



Privat

COLLEZIONE
2026/27
CARATELLO
WEINE
LES VINS ITALIENS

Guerra degli sconti o prezzi equi per vini autentici

Care amiche del vino, cari amici del vino,

È davvero fuori moda proporre un'offerta di vini calcolata con serietà? Un ristoratore amico ci ha detto recentemente, con un sorriso, che siamo poco aggressivi. Forse non ha tutti i torti. Le nostre offerte mensili e speciali sono volutamente sobrie, sia nel linguaggio sia negli sconti.

Perché la nostra politica dei prezzi è, in fondo: puntata sull'onestà. E in questo contesto, sconti del 25, 30 o addirittura 50%, sempre più diffusi, fanno sorgere qualche domanda.

Com'è possibile che un vino proposto a 35 franchi venga improvvisamente offerto a 22.75? Presenta forse un difetto? È stato conservato correttamente lungo il suo percorso – spesso tortuoso – fino al rivenditore? Era semplicemente troppo caro prima? Oppure fa parte di una strategia, con prezzi iniziali elevati e sconti spettacolari, per incentivare l'acquisto?

Abbiamo scelto consapevolmente un'altra strada. I prezzi della nostra «Collezione» sono calcolati in modo equo, chiari, affidabili e senza effetti speciali al momento dell'acquisto. Anche i nostri produttori condividono questo approccio: ci propongono i loro vini a condizioni di mercato, come fanno con tutti i loro partner.

La fiducia che i nostri fornitori ripongono in noi desideriamo trasmetterla anche a voi, lasciando ad altri le grandi messinscene degli sconti.

Siamo quindi lieti di presentarvi la nostra «Collezione 2026/27». Sfogliatela con piacere, e non esitate a chiamarci o scriverci per qualsiasi domanda.

Cordiali saluti



Ueli Schiess

Rabattschlacht oder saubere Preise für ehrliche Weine

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Ist es altmodisch, ein Weinangebot «seriös» zu kalkulieren? Ein befreundeter Gastronom hat uns kürzlich augenzwinkernd vorgeworfen, wir seien zu wenig aggressiv. Vielleicht hat er nicht ganz unrecht. Unsere Monats- und Sonderangebote sind bewusst zurückhaltend formuliert, sowohl in der Sprache als auch in der Rabattierung.

Denn unsere Preiskalkulation ist, nun ja: ehrlich. Und in diesem Rahmen sind Rabatte von 25, 30 oder gar 50 Prozent, wie sie heute vielerorts zur Normalität geworden sind, schwer nachvollziehbar.

Wie ist es möglich, dass ein Wein, der mit 35 Franken angeschrieben ist, plötzlich für 22.75 angeboten wird? Hat er einen Fehler? Wurde er auf seinem (oft verschlungenen) Weg zum Anbieter korrekt gelagert? War er zuvor überteuert? Oder ist es gar Teil einer Strategie, mit hohen Ausgangspreisen und spektakulären Rabatten Kaufanreize zu schaffen?

Wir gehen bewusst einen anderen Weg. Die Preise in unserer «Collezione» sind fair kalkuliert, nachvollziehbar, verlässlich und ohne dramaturgische Höhepunkte an der Kasse. Auch unsere Produzenten arbeiten nach diesem Prinzip: Sie bieten uns ihre Weine zu marktgerechten Konditionen an, so wie sie es auch gegenüber anderen Partnern tun.

Das Vertrauen, das uns unsere Lieferanten entgegenbringen, geben wir gerne an Sie weiter und überlassen die grossen Rabattinszenierungen anderen.

So freuen wir uns, Ihnen unser Sortimentsbüchlein «Collezione 2026/27» zu überreichen. Geniessen Sie es beim Durchblättern und zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren.

Mit freundlichen Grüssen



Ueli Schiess

Guerre des rabais ou prix justes pour des vins sincères

Chères amies du vin, chers amis du vin

Est-il devenu démodé de proposer une offre de vins calculée avec sérieux ? Un restaurateur ami nous a récemment glissé, avec un sourire, que nous n'étions pas assez offensifs. Il n'a peut-être pas complètement tort. Nos offres mensuelles et spéciales restent volontairement mesurées, tant dans le ton que dans les rabais.

Car notre politique de prix est, tout simplement : honnête. Et dans ce cadre, des rabais de 25, 30, voire 50 %, comme on en voit aujourd'hui de plus en plus souvent, laissent parfois perplexe.

Comment est-il possible qu'un vin affiché à 35 francs soit soudain proposé à 22.75 ? Présente-t-il un défaut ? A-t-il été correctement conservé tout au long de son parcours – souvent sinueux – jusqu'au vendeur ? Était-il auparavant surévalué ? Ou s'agit-il tout simplement d'une stratégie consistant à afficher des prix de départ élevés pour ensuite susciter l'achat à coups de rabais spectaculaires ?

Nous avons choisi une autre voie. Les prix de notre « Collezione » sont calculés de manière juste, transparents, fiables et sans effets spectaculaires au moment du paiement. Nos producteurs partagent cette approche : ils nous proposent leurs vins à des conditions de marché, comme ils le font avec leurs autres partenaires.

La confiance que nous accordent nos fournisseurs, nous souhaitons la partager avec vous, en laissant à d'autres les grandes mises en scène de rabais.

C'est donc avec grand plaisir que nous vous présentons notre catalogue « Collezione 2026/27 ». Prenez le temps de le parcourir et n'hésitez pas à nous appeler ou à nous écrire en cas de question.

Avec nos meilleures salutations



Ueli Schiess

Was uns wichtig ist

Ein guter Schluck Wein stärkt Leib und Seele. Er trägt die Handschrift desjenigen, der ihn erschaffen hat. Gleichzeitig verkörpert er die Persönlichkeit desjenigen, der ihn ausgewählt hat, um sich und seine Freunde zu verwöhnen.

1. Unsere Aufgabe: Unseren Kunden die wunderbarsten Weine Italiens verfügbar machen. Und dies zu einem vernünftigen Preis.
2. Wir verzichten auf Parallelimporte. Die hier angebotenen Weine beziehen wir direkt von den Weingütern. In wenigen Ausnahmefällen beziehen wir sie bei deren Organisation in der Schweiz.
3. Jenseits aller Klassifikationen und Modeströmungen richten wir uns nach den hohen Ansprüchen der echten Geniesser – die wir besser als sonst jemand erfüllen wollen.
4. Jeder unserer Weine zeichnet sich aus durch höchste Wahrfähigkeit und Authentizität. Der einzelne Produzent baut seine Reben selber an, erntet die Trauben, keltert den Wein und führt ihn zur Reife.
5. Wichtiger als geografische Lage, Vinifikationsmethoden oder gar staatliche Klassifizierungen ist die Persönlichkeit des Weinbauers – die im Charakter und in der Einzigartigkeit jedes einzelnen Weines spürbar wird.
6. Wir unterstützen unsere Kunden dabei, die zu ihrem persönlichen Geschmack, zu ihren Gewohnheiten und auch zu ihrem Budget passenden Weine zu entdecken und mit ihnen Freundschaft zu schliessen.
7. Wir verzichten bewusst auf eine starke und aggressive Marktbeurteilung. Unsere Weine sind zu gut, um sie jemandem aufdrängen zu müssen – aber demjenigen, der die Liebe zum Wein und unseren Produzenten teilen möchte, sind wir ein guter und sorgfältiger Partner.
8. Die Vielfalt und Widersprüchlichkeit Italiens findet ihren Niederschlag in unserem breiten Sortiment und der grossen Bandbreite unterschiedlicher Preislagen. Wirklich billige Weine aber führen wir nicht, denn diese würden wir weder unseren Kunden noch uns selbst zumuten.

