



Montefalco Sagrantino Passito DOCG



Denominazione: MONTEFALCO SAGRANTINO Passito DOCG

Varietà di uva: 100% Sagrantino

Resa uva: 60 quintali ad ettaro (70 da disciplinare)

Resa in vinificazione: 35-40 litri ogni 100 chili di uva

Appassimento: 60-90 giorni su graticci in legno

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 16,0%

Durata fermentazione: 2-3 settimane

Barrique per mesi: 24 mesi

Età barrique: 1° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 6



Montefalco Sagrantino Secco DOCG



Denominazione: MONTEFALCO SAGRANTINO Secco DOCG

Varietà di uva: 100% Sagrantino

Resa uva: 60 quintali ad ettaro

Resa in vinificazione: 60 litri ogni 100 chili di uva

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 14,0% - 15%

Durata fermentazione: 1-2 settimane

Barrique per mesi: 18 MESI

Età barrique: 1° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 6



Montefalco Rosso DOC



Denominazione: MONTEFALCO ROSSO DOC

Varietà di uva in: 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino.

Resa uva: 80 quintali ad ettaro

Resa in vinificazione: 70 litri ogni 100 chili di uva

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 13,0% - 14,0%

Durata fermentazione: 2-3 settimane

Barrique per mesi: 4-5

Età barrique: 2° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 2-3



UMBRIA ROSSO IGT

Varietà di uva: Merlot, Sangiovese, Sagrantino.

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 14%

Durata fermentazione: 2-3 settimane

Barrique per mesi: 4 mesi

Età barrique: 3°-4° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 2



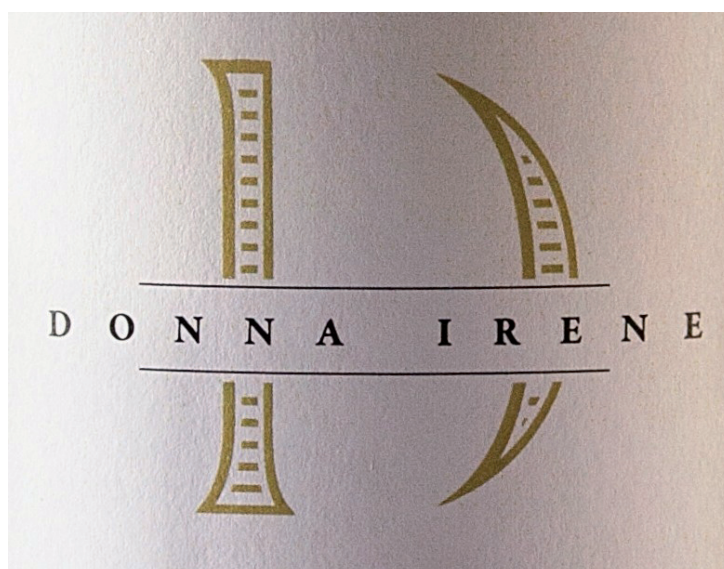
Umbria Grechetto IGT



UMBRIA GRECHETTO IGT
Varietà di uva: Grechetto, Trebbiano.
Resa: 55 quintali ad ettaro
Età dei vitigni: 8 anni
Alcool: 13.5% - 14,0%
Durata fermentazione: 7-10 giorni
Affinamento in bottiglia: mesi 2

