULCE, CON NOTAS DE FRUTOS BLANCOS, CÍTRICOS Y TROPICALES. SU FINAL ES INTENSO Y AGRADABLE AL PALADAR.	IDEAL PARA ACOMPAÑAR PESCADOS, CARNES BLANCAS, EMBUTIDOS, QUESOS FRESCOS, ENSALADAS, ARROCES CON VEGETALES Y APERITIVOS.

REF.	BLANCOS LAZIO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6021	FRASCATI DOC COPPIERE 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	MALVASIA DI CANDIA TREBBIANO	VISTA: AMARILLO PAJA. NARIZ: DELICADO, FRESCO Y AFRUTADO. BOCA: SABOR SECO, SUAVE Y AFRUTADO CON REGUSTO DE ALMENDRA AMARGA.	CARNES A LA BRASA, CAZA Y ASADOS.
6721	FRASCATI SUPERIORE DOCG 0,75	GIV	75CL	6UDS	MALVASIA DI CANDIA TREBBIANO	VISTA: COLOR PAJIZO BRILLANTE. NARIZ: DELICADOS AROMAS DE FLORES SILVESTRES Y FRUTAS, ESPECIALMENTE EL ESPINO Y LA MANZANA DORADA. BOCA: SABOR SUAVE Y AFRUTADO, PERSONALIDAD FRESCA Y VIVAZ. RETROGUSTO AMARGO REFINADO DE ALMENDRAS.	DURANTE TODA LA COMIDA, ESPECIALMENTE CON PRIMEROS PLATOS, PESCADOS Y CARNES BLANCAS FRÍAS

REF.	BLANCOS CAMPANIA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6718	FALANGHINA BENEVENTANO IGT 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	FALANGHINA 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: DELICADO, AFRUTADO Y CARACTERÍSTICO FRESCO Y AFRUTADO. BOCA: FRESCO Y AFRUTADO.	EXCELENTE EN COMBINACIÓN CON PRIMEROS PLATOS LIGEROS Y ENTRANTES DE PESCADO.

REF.	TINTO CAMPANIA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50022	AGLIANICO ITG 2017	VILLA RAIANO	75CL	6UDS	AGLIANICO 100%	VISTA: COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLÁCEOS CLAROS. NARIZ: EXPLOSIVA CON AROMAS DE CACAO, TABACO Y FRUTA FRESCA. APARECEN MORERAS, CIRUELAS Y NOTAS BALSÁMICAS LIGERAMENTE MENTOLADAS. BOCA: TANNINOS MADUROS SIN ASTRINGENCIA QUE SE FUNDEN CON UNA ESTRUCTURA ALCOHÓLICA FRESCA Y SABOR SÓLIDO.	RECOMENDADOS IDEALES PARA BARBACOAS Y CARNES A LA BRASA DE TODO TIPO. PLATOS PARA COMBINAR PASTA CON SALSA DE ATÚN; PASTA FRESCA CON CHAMPIÑONES; CORTAR; SALCHICHA DE HINOJO A LA PARRILLA; ANELLETTI CON SALSA DE CARNE Y RICOTTA FRESCA; ROLLOS DE BERENJENA.

REF.	BLANCO CAMPANIA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50020	FALANGHINA 2018	VILLA RAIANO	75CL	12UDS	FALANGHINA 100%	VISTA: HERMOSO AMARILLO PAJIZO BRILLANTE. NARIZ: AMPLIA Y EXUBERANTE, EL IMPACTO OLFATIVO. AROMAS DE CITRICOS, PIÑA, MELOCOTÓN BLANCO BIEN EQUILIBRADOS ENTRE ELLOS. BOCA: FRESCO Y SATISFACTORIO; EQUILIBRIO ACERTADO ENTRE ACIDEZ, SABOR Y VOLUMEN, NUNCA EXCESIVO. FINAL COMPLETO Y SECO.	RECOMENDADOS COMBINA BIEN CON PRIMEROS PLATOS DE COCINA MEDITERRÁNEA Y VEGETARIANA PLATOS PARA COMBINAR ESPAGUETIS CON CALABACINES Y MENTA; TIMBAL DE CAPPELLINI CON QUESOS; SOPA CON PATATAS; PASTA CON BRÓCOLI; ALCACHOFAS RELLENAS; CALAMARES ASADOS; RAVIOLES CON SARDINAS
50021	GRECO DI TUFO 2018	VILLA RAIANO	75CL	6UDS	GRECO 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO INTENSO Y COMPACTO. NARIZ: TÍPICA DE VINOS DE ALTURA, DE MANZANA VERDE, JAZMÍN, CEDRO Y MIEL SILVESTRE. NOTAS MINERALES Y MENTOLADAS BIEN INTEGRADAS DE FONDO. EL VINO EN SU JUVENTUD TIENE AROMAS PRIMARIOS QUE DESPUÉS DE 5/10 AÑOS EVOLUCIONAN EN FASCINANTES BOCANADAS DE HIDROCARBUROS. BOCA: FRESCO Y AFRUTADO.	RECOMENDADOS IDEALES PARA RISOTTO EN GENERAL Y CARNES BLANCAS. IDEAL PARA PESCADOS O CARNES AHUMADAS. TRAS UNOS AÑOS DE CRIANZA TAMBIÉN SOBRE QUESOS AZULES PLATOS A JUEGO CON SOPA DE LENTEJAS Y GAMBAS; RODABALLO AL HORNO CON PATATAS; SOPA DE PESCADO, RISOTTO CON ALCACHOFAS; ATÚN BRASEADO; PULPO FRITO; BACALAO ALLA PERTECAREGNA