Wir halten nichts von verbrauchergerechten Massenprodukten, die jedem ein bisschen schmecken. Jeder unserer Weine ist einzigartig, so wie jeder unserer Produzenten und jeder einzelne unserer Kunden es ist.

Nos principes

Un petit verre de vin fortifie le corps et l'âme. Il porte la signature de son auteur. Il incorpore en même temps la personnalité de celui qui l'a choisi pour se faire plaisir à lui-même et à ses amis.

1. Notre tâche consiste à mettre à disposition de nos clients les plus merveilleux vins d'Italie. Et ceci à un prix raisonnable.
2. Nous renonçons entièrement aux importations parallèles. Nous achetons tous les vins ici proposés directement auprès des domaines. Dans de rares exceptions nous nous adressons à leurs organisations officielles en Suisse.
3. Abstraction faite des classifications et des courants de mode, nous nous référons aux exigences élevées des véritables connaisseurs et amateurs de vins – que nous voulons satisfaire mieux que n'importe qui.
4. Chacun de nos vins se distingue par la véracité et l'authenticité les plus pures. Tous nos vins ont été vinifiés et mis en bouteille par nos producteurs.
5. La situation géographique, les méthodes de vinification ou même les classifications étatiques sont une chose, mais la personnalité du viticulteur – qui ressort dans le caractère et l'unicité de chaque vin – compte encore plus pour nous.
6. Nous aidons nos clients à découvrir les vins qui correspondent le mieux à leurs goûts personnels, à leurs habitudes et à leur budget et de se lier d'amitié avec eux.
7. Nous renonçons consciemment à une promotion soutenue et agressive de la marque. Nos vins sont trop bons pour devoir les imposer à qui que ce soit. Par contre, nous sommes un partenaire compétent et consciencieux pour tous ceux qui veulent partager l'amour du vin avec nous et avec nos producteurs.
8. La diversité et les contrastes de l'Italie se répercutent dans notre vaste assortiment et le grand éventail de nos catégories de prix. Toutefois, nous n'avons pas de vins vraiment bon marché – ce serait un affront pour nos clients et pour nous.

Nous ne sommes pas pour les productions à grande échelle qui plaisent un petit peu à tous les consommateurs. Chacun de nos vins est unique, comme chacun de nos producteurs et comme chacun de nos clients.

I nostri principi

Un bicchierino di vino fortifica il corpo e l'anima. Esso porta la firma del suo autore ed allo stesso tempo incorpora la personalità di colui che l'ha scelto per fare un piacere a sé stesso e ai suoi cari.

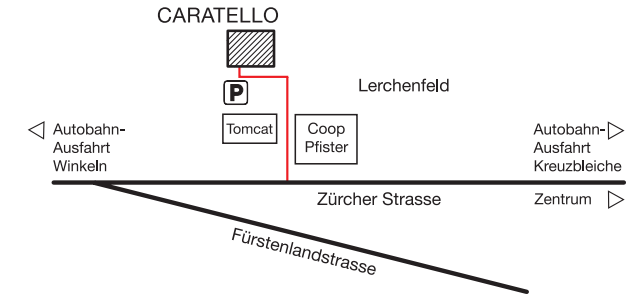
1. Il nostro compito consiste nel permettere ai nostri clienti di bere i vini più meravigliosi d'Italia. Il tutto ad un prezzo ragionevole.
2. Noi rinunciamo completamente all'importo parallelo, ovvero, noi compriamo tutti i vini direttamente dal produttore. In rarissimi casi ci permettiamo di contattare le loro organizzazioni ufficiali in svizzera.
3. Oltre a qualsiasi moda e classifica, noi ci orientiamo tramite le alte esigenze dei veri conoscitori – i quali, meglio di qualunque altro, sanno come soddisfare i nostri palati.
4. Ogni nostro vino di distingue grazie alla sua purezza e alla sua autenticità. Tutti i nostri vini vengono vinificati e imbottigliati dai loro produttori.
5. Più importante di qualsiasi posizione geografica, metodo di vinificazione o classificazione statale dei vini è la personalità del proprio viticoltore – la quale è percepibile nel carattere e nell'unicità di ogni suo vino.
6. Noi vogliamo aiutare ai nostri clienti a scoprire vini che corrispondono al meglio ai loro gusti personali, alle loro abitudini, al loro budget e fare amicizia con essi.
7. Noi rinunciamo espressamente a una promozione sostenuta e aggressiva della nostra marca. I nostri vini sono troppo buoni per tali azioni – ma per coloro che vogliono condividere il loro amore e la passione per il vino con noi, siamo un ottimo partner di qualità che si prenderà cura di tale prestigio.
8. La diversità e la contraddittorietà del territorio italiano si rispecchia nella nostra ampia scelta di vini e nelle diverse categorie di prezzo. Ma vini a basso costo e di bassa qualità non ne abbiamo – non vorremmo mai offrire tale qualità alla nostra stimata clientela.

Noi non crediamo nei prodotti di consumo di massa, i quali hanno un sapore un po' uguale a tutti gli altri. Ogni nostro vino è unico, così come lo è ogni nostro produttore e ogni nostro cliente.

Lageplan Plan de situation

Zürcher Strasse 204E
CH-9014 St. Gallen
Telefon 071 244 90 20
info@caratello.ch
www.caratello.ch

Öffnungszeiten /
Heures d'ouverture:
Montag bis Freitag /
De lundi à vendredi
08.00–17.30 h
Samstag / samedi
09.00-16.00 h



Bus ab Hauptbahnhof / Bus depuis la gare centrale :
Nr. B1 St. Gallen, Winkeln
Nr. B2 St. Gallen, Wolfganghof
Nr. B151 Gossau SG, Bahnhof / Arena
Haltestelle/ arrêt: Erlachstrasse

Alle gängigen Kreditkarten
Toutes les cartes de crédit courantes



Inhaltsverzeichnis

Sommaire

Lageplan Plan de situation Piano del sito	9	
Inhaltsverzeichnis Sommaire Sommaio	10	
Weinbaugebiete Régions viticoles Regioni vitivinicole	15	
Kalender Calendrier	Concerto del vino italiano 2026 Giro d'Italia 2027 L'incontro 2027	16
Unsere Produzenten im Überblick Sommaire de nos producteurs Sommaio dei Produttori		
Unser Weinsortiment Notre assortiment Il nostro assortimento	Piemonte Lombardia Alto Adige Veneto Friuli Emilia Romagna Toscana · Centrale · San Gimignano · Colli Pisani · Maremma · Montalcino · Montepulciano · Colli Aretini Marche Umbria Abruzzo Campania Basilicata Puglia Calabria Sicilia Sardegna Ticino	20 32 35 36 42 45 46 52 53 54 59 63 65 66 67 68 69 70 71 73 74 76 80