Offida Pecorino

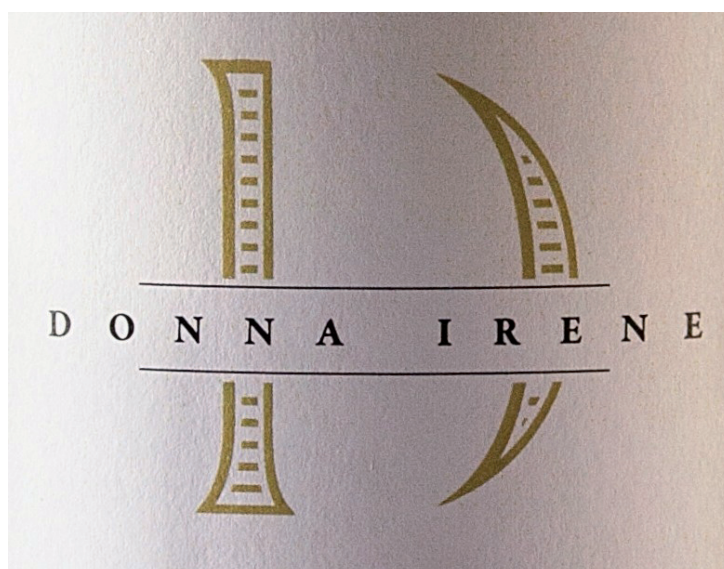
Deominazione di Origine Controllata e Garantita



Varietà	Pecorino 100%
Zona di produzione	Regione Marche - Ascoli Piceno Area delimitata dai comuni di Offida, Ripatransone e Acquaviva Picena e Monsampolo del Tronto
Colore	Giallo paglierino intenso
Profumi	Intenso, raffinato con sentori agrumati e di fiori di acacia
Abbinamenti	Ottimo con tutta la cucina di pesce. Assolutamente da provare anche in accompagnamento al SUSHI.
Temp. Serv.	10° - 12° C
Alcol	14,00°

Offida Passerina

Deominazione di Origine Controllata e Garantita



Varietà	Passerina 100%
Zona di produzione	<i>Regione Marche - Ascoli Piceno</i> Area delimitata dai comuni di Offida, Ripatransone e Acquaviva Picena e Monsampolo del Tronto
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumi	Sentori di frutta tropicale e di fiori bianchi
Abbinamenti	Ideale con la cucina di pesce, in particolare frutti di mare e crostacei. Ottimo come aperitivo
Temp. Serv.	10° - 12° C
Alcol	13,00°

DONNA IRENE

Rosso Umbria

Indicazione Geografica Tipica



Varietà	80% Merlot, 10% Sangiovese, 10% Sagrantino.
Zona di produzione	<i>Regione Umbria - Montefalco</i>
Colore	Rosso rubino intenso tendente al granato
Profumi	Elegante e complesso con note speziate
Abbinamenti	Ideale con arrosti di carne, formaggi anche stagionati e con primi piatti sostanziosi.
Temp. Serv.	18° C
Alcol	14,50°

IRIDE

www.iltequila.com
www.casalerialto.com



MONTHUYS

Grande Réserve



Bouteille / Bottle/ Fl. : 750ml
 Carton/ Case/ Karton: 6 bouteilles (10kg)
 Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons
 soit 480 bouteilles (800kg)



ASSEMBLAGE : 30 % Chardonnay 60 % Meunier - 10 % Pinot Noir

CATRATTERISTICHE: Cuvée realizzato secondo lo stile tradizionale della zona CHARLY-SUR-MARNE

NOTE di DEGUSTAZIONE: di colore giallo paglierino, al naso presenta aromi di mela, pesca gialla e pera. Al palato è un equilibrio di sentori vinosi e fruttati sostenuti da un'ottima struttura.

ACCOMPAGNAMENTO: rotondo e fruttato è ottimo sia come aperitivo che in abbinamento a ostriche e salmone affumicato.



BLEND : 30 % Chardonnay 60 % Meunier - 10 % Pinot Noir

CHARACTERISITICS: This Cuvée is made in the very best style than can be produced from the magnificent CHARLY-SUR-MARNE area and the region's river-banks.

TASTE: With a pale yellow colour, a bouquet of apple, peach and pear. On the Mouth, this Champagne is balanced and interlaced with vinous aromas and fruit, supported by a good structure

BEST SERVED WITH: Pleasing, round, fruity and finally honeyed, this blend is an excellent aperitif and occasion Champagne. it could be served with Oysters or with a smoked salmon.