REF.	BLANCO CAMPANIA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50019	FIANO DI AVELLINO 2018	VILLA RAIANO	75CL	6UDS	FIANO 100%	<p>VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO CON INCRUSTACIONES DE REFLEJOS VERDOSOS.</p> <p>NARIZ: AUSTERA Y SUAVE. AROMAS DE MENTA, SALVIA Y MELOCOTÓN BLANCO; SEGUIDO DE SENSACIONES DE CHOCOLATE BLANCO Y CÍTRICOS; APARECE GRADUALMENTE UN MARCADO COMPONENTE MINERAL EN EL VINO.</p> <p>BOCA: EL PALADAR ES FINO, NO DEMASIADO VOLUMINOSO PERO PLENO Y SATISFACTORIO. UNA AGRADABLE ACIDEZ REALZA SU FRESCURA. FINAL MUY SABROSO CON RETORNO DE DENSAS NOTAS FLORALES Y MENTOLADAS.</p>	RECOMENDADOS: IDEALES CON PESCADO AZUL FRITO Y APERITIVOS FRESCOS SENCILLOS. PLATOS PARA MARIDAR CON PESCADO SALADO; SOPA DE PESCADO; PASTA CON SALSA DE ATÚN; TORTILLA DE ANCHOAS; PULPO AHOGADO; ESPAGUETIS CON SALSA DE SALMONETE.

REF.	BLANCOS UMBRIA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6724	EST, EST, EST 0,75	GIV	75CL	6UDS	TREBBIANO TOSCANO 65%, MALVASIA BLANCA 20%, ROSETTO 15%	<p>VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO BRILLANTE.</p> <p>NARIZ: PERFUME AMPLIO Y DISTINTO, CON FRESCA FRAGANCIA DE ALMIZCLE Y FLORES DE ESPINO, Y CON NOTAS DE MANZANA MADURA.</p> <p>BOCA: SABROSO, SUAVE Y ARMONIOSO, CON UN REGUSTO ELEGANTE DE CIRUELA Y ALMENDRA AMARGA JUSTO Y PERSISTENTE.</p>	ENTRANTES , PRIMEROS PLATOS DE PESCADO (ESPECIALMENTE AGUA DULCE), PLATOS DE HUEVO.
6050	CERVARO DELLA SALA IGT 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CHARDONNAY 85%, GRECHETTO 15%	<p>VISTA: AMARILLO PAJIZO, CON REFLEJOS VERDOSOS.</p> <p>NARIZ: NOTAS CÍTRICAS, FRUTAS EXÓTICAS, PANADERÍA Y MANTEQUILLA.</p> <p>BOCA: FRESCO Y SABROSO; FINAL LARGO Y AGRADABLE.</p>	ENTRANTES DE PESCADO, SALSAS DE PESCADO, PRIMEROS PLATOS CON SALSAS DE VERDURAS Y SETAS, GUISOS DE PESCADO, CARNES BLANCAS A LA BRASA, CAZA

REF.	TINTO UMBRIA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50018	MONTEFALCO ROSSO 2015	CAPRAI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 70%, 15% SAGRANTINO, 15% MERLOT	<p>VISTA: VIOLETA OSCURO.</p> <p>NARIZ: AROMAS DE CEREZA Y CHOCOLATE, VIOLETA, VAINILLA Y ESPECIAS.</p> <p>BOCA: TANINO PLENO Y SUAVE, PERFECTAMENTE EQUILIBRADO, VIVO Y ATERCIOPELADO.</p>	CARNES ROJAS, ASADOS, EXCELENTE CON EMBUTIDOS.

REF.	BLANCOS UMBRIA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50016	BRAMITO 2018	MARCHESI ANTINORI	75CL	6UDS	SANGIOVESE 90%, CABERNET 10%	<p>VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO CON LIGEROS REFLEJOS VERDOSOS.</p> <p>NARIZ: ES DELICADO, CON NOTAS DE FRUTA EXÓTICA MADURA CON LIGERAS SENSACIONES CÍTRICAS.</p> <p>BOCA: SEN BOCA ES ELEGANTE, CON BUENA ESTRUCTURA ACOMPAÑADO DE UN EXCELENTE FRESCOR Y UN FINAL SUAVE.</p>	PERFECTO CON MARISCOS.