Übersicht Aperçu	· 37 cl-Flaschen bouteilles 37 cl · Grossflaschen Grands flacons	81 82
	· Spumanti · Vini dolci · Distillati – Grappe – Acquavite	88 90 91
Andere italienische Köstlichkeiten / Autres délices italiens	Aceti Olio di oliva	93 94
Stichwort-Register Registre des mots-clés		103
Verkaufskonditionen Conditions de vente Condizioni vendita		107 109 111

Abkürzungen/Zeichen

▷ 2032

Trinkreife, ein sehr relativer Begriff, für die angegebene Zeitspanne ist der Wein jedenfalls lagerfähig und es ist Ihrem persönlichen Geschmack überlassen, ihn in seiner jugendlich frischen Phase zu genießen, oder ihm Zeit zu lassen, seine reifen Aromenoten zu entfalten. Die Entwicklung hängt zum Teil von den Lagerbedingungen ab. Optimal ist es, Temperaturschwankungen möglichst zu vermeiden, wobei saisonale Schwankungen (Sommer/Winter) des natürlichen Kellers in den seltensten Fällen negative Auswirkungen haben. Bei Lagerung über längere Zeit sollte die Flasche liegen, damit der Korken immer feucht bleibt und somit die Flasche gut verschliesst. Die Luftfeuchtigkeit dient demselben Zweck; sie sollte über 55% liegen, jedoch nicht so hoch, dass die Etikette verschimmelt. Generell sind italienische Weine sehr robust und weit über die angegebene Zeit hinaus bestens haltbar.

☰ = leicht

☱ = mittelschwer

☲ = schwer

* = **sehr beschränkt verfügbar**, wir erlauben uns, bei Bestellungen die Anzahl Flaschen je nach Verfügbarkeit nach unten anzupassen.

/b = biologischer Rebbau. Die so gekennzeichneten Weine stammen aus biologischem Rebbau, sind jedoch in den wenigsten Fällen zertifiziert.

/bd = biologisch dynamisch. Die so gekennzeichneten Weine stammen aus biologisch dynamischem Rebbau.

/bc = biologischer Rebbau, zertifiziert

DOP = Denominazione di origine protetta

DOC = Denominazione di origine controllata

DOCG = Denominazione di origine controllata e garantita

IGP = Indicazione geografica protetta

IGT = Indicazione geografica tipica

VBI = Vino Bianco da tavola

VRs = Vino Rosato da tavola

Vdn = Vino dolce naturale

SA = senza annata – ohne Jahrgangsangabe

☼ = Traubensorten

sind angegeben bei allen IGT-, VBI- und VRs- Weinen, bei denen die Sorte nicht aus der Weinbezeichnung hervorgeht, sowie bei jenen DOC-Weinen, bei denen die Sorten nicht vom DOC-Gesetz vorgeschrieben sind (z.B. Rosso Langhe DOC).

Abréviations/signes

▷ 2032

Consommation : le moment auquel un vin est prêt à boire est très relatif. La période indiquée signifie qu'il peut être stocké en tout cas jusque là, et c'est laissé à votre appréciation personnelle si vous voulez le déguster dans sa phase de fraîcheur juvénile ou si vous voulez lui laisser le temps d'arriver à maturité et de développer ses notes aromatiques. La maturation dépend en partie des conditions de stockage. Il est important d'éviter au possible les changements de température, quoique les fluctuations saisonnières (été/hiver) d'une cave naturelle exercent rarement des effets négatifs. En cas de stockage sur une longue période, la bouteille doit être couchée pour que le bouchon reste toujours humide, ce qui assure une fermeture hermétique. L'humidité de l'air remplit la même fonction et devrait dépasser 55%, mais sans atteindre un pourcentage qui entraîne la moisissure des étiquettes. D'une manière générale, les vins italiens sont très robustes et se conservent parfaitement bien au-delà de la date indiquée.

☰ = léger

☱ = moyen

☲ = capiteux

* = **disponible en quantité très limitée** ; nous nous permettons de réduire le nombre de bouteilles commandées en fonction de la disponibilité.

/b = biologique. Les vins ainsi marqués proviennent de viticulture biologique, mais ne sont en règle générale pas certifiés.

/bc = biologique certifié

/bd = biologique dynamique. Les vins ainsi marqués proviennent de viticulture biologique dynamique.

DOP = Denominazione di origine protetta

DOC = Denominazione di origine controllata

DOCG = Denominazione di origine controllata e garantita

IGP = Indicazione geografica protetta

IGT = Indicazione geografica tipica

VBI = Vino Bianco da tavola

VRs = Vino Rosato da tavola

Vdn = Vino dolce naturale

SA = senza annata – sans indication du millésime




☼ Cépages

sont indiqués pour tous les vins IGT, VBI- et VRs- dont le cépage n'est pas évident d'après le nom du vin, ainsi que pour les vins DOC dont les cépages ne sont pas prescrits par la loi DOC (p.ex. Rosso Langhe DOC).