ASSEMBLAGE : 30 % Chardonnay 60 % Meunier - 10 % Pinot Noir

CARACTERISTIQUES : Ce Champagne est le reflet de notre Maison. Ce mariage équilibré des 3 cépages champenois de notre région, confère à ce Vin une typicité remarquable.

DEGUSTATION : La Robe est intensément dorée, parcourue de fines bulles joyeuses, qui vont former un cordon dense et crémeux. Le nez est tout en discrétion et en finesse, il est habité de notes miellées délicates, et de fruits confits et fruits secs...

La bouche est élégante, élancée, harmonieuse et ronde, de l'ampleur et de la structure.

ACCOMPAGNEMENT : Flatteuse, ronde, fruitée et finement miellée, cette cuvée est un excellent champagne d'apéritif et il est idéal pour commencer un repas festif avec un poisson en sauce, des rougets grillés, un saumon...Un Champagne de connaisseurs et de copains.

MONTHUYS

Grande Réserve



Bouteille / Bottle/ Fl. : 750ml
 Carton/ Case/ Karton: 6 bouteilles (10kg)
 Palette 120x80 : 8 couches de 10 cartons
 soit 480 bouteilles (800kg)



ASSEMBLAGE : 60% Chardonnay- 20% Meunier - 20 % Pinot Noir

CATRATTERISTICHE: Fresco e di buon corpo rispecchia il complesso blend delle tre varietà di uva da cui proviene.

NOTE di DEGUSTAZIONE: Il colore riflette la tonalità pallida dei petali di rosa. Al naso presenta un bouquet giovane e fruttato. Al palato è gradevolissima la persistenza di un perlage fine e rotondo.

ACCOMPAGNAMENTO: ottimo sia come aperitivo che in abbinamento a tartine di frutta.



BLEND : 60% Chardonnay- 20% Meunier - 20 % Pinot Noir

CHARACTERISITICS: From a complex blend and of the three champagne grape varieties- Fresh and warm bodied.

TASTE: The colour reflects the pale hue of rose petals. Young bouquet, the nose is rich with small red and black berries, biscuit.

A fruity and long finish with fine and round tannins.

BEST SERVED WITH: This rosé Champagne makes an elegant aperitif but could also accompany a dessert like a fruit tart.



ASSEMBLAGE : 60% Chardonnay- 20% Meunier - 20 % Pinot Noir

CARACTERISTIQUES : Né d'un assemblage subtil et chaleureux des trois cépages champenois, ce champagne saura séduire, réchauffer les cœurs et allumer dans leurs yeux, l'étincelle de l'amour.

DEGUSTATION : Rose tendre aux reflets discrètement cuivrés, bulle fine et délicate. Nez riche et dense, petits fruits rouges et noirs cuits au chaudron, biscuit, viennoiserie...

Une très jolie attaque en bouche, souple, fruitée et friande- toute en tendresse, bien soutenue par des tanins fins et ronds.

ACCOMPAGNEMENT : Ce Champagne rosé accompagne avec élégance un apéritif d'amoureux et saura être le compagnon idéal des soirées romantiques ou bien sous la tonnelle en plein été, en dégustant une tarte aux fruits, des tartines de brioche grillées à la confiture...



ABK6

COGNAC



ABK6 VS Pure Single

Cognac eccezionale parte della gamma Single Estate interamente prodotto da Francois Abecassis nella tenuta di famiglia.

Colore: dorato con riflessi ambrati.

Profumo: al naso presenta aromi iniziali di albicocche che poi evolvono verso spezie dolci e note di frutta.

Gusto: al palato è fresco ed elegante, con sentori di nocciola.

Alcol: 40%

Cont.: 700 MI

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie o, su richiesta, in gift box singolo.

ABK6 VSOP Grand Cru

Cognac eccezionale parte della gamma Single Estate interamente prodotto da Francois Abecassis nella tenuta di famiglia.