REF.	TINTOS SARDEGNA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6715	CANNONAU DI SARDEGNA DOC 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	CANNONAU 100%	<p>VISTA: COLOR ROJO RUBÍ CON INTENSOS REFLEJOS VIOLÁCEOS.</p> <p>NARIZ: PRESENTA NOTAS COMPLEJAS Y ELEGANTES CON NOTAS DE VIOLETA Y PICANTE.</p> <p>BOCA: SABROSO, SUAVE Y ARMONIOSO, CON UN RE-GUSTO ELEGANTE DE CIRUELA Y ALMENDRA AMARGA JUSTO Y PERSISTENTE.</p>	PERFECTO EN COMBINACIÓN CON CARNES ROJAS, QUESOS CURADOS Y SABROSOS PRIMEROS PLATOS. TAMBIÉN EXCELENTE COMO VINO DE MEDITACIÓN.

REF.	TINTOS SARDEGNA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50025	TONAGHE CANNONAU 2018	CONTINI	75CL	6UDS	CANNONAU E ALTRE UVE ROSSE LOCALI	<p>VISTA: ROJO RUBÍ DE INTENSIDAD MEDIA.</p> <p>NARIZ: INTENSO CON VINOSIDAD BIEN DEFINIDA Y NOTAS DE CIRUELA MADURA Y MORAS SILVESTRES.</p> <p>BOCA: CÁLIDO, BASTANTE LLENO Y CON UNA ESTRUCTURA FINA Y TÍPICA.</p>	VA BIEN CON CARNES ROJAS A LA BRASA, CARNES BLANCAS Y QUESOS SABROSOS Y PICANTES.

REF.	BLANCOS SARDEGNA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6716	VERMENTINO DI SARDEGNA 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	VERMENTINO 100%	<p>VISTA: AMARILLO PAJA.</p> <p>NARIZ: DELICADO Y AFRUTADO.</p> <p>BOCA: SECO, FRESCO Y BIEN EQUILIBRADO.</p>	PERFECTO EN COMBINACIÓN CON MARISCOS Y PESCADOS

REF.	BLANCOS SARDEGNA POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50026	TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA	CONTINI	75CL	6UDS	VERMENTINO 100%	<p>VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS.</p> <p>NARIZ: INTENSO, SUAVE, AFRUTADO, FLORAL.</p> <p>BOCA: FRESCO, SABROSO, DELICADO Y FINO, DE BUENA DURACIÓN.</p>	ENTREMESES Y PLATOS DE PESCADO, O SIMPLEMENTE COMO APERITIVO.

REF.	TINTOS ABRUZZO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6029	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CANTINE DI ORA 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	MONTEPULCIANO 100%	VISTA: ROJO RUBÍ INTENSO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: VINOSO Y AGRADABLE. BOCA: LIGERAMENTE TÁNICO, SECO, SUAVE Y SABROSO.	IDEAL EN COMBINACIÓN CON ASADOS, PLATOS SALADOS Y QUESOS

REF.	TINTOS ABRUZZO POR ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50017	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017	LA VALENTINA	75CL	6UDS	NEBBIOLO 100%	VISTA: ROJO RUBÍ INTENSO. NARIZ: FRAMBUESAS, CEREZAS NEGRAS Y BOCANADAS BALSÁMICAS CON DETALLES DE REGALIZ. BOCA: EQUILIBRADO Y ENVOLVENTE, ELEGANTE TEXTURA TÁNICA Y EXCELENTE FRESCOR.	PASTA CON SALSA DE CARNE, EMBUTIDOS Y SALAMI, CARNE ASADA Y A LA BRASA, CARNE BLANCA GUISADA RISOTTO DE HONGOS

REF.	BLANCOS ABRUZZO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6714	PASSERINA BIO TERRE DI CHIETI IGT MASSO ANTICO 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	PASSERINA 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO BRILLANTE. NARIZ: PRESENTA AROMAS FLORALES CON NOTAS DE TILA Y JAZMÍN EN PRIMER PLANO, SEGUIDAS DE NOTAS FRUTALES DE MANZANA, PERA Y CÍTRICOS. BOCA: SE ESTIRA ÁGIL Y ÁGIL CON DULZURA Y SUAVIDAD INICIALES, LUEGO SE DESVANECE POR UN BUEN CRUCE ÁCIDO, QUE HACE QUE EL SORBO RIME Y AGRADABLEMENTE FRAGANTE.	PERFECTO CON MARISCOS, PESCADOS Y PRIMEROS PLATOS DE MARISCO, PERO TAMBIÉN CON VERDURAS Y QUESOS SUAVES

REF.	BLANCOS MARCHE	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6901	FAZI-BATTAGLIA VERDICCHIO 75 CL	BERTANI D.	75CL	6UDS	VERDICCHIO 100%	VISTA: AMARILLO, REFLEJOS VERDOSOS. NARIZ: UN INTENSO BOUQUET COMPUESTO POR NOTAS AFRUTADAS DE MELOCOTÓN Y MANZANA, DELICADOS Y FRAGANTES TOQUES FLORALES DE ROSA. BOCA: PALADAR CON GRAN GROSOR Y FRESCURA, UN AGRADABLE FINAL DE ALMENDRA AMARGA.	FLORES BLANCAS, MANZANA, CORTEZA DE PAN.