Abbreviazioni / Simboli

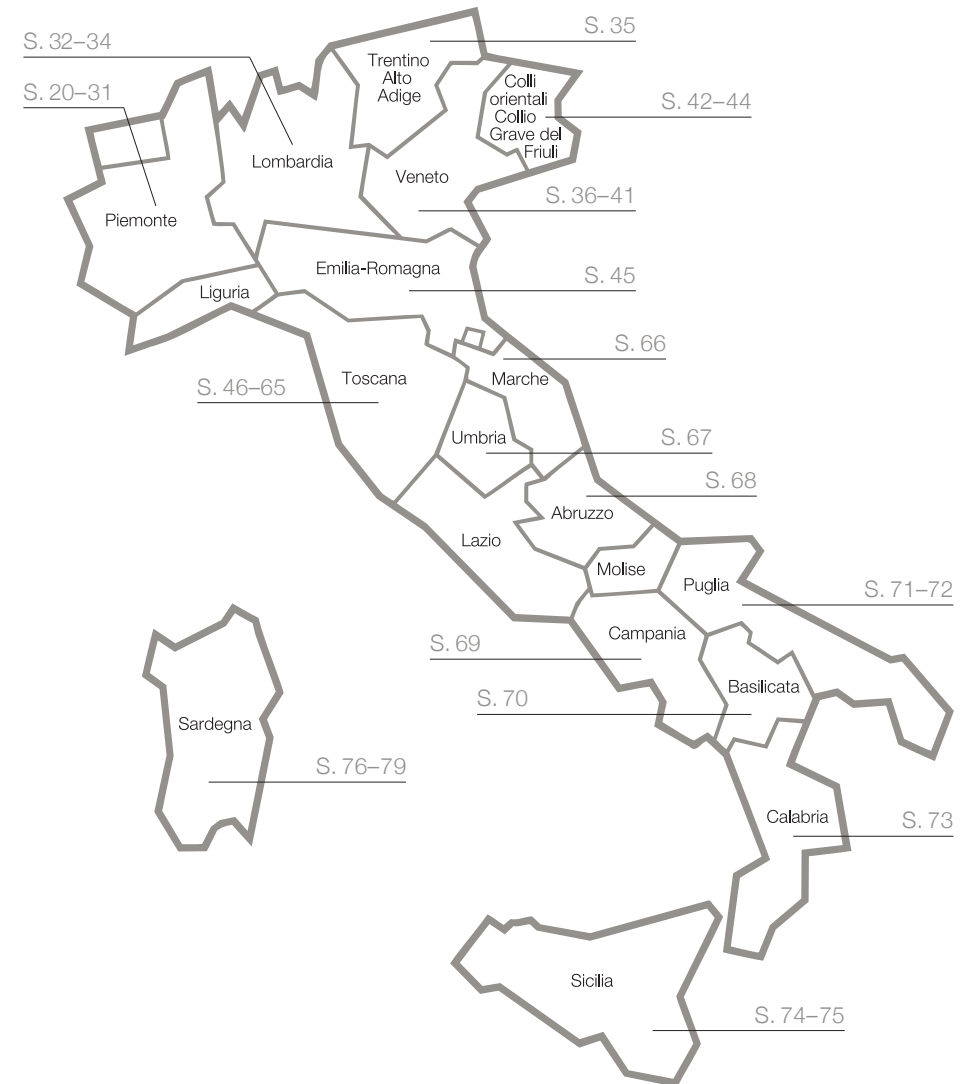
▷ 2032

La Maturità minima è un termine molto relativo, ma per l'annata consigliata siamo sicuri che il vino ha un potenziale di maturare, lasciamo poi al vostro proprio gusto decidere se preferite berlo giovane, oppure se lasciargli il tempo di maturare, per permettergli di evolvere e sviluppare i suoi aromi più maturi. Lo sviluppo dipende sempre dalle condizioni in cui viene conservato. Per raggiungere ottimi risultati, si consiglia di evitare sbalzi di temperatura, seppure le variazioni stagionali (Estate/Inverno) in una cantina naturale, raramente influenzano la qualità della bottiglia. Se lo stoccaggio durasse per più tempo, la bottiglia deve stare in posizione orizzontale, per permettere al tappo di restare umido, per evitare l'accesso eccessivo di ossigeno. Pure l'umidità dell'aria funge per lo stesso scopo: dovrebbe restare superiore al 55%, ma non alta al punto da far ammuffire l'etichetta. Di solito i vini italiani sono molto robusti e possono venir conservati per periodi molto lunghi.

-  = leggero
-  = moderato
-  = pesante
- * = disponibilità molto limitata, ci permettiamo di variare il numero di bottiglie in una comanda, a dipendenza della disponibilità.
- /b = Coltivazione biologica. I vini con questa abbreviazione provengono da un vigneto biologico. Raramente però sono certificati.
- /bd = Coltivazione biologica dinamica. Questi vini provengono da vigneti con coltivazione biologica dinamica.
- /bc = Coltivazione biologica certificata.
- DOP = Denominazione di origine protetta
- DOC = Denominazione di origine controllata
- DOCG = Denominazione di origine controllata e garantita
- IGP = Indicazione geografica protetta
- IGT = Indicazione geografica tipica
- VBI = Vino Bianco da tavola
- VRs = Vino Rosato da tavola
- Vdn = Vino dolce naturale
- SA = senza annata

I Vitigni

Vengono dichiarati in tutti i vini IGT, VBI- e VRs- che non nominano esplicitamente il vitigno nella loro descrizione e pure con i vini DOC, i quali non sono obbligati dalla legge DOC di utilizzare un determinato vitigno (ad esempio: Rosso Langhe DOC).



5. bis 7. September 2026	Concerto del vino italiano	Zürich
12. Oktober 2026	l'incontro	Lugano
5. April 2027	l'Incontro	Lausanne

Alle weiteren Veranstaltungen wie

vino di tavola – vin de table St. Moritz
Giro del vino St. Gallen
Giro del vino Zürich
Giro del vino Bern
Giro del vino Luzern
Giro del vino Basel

sowie Events mit Kunden in Ihrer Region mit allen Details entnehmen Sie jeweils unserer Website unter Events oder immer aktuell aus dem untenstehenden QR-Code.

Und wenn Sie als Abonnent unsere Newsletters erhalten, werden Sie immer über Aktualitäten informiert.



Concerto

33. CONCERTO
del vino italiano 2026

Das Fest der Freude und des Geniessens rund um Italien und seine Weine – im Dolder Grand, Zürich

Samstag, 5. September 2026:

Cantina e cucina im «The Restaurant» – bei Heiko Nieder im Dolder Grand, sowie in diversen Restaurants in Zürich

Sonntag, 6. September 2026:

Concerto Matinee mit Rudolf Lutz (Flügel), Matthias Lutz (Saxophon) und Orlando Ribar (Schlagzeug), im Dolder Grand Zürich

Sonntag, 6. und Montag, 7. September 2026:

Degustation mit den Produzenten im Dolder Grand Zürich

Fast fünfzig unserer wichtigsten Weinproduzenten, freuen sich darauf, Ihnen ihre neuesten Kreationen, Meisterwerke der italienischen Weinkultur, persönlich vorzustellen.

Wer da sein wird, mit welchen Weinen, und alles über das reichhaltige önologische, kulinarische und musikalische Rahmenprogramm erfahren Sie auf www.caratello.ch/concerto. Die Seite wird laufend aktualisiert.

Als Caratello-Kunde erhalten Sie die schriftliche Einladung anfangs August.

Als Newsletter Abonnent werden Sie laufend informiert.

Reservieren Sie sich schon heute das Datum!

l'incontro 2026

Lugano

L'incontro dei grandi produttori del vino italiano,
Hotel Splendide Royal, Lugano

Lunedì, 12 ottobre 2026
La degustazione con i produttori

Una trentina dei nostri più grandi produttori si incontrano tutti insieme in un meraviglioso luogo, per presentarvi le loro più recenti opere d'arte, nuove creazioni e pure certe nuove annate.

Il programma dettagliato verrà pubblicato sul nostro sito web www.caratello.ch a partire da settembre 2026

E in quanto clienti di caratello, riceverete un'invito scritto come ricordo, il tutto verso fine settembre.

l'incontro 2027

Lausanne

La rencontre avec les grandes personnalités
du vin italien, Beau-Rivage Palace Lausanne Ouchy

Lundi, 5 avril 2027
Dégustation avec les producteurs

Une quarantaine de nos plus importants producteurs de vin se réjouissent de vous présenter personnellement leurs plus récentes créations, chefs d'oeuvres de la culture viticole italienne.