Colore: old gold

Profumo: al naso è complesso con note di frutta cotta e zenzero che sono seguiti da brioche, vaniglia, mela e cannella

Gusto: al palato ha una struttura eccellente con sentori di frutta matura e un finale lungo di spezie, cioccolato e vaniglia.

Alcol: 40%

Cont.: 700 MI

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie o, su richiesta, in gift box singolo.



ABK6 XO Family Reserve

Cognac eccezionale parte della gamma Single Estate interamente prodotto da Francois Abecassis nella tenuta di famiglia.

Colore: deep old gold

Profumo: al naso mostra una ricchezza aromatica che va dalle mele cotogne alla frutta secca. dalle noci alla liquirizia, tipico dei cognac ben stagionati.

Gusto: al palato è denso, morbido, ed estremamente elegante.

Alcol: 40%

Cont.: 700 MI

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie o, su richiesta, in gift box singolo.

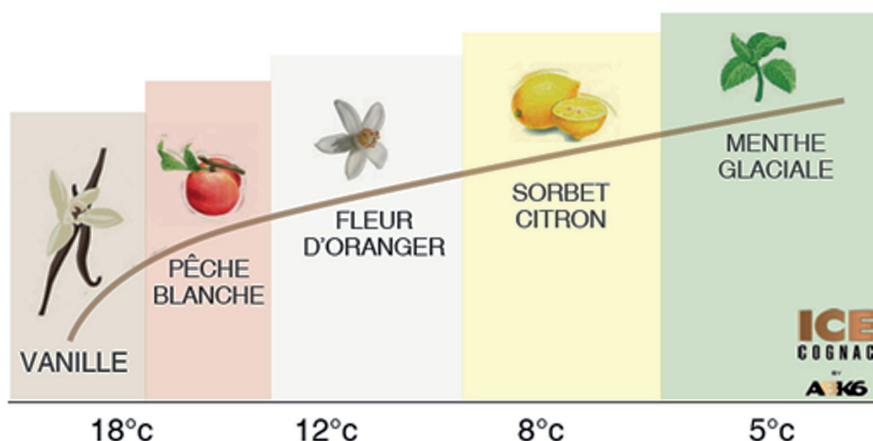
ICE
COGNAC



BY
ABK6
COGNAC



Lanciato nel corso dell'ultimo Vinexpo di Bordeaux, questo VSOP-Cognac nasce per evolversi ed esprimersi al meglio servito con ghiaccio.



Colore: giallo dorato.

Profumo: dolce e leggermente vanigliato.

Gusto: molto liscio e fruttato.

Dopo-gusto: molto lungo.

Età: base di 4 anni con aggiunta di una parte di 8 ed una di 12 anni.

Origine: Fins Bois e Petite Champagne.

Alcol: 40%

Bottiglia: 700 ML



De Los Dorados Silver

Base di Agave Azul T. W. 51%

Distillazione recente

Sapore amabile

Regione: Jalisco

Contenuto: 1.000 ml.

Gradazione: 38°



De Los Dorados Gold

Base di Agave Azul T. W. 51%

Distillazione recente

Sapore amabile

Regione: Jalisco

Contenuto: 1.000 ml.

Gradazione: 38°



Ron Mocambo Anejo Edicion de Arte

RUM SUPER PREMIUM 20 ANNI

Invecchiato 20 anni in single barrel

Sapore extra fine, amabile

Originale bottiglia ricoperta da fibra vegetale

Regione: Cordoba (Caribe) - Messico

Contenuto: 500 ml.

Gradazione: 40%



Ron Mocambo Anejo Edicion Aniversario

RUM SOLERA ANNIVERSARIO

10 anni di invecchiamento in botte

Bottiglia esclusiva versione anniversario

Regione: Cordoba (Caribe) - Messico

Contenuto: 700 ml.

Gradazione: 40%





Ron Mocambo Anejo y Blanco

Regione: Cordoba (Caribe) - Messico

5 anni di invecchiamento in botte

Contenuto: 1000 Ml

Gradazione: 38%