REF.	ESPUMOSOS PIEMONTE	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6423	MOSCATO D'ASTI DOCG 5,5%	PERLINO	75CL	6UDS	MOSCATO BIANCO 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO. NARIZ: FRESCO CON TOQUES AROMÁTICOS INTENSOS. BOCA: ARMONIOSO Y DULCE, PLENO Y SUAVE, CON UN AGRADABLE RETROGUSTO.	IDEAL PARA POSTRES Y PASTAS SECAS

REF.	ESPUMOSOS TINTO EMILIA ROMAGNA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6222	LAMBRUSCO ROSSO IGT CONTESSA MATILDE 0,75	GIV	75CL	6UDS	LAMBRUSCO SELECCIÓN	VISTA: ESPUMA ROSA TENDIENDO AL VIOLETA. NARIZ: EL VINO TIENE UN INTENSO AROMA AFRUTADO. BOCA: EL SABOR DEL VINO ES FRESCO, EQUILIBRADO, CON NOTAS DE UVA Y UN FINAL LARGO CON UN LIGERO AMARGOR.	EXCELENTE PAREJA DE MARISCOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, ENSALADAS DE VERDURAS Y POSTRES DE FRUTAS. ADEMÁS, EL VINO ES UN EXCELENTE APERITIVO.
6108	LAMBRUSCO DOLCE DOC DE MEDICI 0,375	DE MEDICI	37CL	6UDS	ANCELOTTA 100%	VISTA: AMARILLO PAJIZO. NARIZ: RESCO CON TOQUES AROMÁTICOS INTENSOS. BOCA: ARMONIOSO Y DULCE, PLENO Y SUAVE, CON UN AGRADABLE RETROGUSTO.	FLORES BLANCAS, MANZANA, CORTEZA DE PAN.
6221	LAMBRUSCO SORBARA DOC CAVICCHIOLI 0,75	GIV	75CL	6UDS	LAMBRUSCO SORBARA LAMBRUSCO SALAMINO	VISTA: ROJO RUBÍ CLARO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS; ESPUMA ROSA CLARO CON FINO PERLAGE. NARIZ: AROMA AMPLIO E INTENSO, PERSISTENTE CON TOQUES DE VIOLETA. BOCA: SABOR SUAVE Y PLENO CON AROMAS FRUTALES.	EMBUTIDOS, PLATOS MEDITERRÁNEOS, FRITOS DE VERDURAS Y PESCADO
6220	LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC CAVICCHIOLI 0,75	GIV	75CL	6UDS	GRASPAROSSA 100%	VISTA: INTENSO COLOR ROJO RUBÍ CON REFLEJOS MORADO. NARIZ: AROMA VINOSO Y FRAGANTE. BOCA: SABOR DULCE, FRESCO, CON MUCHOS AROMAS FRUTALES, SABROSO Y ARMONIOSO.	PASTAS AL HORNO, TORTELLI DE CARNE, ZAMPONE, CARNES HERVIDAS EN GENERAL, QUESOS DE MEDIANA EDAD, EXCELENTE CON POSTRES Y REPOSTERÍA SECA.
6103	LAMBRUSCO REGGIANO DOLCE DOC DE MEDICI 0,75	DE MEDICI	75CL	6UDS	MARANI 100%	VISTA: NEGRO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: AFRUTADO. BOCA: AFRUTADO Y PERSISTENTE CON TOQUES DE VIOLETA.	PIZZA, FOCACCIA Y REPOSTERÍA SECA
6102	LAMBRUSCO PREMIUM REMIGIO REGGIANO DOCG 0,75	DE MEDICI	75CL	6UDS	LAMBRUSCO MARANI 30%, MAESTRI 30%, FILTRADO DULCE LAMBR. DOP 40%	VISTA: NEGRO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. NARIZ: EMERGEN TODAS LAS NOTAS FRUTALES PROPIAS DE MAESTRI LAMBRUSCO, INSERTADAS EN UN CONTEXTO DE GRAN INTENSIDAD Y ELEGANCIA. BOCA: ES SUAVE, INTRIGANTE Y PERSISTENTE, CASI DULCE, APOYADO POR UNA BUENA ACIDEZ.	VA BIEN CON PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS A BASE DE CARNES, QUESOS DE CUCHARA, FRUTAS Y REPOSTERÍA SECA.