Le programme détaillé sera publié sur notre site www.caratello.ch dès décembre 2026

En tant que client Caratello, vous recevrez une invitation écrite en début 2026

Notez d'ores et déjà cette date dans votre agenda!



Piemonte

Azelia – Luigi Scavino



Rosso

Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo	▮	▷ 2032	DOC/b	2024	75 cl	19.50
Barbera d'Alba Punta	▮	▷ 2034	DOC/b	2023	75 cl	29.50
Nebbiolo Langhe	▮	▷ 2033	DOC/b	2024	75 cl	26.00
Barolo	▮	▷ 2035	DOCG/b	2022	75 cl	45.50
	▮	▷ 2036	DOCG/b	2022	150 cl	96.00
Barolo Bricco Fiasco Castiglione Falletto	▮	▷ 2036	DOCG/b	2022	75 cl	84.00
	▮	▷ 2038		2020	150 cl	175.00
Barolo San Rocco Serralunga	▮	▷ 2036	DOCG/b	2022	75 cl	84.00
	▮	▷ 2038		2019	150 cl	175.00
	▮	▷ 2038		2020	150 cl	175.00
	▮	▷ 2039		2020	300 cl	432.00
Barolo Margheria Serralunga	▮	▷ 2036	DOCG/b	2022	75 cl	84.00
Barolo Cerretta Serralunga	▮	▷ 2037	DOCG/b	2022	75 cl	96.00
	▮	▷ 2037		2017	150 cl	194.00
	▮	▷ 2038		2018	150 cl	194.00
	▮	▷ 2039		2020	150 cl	194.00
	▮	▷ 2037		2017	300 cl	472.00
	▮	▷ 2040		2020	300 cl	472.00
Barolo Riserva Bricco Voghera Serralunga	▮	▷ 2038	DOCG	2016	75 cl	166.00
	▮	▷ 2036		2014	150 cl	298.00
	▮	▷ 2038		2016	150 cl	335.00
	▮	▷ 2034		2013	300 cl	718.00
	▮	▷ 2035		2014	300 cl	685.00
	▮	▷ 2038		2016	300 cl	771.00

Distillato

Grappa di Barolo		42%		2015	70 cl	54.00
------------------	--	-----	--	------	-------	-------

La Briccolina di Tiziano Grasso



Rosso

Barolo Briccolina	▮	▷ 2037	DOCG	2020	75 cl	63.00
	▮	▷ 2039		2021	75 cl	63.00
	▮	▷ 2040		2021	150 cl	142.00
	▮	▷ 2040		2020	300 cl	288.00
	▮	▷ 2042		2021	300 cl	288.00

Antichi Vigneti di Cantalupo



Bianco

Carolus Bianco	▮	▷ 2029	VBI	2025	75 cl	16.20
----------------	---	--------	-----	------	-------	-------

▮ Greco di Ghemme/Arneis/Chardonnay

Rosato

Rosato IL Mimo Nebbiolo Colline Novaresi	▮	▷ 2028	DOC	2025	75 cl	16.40
--	---	--------	-----	------	-------	-------

Rosso

Agamium Colline Novaresi	▮	▷ 2034	DOC	2023	75 cl	22.50
Cantalupo Anno Primo Ghemme	▮	▷ 2031	DOCG	2018	75 cl	36.50
Signore di Bayard Ghemme	▮	▷ 2032	DOCG	2017	75 cl	46.00
Collis Breclenae Ghemme	▮	▷ 2032	DOCG	2018	75 cl	53.00
Abate di Cluny Colline Novaresi	▮	▷ 2031	DOC	2018	75 cl	38.00

Piemonte

Castellari Bergaglio



Bianco

Gavi di Tassarolo Fornaci	☰	▷ 2029	DOCG	2025	75 cl	17.30
Gavi di Gavi Rolona	☰	▷ 2030	DOCG	2025	75 cl	19.60
Gavi di Gavi Rovereto Vigna Vecchia	☰	▷ 2030	DOCG	2019	75 cl	31.00
Gavi Pilin	☰	▷ 2032	DOCG	2023		

verfügbar ab Frühling 2027 / disponible dès printemps 2027

Domenico Clerico



Rosso

Barbera d'Alba Trevigne	☰	▷ 2032	DOC	2023	75 cl	25.80
Nebbiolo Langhe Capisme-e	☰	▷ 2034	DOC	2024	75 cl	28.50
Arte Langhe Rosso	☰	▷ 2034	DOC	2023	75 cl	39.50
☛ Nebbiolo/Barbera						
Barolo del Comune di Monforte d'Alba	☰	▷ 2035	DOCG	2022	75 cl	46.50
Barolo Ginestra Pajana	☰	▷ 2037	DOCG	2022	75 cl	93.00
Barolo Ginestra Ciabot Mentin	☰	▷ 2037	DOCG	2022	75 cl	96.00
Barolo Aeroplanservaj						
del Comune di Serralunga Alba	☰	▷ 2041	DOCG	2022	75 cl	105.00
Barolo Bussia Briccotto	☰	▷ 2041	DOCG	2022	75 cl	120.00
Barolo Percristina	☰	▷ 2038	DOCG	2016	75 cl	172.00
	☰	▷ 2040		2015	150 cl	398.00

Aldo Conterno



Bianco

Chardonnay Bussiador Langhe	☰	▷ 2033	DOC/b	2022	75 cl	76.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2034		2023	75 cl	81.00

Rosso

Barbera d'Alba Conca Tre Pile	☰	▷ 2032	DOC/b	2022	75 cl	39.50
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2033		2023	75 cl	39.50
Quartetto Langhe Rosso	☰	▷ 2033	DOC/b	2023	75 cl	39.50
☛ Nebbiolo/Pinot Noir/Merlot/Syrah						
IL Favot Nebbiolo Langhe	☰	▷ 2033	DOC/b	2022	75 cl	52.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2034		2023	75 cl	52.00
Barolo Bussia	☰	▷ 2038	DOCG/b	2021	75 cl	83.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2039		2022	75 cl	83.00
Barolo Bussia Colonnello	☰	▷ 2040	DOCG/b	2021	75 cl	135.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2041		2022	75 cl	135.00
Barolo Bussia Cicala	☰	▷ 2040	DOCG/b	2021	75 cl	135.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2041		2022	75 cl	135.00
	☰	▷ 2042		2020	150 cl	268.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2043		2022	150 cl	268.00
Barolo Bussia Romirasco	☰	▷ 2042	DOCG/b	2021	75 cl	198.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2043		2022	75 cl	198.00
Barolo Bussia Riserva Granbussia	☰	▷ 2038	DOCG/b	2012	75 cl	535.00
	☰	▷ 2039		2013	75 cl	555.00
	☰	▷ 2041		2015	75 cl	555.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	☰	▷ 2042		2016	75 cl	555.00
	☰	▷ 2044		2016	150 cl	1050.00

Distillato

Grappa di Barolo Vigna Colonnello	42%	2005	70 cl	59.00
Grappa di Barolo Vigna Cicala	42%	2016	70 cl	59.00
Grappa di Barolo Riserva Romirasco	42%ba	2011	70 cl	66.00
Grappa di Barolo Granbussia	42%ba	2008	70 cl	89.00

Piemonte

Bruno Giacosa



Bianco

Roero Arneis ▷ 2030 DOCG 2025 75 cl 31.50

Rosso

Barbaresco Rabajà ▷ 2036 DOCG 2020 75 cl 265.00

Barbaresco Asili di Barbaresco ▷ 2035 DOCG 2019 75 cl 201.00

Barolo Falletto di Serralunga ▷ 2035 DOCG 2019 75 cl 243.00

Fratelli Giacosa



Rosso

Dolcetto d'Alba Sarrocco ▷ 2030 DOC 2025 75 cl 14.80

Barbera d'Alba Vigna Bussia Canavere ▷ 2031 DOC 2024 75 cl 16.80

Barbera d'Alba Maria Gioana Canavere ▷ 2032 DOC 2021 75 cl 19.80

Barbaresco ▷ 2029 DOCG 2021 37 cl 17.90

▷ 2030 2021 75 cl 27.50

Barbaresco Basarin Vigna Gianmaté ▷ 2032 DOCG 2021 75 cl 33.00

Barbaresco Riserva Basarin Vigna Gianmaté ▷ 2034 DOCG 2019 75 cl 41.00

Barolo ▷ 2029 DOCG 2021 37 cl 17.90

▷ 2031 2021 75 cl 29.80

Barolo Bussia ▷ 2032 DOCG 2019 75 cl 33.00

Barolo Riserva Scarrone Vigna Mandorlo ▷ 2033 DOCG 2015 75 cl 47.50

Moccagatta



Bianco

Chardonnay Langhe ▷ 2029 DOC 2025 75 cl 19.20

Chardonnay Langhe Buschet ▷ 2032 DOC 2024 75 cl 31.00

Rosso

Barbera d'Alba ▷ 2031 DOC 2024 75 cl 21.00

Barbaresco ▷ 2033 DOCG 2023 75 cl 39.00

Barbaresco Basarin ▷ 2036 DOCG 2023 75 cl 52.00

Barbaresco Bric Balin ▷ 2036 DOCG 2023 75 cl 52.00

▷ 2037 2023 150 cl 118.00

Barbaresco Riserva Vigneto Cole ▷ 2040 DOCG 2021 75 cl 81.00

Distillato

Grappa di Chardonnay 40% 50 cl 39.00

Grappa di Nebbiolo 42% 50 cl 39.00

Grappa di Nebbiolo invecchiata 42%/ba 50 cl 42.00

Famiglia Minuto, Azienda Moccagatta



Piemonte

Monchiero Carbone



Bianco

Favorita Langhe	▮	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	17.20
Roero Arneis Recit	▮	▷ 2029	DOCG	2025	37 cl	10.20
	▮	▷ 2030		2025	75 cl	18.40
	▮	▷ 2031		2025	150 cl	38.50
Roero Arneis Cecu D'la Biunda	▮	▷ 2031	DOCG	2025	75 cl	22.20
Roero Arneis Riserva Vigna Renesio	▮	▷ 2032	DOCG	2021	75 cl	35.50

Rosso

Barbera d'Alba MonBirone Grand Cru	■	▷ 2032	DOC	2020	75 cl	38.50
Roero Srü	▮	▷ 2032	DOCG	2022	75 cl	31.00
<i>Nebbiolo</i>						
Roero Printi Riserva	▮	▷ 2034	DOCG	2021	75 cl	38.50
<i>Nebbiolo</i>						
Roero Bricco Genestreto Riserva	▮	▷ 2036	DOCG	2018	75 cl	56.50
<i>Nebbiolo</i>						

Famiglia Monchiero Carbone, Azienda Monchiero Carbone



Nervi



Rosato

Vino Rosato	▮	▷ 2030	VRS	2025	75 cl	26.50
<i>Nebbiolo</i>						

Rosso

Gattinara	▮	▷ 2033	DOCG	2022	75 cl	72.00
Gattinara Vigna Valferana	▮	▷ 2033	DOCG	2019	75 cl	132.00
	▮	▷ 2034		2020	75 cl	132.00
	▮	▷ 2035		2020	150 cl	298.00
Gattinara Vigna Molsino	▮	▷ 2034	DOCG	2020	75 cl	132.00
	▮	▷ 2033		2018	150 cl	298.00
	▮	▷ 2034		2019	150 cl	298.00
	▮	▷ 2035		2020	150 cl	298.00

Spumante

Jefferson Spumante						
Metodo Classico Rosato	▮	▷ 2030	VSQ	2020	75 cl	75.00
<i>Nebbiolo</i>						

Cantina Nervi



Piemonte

Oberto – Ciabot Berton



Rosso

Barbera d'Alba Fisetta	■	▷ 2031	DOC	2024	75 cl	16.90
Barbera d'Alba Vigna Bricco San Biagio	■	▷ 2033	DOC	2023	75 cl	25.50
Nebbiolo Langhe 3 Utin	■	▷ 2031	DOC	2024	75 cl	22.20
Barolo del Comune di La Morra	■	▷ 2032	DOCG	2021	75 cl	36.50
Barolo Ciabot Berton 1961	■	▷ 2031	DOCG	2021	37 cl	25.00
	■	▷ 2033		2021	75 cl	42.00
	■	▷ 2033		2020	150 cl	91.00
Barolo Roggeri	■	▷ 2034	DOCG	2021	75 cl	56.00
Barolo Rocchettevino	■	▷ 2035	DOCG	2021	75 cl	56.00

Pasquero Elia – Paitin



Bianco

Roero Arneis Elisa	■	▷ 2030	DOCG/bc	2025	75 cl	21.00
--------------------	---	--------	---------	------	-------	-------

Rosso

Dolcetto d'Alba Rivoli Sori Paitin	■	▷ 2030	DOC/b	2024	75 cl	17.20
Barbera d'Alba Serra	■	▷ 2032	DOC/bc	2023	75 cl	21.00
Barbera d'Alba Campolive	■	▷ 2033	DOC/b	2022	75 cl	28.50
Barbaresco Faset	■	▷ 2033	DOCG/b	2021	75 cl	49.50
	■	▷ 2034		2021	150 cl	102.00
Barbaresco Albesani	■	▷ 2033	DOCG/b	2021	75 cl	49.50
Barbaresco Serraboella	■	▷ 2033	DOCG/bc	2022	75 cl	44.50
Barbaresco Sori Paitin Serraboella	■	▷ 2032	DOCG/bc	2022	37 cl	27.50
	■	▷ 2034		2022	75 cl	53.50
	■	▷ 2036		2022	150 cl	109.00
	■	▷ 2036		2021	300 cl	255.00
	■	▷ 2037		2021	500 cl	415.00
Barbaresco Sori Paitin Vecchie Vigne Riserva	■	▷ 2039	DOCG/b	2019	75 cl	98.00
	■	▷ 2040		2019	150 cl	198.00