REF.	ESPUMOSOS ROSADO EMILIA ROMAGNA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6223	LAMBRUSCO ROSE IGT CONTESSA MATILDE 0,75	GIV	75CL	6UDS	LAMBRUSCO SELECCIÓN	VISTA: LA ESPUMA ES ROSADA MIENTRAS QUE EL PERLAJE ES FINO Y PERSISTENTE; UN COLOR ROSA COMPLETO. NARIZ: NARIZ FRESCA Y AFRUTADA BOCA: SABOR DULCE Y ARMONIOSO.	PARA TODA LA COMIDA, EXCELENTE CON SABROSOS ENTRANTES, PIZZAS, ASADOS Y EMBUTIDOS.
6104	LAMBRUSCO PREM REMIGIO DOCG ROSE 0,75	DE MEDICI	75CL	6UDS	LAMBRUSCO MARANI, MAESTRI, FILTRADO DULCE LAMBR. DOP	VISTA: ROSADO CRISTALINO Y BRILLANTE. NARIZ: FRESCO Y AFRUTADO. BOCA: NOTAS ÁCIDAS.	VINO DE SOBREMESA, COMBINA A LA PERFECCIÓN CON VARIOS POSTRES, DESDE PASTELES SECOS HASTA CREMAS SUAVES Y BUDINES. PRUEBALO CON QUESOS CONDIMENTADOS Y SABROSOS.

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS EMILIA ROMAGNA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6224	LAMBRUSCO BIANCO IGT CONT MATILDE 0,75	GIV	75CL	6UDS	LAMBRUSCO DI SORBARA, LAMBRUSCO SALAMINO	VISTA: CARACTERIZADO POR UN COLOR ROJO RUBÍ INTENSO CUBIERTO DE ESPUMA DE COLOR VIOLETA, ROSA CLARO Y PERLAJE FINO. NARIZ: DE BOUQUET AMPLIO Y MARCADO, CON EVIDENTES REFLEJOS VIOLÁCEOS. BOCA: ES AMPLIO Y SUAVE, AGRADABLEMENTE AFRUTADO.	EXCELENTE ACOMPAÑADA DE EMBUTIDOS TÍPICOS DE LA TRADICIÓN EMILIANA, COMBINA BIEN CON PLATOS MEDITERRÁNEOS Y VERDURAS O PESCADOS FRITOS.

REF.	ESPUMOSOS ROSADO VENETO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6301	PINOT ROSADO SPUMANTE BRUT BACIO DELLA LUNA 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	PINOT	VISTA: ROSA SUAVE CON LIGEROS REFLEJOS COBRIZOS CON ESPUMA BLANCA CREMOSA Y PERLAJE FINO Y CONTINUO. NARIZ: CARACTERIZADO POR UN BOUQUET AFRUTADO, CON LIGERAS NOTAS DE VIOLETA. BOCA: RICO, EQUILIBRADO CON UN RETROGUSTO MUY PERSISTENTE.	ADECUADO PARA ALMUERZOS DE PESCADO O CARNES BLANCAS. APTO COMO APERITIVO Y PARA DISFRUTAR EN CUALQUIER OCASIÓN

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS LOMBARDIA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6904	FRANCIACORTA SATEN PURABOLLA 75 CL	DAC	75CL	6UDS	CHARDONNAY 100%	VISTA: EL COLOR ES DE UN AMARILLO PAJIZO BRILLANTE, CON UN PERLAJE FINO Y PERSISTENTE. NARIZ: FRESCA Y ELEGANTE, CON CLAROS AROMAS DE ESPINO, DE PAN CRUJIENTE, NOTAS Matices BALSÁMICOS, DE MANZANA CUAJO, HIGOS SECOS Y CACAHUETES. BOCA: ENTRAR SUAVE EN LA BOCA, PERO NO DULCE, CON SENSACIONES AGRADABLES FRESCO CON SABOR, EL FINES LARGO Y DENSO, GRANDE, AGRADABILIDAD GUSTATIVA.	IDEAL COMO APERITIVO, ESPECIALMENTE INDICADO CON MARISCOS.

REF.	ESPUMOSOS BLANCO LOMBARDIA	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6051	FRANCIACORTA CUVÉE ROYALE 0,75	ANTINORI	75CL	6UDS	CHARDONNAY 100%	<p>VISTA: COLOR AMARILLO PÁLIDO, ESPUMA CREMOSA CON PERLAJE FINO Y PERSISTENTE.</p> <p>NARIZ: A NIVEL AROMÁTICO SE PERCIEN NOTAS DE MELOCOTÓN DE PULPA BLANCA, CORTEZA DE PAN Y LEVADURAS.</p> <p>BOCA: EQUILIBRIO NOTABLE Y VIVACIDAD TÍPICA DE BRUT.</p>	SUS AROMAS FLORALES Y AFRUTADOS LO HACEN ESPECIALMENTE INDICADO PARA APERITIVOS O APERITIVOS A BASE DE VERDURAS, PESCADOS Y CARNES BLANCAS.

REF.	ESPUMOSOS LOMBARDIA ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50014	BERLUCCHI BRUT '61	BERLUCCHI	75CL	6UDS	CHARDONNAY 100%, PINOT NERO 10%	<p>VISTA: AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS.</p> <p>NARIZ: FRESCO, RICO, ELEGANTE, BASTANTE PERSISTENTE, CON NOTAS DE FRUTAS DE PULPA BLANCA Y TOQUES CÍTRICOS.</p> <p>BOCA: AL PALADAR REVELA UNA FRESCURA NOTABLE Y AGRADABLE. ACIDEZ; ES SUAVE Y EQUILIBRADO, CON UN AGRADABLE SENSACIÓN CÍTRICA EN EL FINAL.</p>	ES UN VINO RECOMENDADO PARA UN APERITIVO UN DURANTE TODA LA COMIDA Y VA BIEN CON ALGUNOS PLATOS TÍPICOS FRANCIACORTA, DESDE CASONCELLI (RAVIOLES RELLENOS) HASTA PESCADO DE LAGO (PERCA Y CARBONILLA). EL SABE EXALTAR, SIN DOMINARLOS JAMÁS, LOS SABORES DE LOS PLATOS, QUE SE BASAN EN ARROZ Y PASTA EN LUGAR QUE LAS CARNES BLANCAS O LOS QUESOS FRESCOS Y SEMI CURADOS

REF.	ESPUMOSOS ROSADO LOMBARDIA ENCARGO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
50015	BERLUCCHI ROSE '61	BERLUCCHI	75CL	6UDS	PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 40%	<p>VISTA: COLOR ROSA INTENSO.</p> <p>NARIZ: AROMAS A NOTAS DE FRUTOS DEL BOSQUE Y FRUTA MADURA, BIEN MEZCLADO CON DELICADOS AROMAS DE LEVADURA Y CORTEZA DE UN PAN.</p> <p>BOCA: EN BOCA ES FINO, ELEGANTE, VIVO Y CON CUERPO; LA DOSIS MEDIA-ALTA DE AZÚCARES EQUILIBRA LA ACIDEZ SUTILMENTE MARCADA.</p>	APERITIVOS, EMBUTIDOS, QUESOS Y CRUSTÁCEOS.

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS VENETO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6699	BLANC DE BLANC VINO SPUMANTE MILL. EXTRA DRY 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	PINOT BLANCO, CHARDONNAY 100%	<p>VISTA: AMARILLO PAJA.</p> <p>NARIZ: DELICADO Y AFRUTADO.</p> <p>BOCA: PERLAJE PERSISTENTE, FRESCO Y AGRADABLE.</p>	IDEAL PARA CADA OCASIÓN, PERFECTO COMO APERITIVO Y APTO PARA PLATOS DELICADOS DE PESCADO.

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS VENETO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6706	PROSECCO DOC EXTRA DRY RIVANI 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	GLERA 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PÁLIDO, ESPUMA CREMOSA CON PERLAJE FINO Y PERSISTENTE. NARIZ: A NIVEL AROMÁTICO SE PERCIBEN NOTAS DE MELOCOTÓN DE PULPA BLANCA, CORTEZA DE PAN Y LEVADURAS. BOCA: EQUILIBRIO NOTABLE Y VIVACIDAD TÍPICA DE BRUT.	PERFECTO COMO APERITIVO E IDEAL PARA CUALQUIER OCASIÓN.
6833	PROSECCO DOC BRUT 11,5% 375CL	SCHENK	375cl	12UDS	GLERA 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO, PERLAJE FINO Y PERSISTENTE. NARIZ: FLORAL Y AFRUTADA CON MARCADAS NOTAS DE MANZANA MADURA. BOCA: EN BOCA ES FRESCO Y AFRUTADO, AGRADABLEMENTE SUAVE.	IDEAL COMO APERITIVO, ESPECIALMENTE INDICADO CON MARISCOS.

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS VENETO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6700	PROSECCO DOC BRUT BACIO DELLA LUNA 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	GLERA 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PÁLIDO, ESPUMA CREMOSA CON PERLAJE FINO Y PERSISTENTE. NARIZ: A NIVEL AROMÁTICO SE PERCIBEN NOTAS DE MELOCOTÓN DE PULPA BLANCA, CORTEZA DE PAN Y LEVADURAS. BOCA: EQUILIBRIO NOTABLE Y VIVACIDAD TÍPICA DE BRUT.	IDEAL COMO APERITIVO, ESPECIALMENTE INDICADO CON MARISCOS.
6720	PROSECCO DOCG BRUT MAGNUM BACIO DELLA LUNA 1,5 LT	SCHENK	1,5LT	6UDS	GLERA 100%	VISTA: BRILLANTE, CARACTERIZADO POR UN COLOR DORADO CON REFLEJOS VERDOSOS Y UN PERLAJE FINO Y CONTINUO. NARIZ: DELICADO, AFRUTADO CON DELICADAS NOTAS FLORALES. BOCA: AGRADABLE AL PALADAR, RECUERDA FRAGANCIAS DE FRUTAS MADURAS COMO MANZANA Y MELOCOTÓN.	IDEAL COMO APERITIVO, ESPECIALMENTE INDICADO CON MARISCOS.
6300	PROSECCO VALDOB. MILLESIME' EXTRA DRY BACIO D.LUNA	SCHENK	75cl	6UDS	GLERA 100%	VISTA: PERLAJE FINO Y PERSISTENTE CON BRILLANTES Matices AMARILLO PAJIZO. NARIZ: DELICADO BOUQUET DE ACACIA Y GLICINA CON FRAGANCIAS NOTAS DE FRUTAS FRESCAS COMO PERA Y MELOCOTÓN. BOCA: LA FRAGANCIA DE FRUTAS FRESCAS COMO LA PERA Y EL MELOCOTÓN DEJA UNA ALEGRE SENSACIÓN DE EQUILIBRIO EN LA BOCA.	PERFECTO COMO APERITIVO, UN ACOMPAÑAMIENTO IDEAL PARA UNA VARIADA CANTIDAD DE PLATOS, DESDE MARISCOS HASTA COCINA EXÓTICA