Vietti



Bianco

Arneis Roero	■	▷ 2029	DOCG	2025	75 cl	23.50
--------------	---	--------	------	------	-------	-------

Rosso

Dolcetto d'Alba Trevie	■	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	24.20
Barbera d'Alba Trevie	■	▷ 2032	DOC	2023	75 cl	23.90
Barbera d'Alba Scarrone	■	▷ 2033	DOC/bc	2021	75 cl	46.50
Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone	■	▷ 2036	DOC/bc	2021	75 cl	58.00
Barbera d'Asti Trevie	■	▷ 2032	DOCG	2023	75 cl	24.00
Barbera d'Asti Superiore Nizza La Crena	■	▷ 2035	DOCG/bc	2021	75 cl	46.00
Perbacco Nebbiolo Langhe	■	▷ 2031	DOC	2023	75 cl	26.80
Barolo	■	▷ 2030	DOCG	2021	37 cl	33.50
	■	▷ 2032		2021	75 cl	59.50
	■	▷ 2033		2021	150 cl	125.00

Barolo Ravera di Novello

	■	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl	178.00
	■	▷ 2035		2022	75 cl	178.00
	■	▷ 2035		2020	150 cl	395.00

Barolo Brunate di La Morra

	■	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl	178.00
	■	▷ 2035		2020	150 cl	395.00

Barolo Lazzarito di Serralunga

	■	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl	178.00
	■	▷ 2035		2022	75 cl	178.00
	■	▷ 2034		2019	150 cl	395.00
	■	▷ 2035		2020	150 cl	395.00

Barolo Monvigliero

	■	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl	178.00
	■	▷ 2035		2022	75 cl	178.00
	■	▷ 2035		2020	150 cl	395.00

Barolo Rocche di Castiglione

	■	▷ 2035	DOCG	2020	75 cl	178.00
	■	▷ 2037		2022	75 cl	178.00
	■	▷ 2037		2020	150 cl	395.00

Barolo Cerequio

	■	▷ 2035	DOCG	2020	75 cl	178.00
	■	▷ 2037		2020	150 cl	395.00

Barolo Riserva

Barolo Riserva Villero	■	▷ 2038	DOCG	2018	75 cl	122.00
Herbst/automne 2026	■	▷ 2041	DOCG	2016	75 cl	425.00
	■	▷ 2045		2019	75 cl	425.00

Barbaresco Roncaglie Masseria

	■	▷ 2035	DOCG	2020	75 cl	110.00
	■	▷ 2038		2020	150 cl	222.00
Barbaresco Riserva Rabajà	■	▷ 2036	DOCG	2021	75 cl	238.00

Spumante

Moscato d'Asti	■	▷ 2027	DOCG	2025	37 cl	12.80
	■	▷ 2028		2025	75 cl	21.00

Lombardia – Lago di Garda

Ca' del Bosco



Bianco

Corte del Lupo Bianco Curtefranca	☰	▷ 2030	DOC/b	2024	75 cl	33.80
☛ <i>Chardonnay/Pinot Bianco</i>						
Selva della Tesa Sebino Chardonnay	☰	▷ 2036	IGT/b	2020	75 cl	76.00
	☰	▷ 2038		2020	150 cl	149.00

Rosso

Corte del Lupo Rosso Curtefranca	☰	▷ 2032	DOC/b	2023	75 cl	31.50
☛ <i>Merlot/Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Carmenere</i>	☰	▷ 2032		2021	150 cl	59.80
Maurizio Zanella Rosso del Sebino	☰	▷ 2038	IGT/b	2021	75 cl	72.00
☛ <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot</i>	☰	▷ 2040		2021	150 cl	145.00
IL Merlot Rosso del Sebino	☰	▷ 2035	IGT/b	2015	75 cl	82.00

Spumante

Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige	☰	▷ 2030	DOCG/b	S.A.	37 cl	24.00
Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Edizione	☰	▷ 2033	DOCG/b	ED48	75 cl	39.50
	☰	▷ 2034		ED48	150 cl	83.00
	☰	▷ 2035		ED47	300 cl	365.00
	☰	▷ 2036		ED45	600 cl	645.00
Franciacorta Rosé Cuvée Prestige Edizione	☰	▷ 2033	DOCG/b	ED47	75 cl	55.00
Franciacorta Extra Brut Vintage Collection	☰	▷ 2035	DOCG/b	2020	75 cl	59.00
Franciacorta Brut Satèn Vintage Collection	☰	▷ 2035	DOCG/b	2020	75 cl	59.00
Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection	☰	▷ 2035	DOCG/b	2020	75 cl	59.00
Franciacorta Riserva Dosage Zéro Noir Vintage Collection	☰	▷ 2033	DOCG/b	2016	75 cl	89.00
Franciacorta Riserva Dosage Zéro Annamaria Clementi	☰	▷ 2035	DOCG/b	2016	75 cl	115.00
Franciacorta Rosé Riserva Extra Brut Annamaria Clementi	☰	▷ 2036	DOCG/b	2016	75 cl	149.00
Franciacorta Riserva Annamaria Clementi R.S.1	☰	▷ 2035	DOCG/b	1980	75 cl	590.00

Caruna



Spumante

Franciacorta Brut	☰	▷ 2032	DOCG	S.A.	75 cl	28.80
Franciacorta Brut Satèn	☰	▷ 2032	DOCG	S.A.	75 cl	33.50
Franciacorta Brut Nature	☰	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl	39.50
Franciacorta Brut Riserva Èlen	☰	▷ 2034	DOCG	2018	75 cl	46.80

Comincioli



Bianco

Perli Bianco Black Edition	☰	▷ 2031	VBI	2022	75 cl	26.00
☛ <i>Trebbiano Valtenesi/Erbamat</i>						

Rosato

Diamante Vino Rosato	☰	▷ 2030	VRS	2025	75 cl	26.00
☛ <i>Groppello/Barbera/Sangiovese/Marzemino</i>						

Rosso

Riviera del Garda Classico	☰	▷ 2034	DOC	2023	75 cl	26.00
☛ <i>Groppello/Sangiovese/Marzemino/Barbera</i>						
Sulér Riviera del Garda Superiore	☰	▷ 2035	DOC	2022	75 cl	55.50
☛ <i>Sangiovese/Marzemino/Groppello/Barbera</i>						

Olio di oliva

Leccino Olio extravergine denocciolato		▷ 2027**		2025	50 cl	59.50
Numero Uno Olio extravergine denocciolato		▷ 2027**		2025	50 cl	59.50
The One Olio extravergine denocciolato		▷ 2027**		2025	50 cl	59.50