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS FRIULI	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6834	CORMONS PROSECCO BRUT 75 CL	CORMONS	75CL	6UDS	GLERA 100%	VISTA: TRANSPARENTE Y CRISTALINO PERLAJE FINO Y PERSISTENTE, AMARILLO MIMOSA PÁLIDO CON REFLEJOS GRISÁCEOS. NARIZ: NOTAS FLORALES DE PLÁTANO Y CARAMELO, FRUTA FRESCA, MANZANA GOLDEN. BOCA: SÁPIDO MAGRO Y LIGERO, FRESCO Y ARMÓNICAMENTE COMPLEJO. LA PRESENCIA DE AZÚCARES RESIDUALES AUMENTA LA FRUTOSIDAD.	EXCELENTE Y CLÁSICO APERITIVO EN BARES Y COMO ENTRADA A UNA COMIDA.

REF.	ESPUMOSOS BLANCOS PIEMONTE	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6424	ASTI SPUMANTE DOCG 0,75	PERLINO	75CL	6UDS	MOSCATO BIANCO 100%	<p>VISTA: DE COLOR AMARILLO PAJIZO CON UN TINTE VERDOSO.</p> <p>NARIZ: ENTRE LOS AROMAS DELICADOS Y PUROS DEL VINO PREDOMINAN LAS FLORES BLANCAS, NOTAS CÍTRICAS, MIEL DE ACACIA, ALMENDRAS DULCES, ESPECIAS, MELOCOTÓN Y FRUTAS BLANCAS.</p> <p>BOCA: EL VINO ES ELEGANTE, ARMONIOSO, CON MINERALIDAD DE ACERO EN EL GUSTO. CUANDO EL PRIMER SABOR ES UN POCO APAGADO, EL SABOR DEL VINO SE SIENTE CLARAMENTE A ALMENDRAS DULCES Y ESPECIAS, MELOCOTÓN Y FRUTAS BLANCAS. UN LIGERO REGUSTO FLORAL-AFRUTADO COMPLETA LA COMPOSICIÓN.</p>	EL VINO ES EXCELENTE COMO APERITIVO, PARA ACOMPAÑAR PLATOS DE VERDURAS FRÍOS Y CALIENTES, SOPAS DE PESCADO, RISOTTO, MARRISCOS, SUSHI, ASÍ COMO PARA QUESOS NO MUY PICANTES.

REF.	TINTOS GRAN FORMATO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6732	MERLOT IGT VILLA BELVEDERE 2LT	GIV	2LT	6UDS	MERLOT 100%	<p>VISTA: ROJO RUBÍ.</p> <p>NARIZ: AROMA FRESCO Y AFRUTADO.</p> <p>BOCA: CON UNA MESA TÁNICA BIEN ESTRUCTURADA, IGUALMENTE SUAVE Y BIEN EQUILIBRADA.</p>	EMBUTIDOS, ENTRANTES SALADOS, CARNES BLANCAS, CARNES ROJAS
6729	NERO D AVOLA SICILIA IGT MONTE PIETROSO	GIV	1,5LT	6UDS	NERO D'AVOLA, SHIRAZ	<p>VISTA: PRESENTA UN COLOR ROJO RUBÍ.</p> <p>NARIZ: EN NARIZ DESPLIEGA UN BOUQUET CON NOTAS DE FRUTA MADURA.</p> <p>BOCA: TIENE UN SABOR INTENSO Y EQUILIBRADO.</p>	CON PLATOS DE CARNE, QUESOS Y EMBUTIDOS.
6710	SANGIOVESE TINTO DE MESA IGT	SCHENK	2LT	6UDS	SANGIOVESE	<p>VISTA: ROJO RUBÍ CON REFLEJOS VIOLETAS.</p> <p>NARIZ: VINOSO CON UN DELICADO AROMA QUE RECUERDA A VIOLETA.</p> <p>BOCA: SECO Y ARMONIOSO.</p>	SALAMI, EMBUTIDOS, RISOTTI Y PASTA

REF.	ROSADO GRAN FORMATO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6734	ROSATO D'ITALIA VILLA BELVEDERE 2LT	GIV	2LT	6UDS	UVAS ITALIANAS	VISTA: ROSA PROFUNDO. NARIZ: AROMAS DISTINTIVOS, CON NOTAS DE FRUTOS ROJOS FRESCOS Y MORADOS. BOCA: SECO, AFRUTADO Y SABROSO EN BOCA, DEJA UN FINAL LARGO CON TONOS DE ALMENDRA Y CEREZA.	EMBUTIDOS, ENTRANTES SALADOS, CARNES BLANCAS, PASTAS CON SALSAS DE PESCADO
6731	BARDOLINO CHIARETTO DOC FOLONARI 1.5LT	GIV	1,5LT	6UDS	65% CORVINA, 35% RONDINELLA, 5% MOLINARA	VISTA: ROSA PALIDO. NARIZ: BOUQUET DISTINTIVO, CON TOQUES DE FRUTOS DEL BOSQUE Y VIOLETAS FRESCAS. BOCA: SABOR SECO MUY SABROSO, DELICADAMENTE AFRUTADO, CON UN AGRADABLE FONDO DE CEREZA.	APERITIVOS ITALIANOS, PRIMEROS PLATOS, PESCADOS, CARNES BLANCAS FRÍAS

REF.	BLANCOS GRAN FORMATO	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6730	CHARDONNAY D'ITALIA 1,5LT	GIV	1,5LT	6UDS	CHARDONNAY 100%	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO CLARO Y BRILLANTE. NARIZ: CON UNA NARIZ FRAGANTE. BOCA: UN SABOR FINAMENTE EQUILIBRADO GUIADO POR LA FRUTA PERSISTENTE.	EXCELENTE CON APERITIVOS, ENTRANTES LIGEROS, PESCADOS Y CARNES BLANCAS.
6733	BLANCO IGT VILLA BELVEDERE 2 LT.	GIV	2LT	6UDS	CHARDONNAY GARGANERA SOUVIGNON BLANC	VISTA: COLOR AMARILLO PAJIZO. NARIZ: UNA NOTA BIEN DEFINIDA DE FLORES SILVESTRES, RECUERDOS A MIEL Y PLÁTANO. BOCA: ES SECO, REDONDO, SUAVE Y VIVO, CON UN AGRADABLE REGUSTO A PERA MADURA.	APERITIVOS Y ENTRANTES, PESCADOS Y CARNES BLANCAS
6711	TREBBIANO BLANCO DE MESA 2 LT	SCHENK	2LT	6UDS	TREBBIANO	VISTA: AMARILLO PAJA. NARIZ: AGRADABLE VINOSO. BOCA: SECO, SABROSO Y ARMONIOSO.	PRIMEROS PLATOS, PESCADOS Y CARNES BLANCAS

REF.	VINOS BLANCOS PARA POSTRE	PROVEEDOR	FORMATO	UDS	UVAS	NOTA DE CATA	MARIDAJE
6041	VINSANTO VALDICHIANA DOC 16% 0,50	ANTINORI	50CL	6UDS	MALVASIA 50%, TREBBIANO TOSCANO 50%	<p>VISTA: COLOR AMARILLO ÁMBAR INTENSO.</p> <p>NARIZ: DESTACAN LAS NOTAS TRADICIONALES DE PASTERÍA CON NOTAS DE PASAS, ALBARICOQUE Y FRUTAS CONFITADAS, PROPIAS DE MALVASIA, Y DE AVELLANA, PROPIAS DE TREBBIANO TOSCANO.</p> <p>BOCA: ES AMPLIO, SUAVE Y CON UN FINAL AROMÁTICO CON NOTAS QUE RECUERDAN A FRUTOS SECOS PERCIBIDOS EN NARIZ.</p>	ES IDEAL CON REPOSTERÍA SECA, SE SUGIERE MARI-DARLO CON UN PANFORTE O CON UN PANETTONE CON FRUTAS TROPICALES CONFITADAS CON UN DELICIOSO CORAZÓN DE NATILLAS
6702	FRAGOLINO BEBIDAA BASE DE VINO 0,75	SCHENK	75CL	6UDS	UVA FRAGOLA 100%	<p>VISTA: COLOR ROJO RUBÍ CON Matices ROSADOS Y LIGERAMENTE ESPUMOSO.</p> <p>NARIZ: INTENSO OLOR A FRESA Y FRUTAS COMO MORA Y FRAMBUESA.</p> <p>BOCA: AGRADABLE DULZOR A NOTAS DE FRESA, CUER-PO MEDIO, UNA DELICIA QUE ARMONIZA Y NEUTRALIZA SU ACIDEZ.</p>	MARIDAJE CON DOLCI E FRUTTA