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, Seite 95

** Voir aussi l'article : Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 98

Lombardia – Lago di Garda

Antica Fratta



Spumante

Franciacorta Brut Cuvée Real	≡ ▷	2029	DOCG	S.A.	37 cl	18.90
	≡ ▷	2032		S.A.	75 cl	28.80
	≡ ▷	2033		S.A.	150 cl	63.50
Franciacorta Essence Brut	≡ ▷	2034	DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Satèn Brut	≡ ▷	2035	DOCG	2021	75 cl	34.50
Franciacorta Rosé Essence Brut	≡ ▷	2035	DOCG	2021	75 cl	36.50
Franciacorta Essence Nature Dosaggio Zero	≡ ▷	2035	DOCG	2021	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Noir Extra Brut	≡ ▷	2035	DOCG	2019	75 cl	44.00
Franciacorta Quintessence Extra Brut Riserva	≡ ▷	2032	DOCG	2015	75 cl	61.50

Marangona



Bianco

Lugana Marangona	≡ ▷	2030	DOP/bc	2025	75 cl	18.80
Lugana Cemento	≡ ▷	2031	DOP/bc	2024	75 cl	26.00

Alto Adige

Alois Lageder – Tenutae Lageder



Bianco

Pinot Grigio Alto Adige	≡ ▷	2029	DOC/b	2025	75 cl	17.10
Porer Pinot Grigio Mitterberg	≡ ▷	2029	IGT/bdc	2024	75 cl	24.80
Gaun Chardonnay Vigneti delle Dolomiti	≡ ▷	2029	IGT/bc	2024	75 cl	24.50
Fragment Sauvignon Vigneti delle Dolomiti	≡ ▷	2029	IGT/bc	2024	75 cl	25.00
Casòn Hirschprunn Bianco	≡ ▷	2029	IGT/bc	2021	75 cl	44.50
🍷 <i>Viognier/Petit Manseng</i>						

Rosso

Lagrein Alto Adige	≡ ▷	2030	DOC/b	2023	75 cl	19.50
Lindenburg Lagrein Mitterberg	≡ ▷	2032	IGT/bc	2022	75 cl	37.50
Casòn Hirschprunn Rosso	≡ ▷	2032	IGT/bdc	2019	75 cl	42.50
🍷 <i>Tannat, ergänzende Sorten/ Tannat, complémentaires</i>						
Löwengang Uvaggio Storico Dolomiti Rosso	≡ ▷	2034	IGT/bdc	2020	75 cl	71.00
🍷 <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Carménère</i>						
Cor Römigberg Cabernet Sauvignon						
Dolomiti Rosso	≡ ▷	2034	IGT/bdc	2018	75 cl	55.00

Helena und Clemens Lageder



Veneto

Anselmi



Bianco

San Vincenzo Bianco Veneto	☰ ▷	2029	IGT	2024	75 cl	16.30
<i>Garganega/Chardonnay/Sauvignon</i>						
Capitel Foscarino Bianco Veneto	☰ ▷	2029	IGT	2022	75 cl	21.50
<i>Garganega/Chardonnay</i>						
Capitel Croce Bianco Veneto	☰ ▷	2030	IGT	2023	75 cl	21.50
<i>Garganega</i>						

Dolce

I Capitelli Passito Bianco Veneto	■ ▷	2035	IGT	2022	37 cl	29.50
<i>Garganega</i>						

Antica Quercia



Spumante

Matiù Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Scomigo Brut	☰ ▷	2029	DOCG/bc	2025	75 cl	19.80
<i>Glera (Prosecco)</i>						
Ariò Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Scomigo Extra Dry	☰ ▷	2029	DOCG/bc	2025	75 cl	19.80
<i>Glera (Prosecco)</i>						

Buglioni



Bianco

IL Disperato Bianco Trevenezie	☰ ▷	2029	IGT/b	2025	75 cl	16.30
<i>Garganega/Manzoni Bianco</i>						
Gabriella Lugana	☰ ▷	2029	DOC/b	2025	75 cl	18.80
<i>Trebbiano di Lugana</i>						

Rosato

La Sdraio Chiaretto di Bardolino	☰ ▷	2028	DOC/bc	2025	75 cl	16.30
----------------------------------	-----	------	--------	------	-------	-------

Rosso

L'Imperfetto Valpolicella Classico Superiore	☰ ▷	2030	DOC/bc	2023	75 cl	18.80
44 Verticale Valpolicella Classico Superiore	☰ ▷	2030	DOC/bc	2021	75 cl	34.00
IL Bugiardo						
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	☰ ▷	2030	DOC/bc	2021	37 cl	17.00
	☰ ▷	2033		2023	75 cl	24.50
	☰ ▷	2034		2023	150 cl	57.00
	☰ ▷	2035		2023	300 cl	148.00
	☰ ▷	2037		2023	500 cl	290.00
	☰ ▷	2036		2023	1200 cl	690.00
	☰ ▷	2034		2017	1800 cl	1250.00
	☰ ▷	2035		2015	2700 cl	3050.00
IL Lussurioso Amarone Valpolicella Classico	■ ▷	2029	DOCG/bc	2019	37 cl	27.00
	■ ▷	2032		2021	75 cl	43.50
	■ ▷	2032		2020	150 cl	93.00
	■ ▷	2032		2019	300 cl	215.00
	■ ▷	2035		2017	500 cl	385.00
	■ ▷	2038		2020	1200 cl	1050.00
	■ ▷	2035		2015	1800 cl	1565.00
	■ ▷	2038		2015	2700 cl	3975.00
CRU Amarone Valpolicella Classico Riserva	■ ▷	2032	DOCG/b	2018	75 cl	61.00
Teste Dure Amarone Valpolicella Classico						
Riserva Amphora	■ ▷	2034	DOCG	2018	75 cl	119.00

Spumante

IL Vigliacco Brut Rosé	☰ ▷	2028	Spumante	2024	75 cl	19.80
<i>Molinara</i>						

Dolce

IL Narcisista Recioto Valpolicella Classico	■ ▷	2031	DOCG/bc	2021	50 cl	33.50
<i>Corvina/Corvinone/Rondinella/Croatina</i>						

Distillato

Grappa Amarone della Valpolicella				40%	70 cl	51.00
-----------------------------------	--	--	--	-----	-------	-------

Veneto

Silvano Follador



Spumante

Valdobbiadene Prosecco Superiore

Extra Brut

Glera (Prosecco)

	▷ 2029	DOCG/bd 2025	75 cl	29.00
--	--------	--------------	-------	-------

Romano Dal Forno



Rosso

Valpolicella Superiore Monte Lodoletta

	▷ 2035	DOC	2018	75 cl	96.00
	▷ 2036		2019	75 cl	96.00
	▷ 2028		2011	150 cl	218.00
	▷ 2029		2012	150 cl	218.00

Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta

	▷ 2030	DOCG	2011	75 cl	292.00
	▷ 2037		2018	75 cl	318.00
	▷ 2031		2011	150 cl	648.00
	▷ 2032		2012	150 cl	658.00

Dolce

Vigna Seré Veneto Passito Rosso

	▷ 2035	IGP	2003	37 cl	118.00
	▷ 2035		2004	37 cl	128.00

Gini



Bianco

Soave Classico

	▷ 2028	DOC/bc	2025	37 cl	13.10
	▷ 2029		2025	75 cl	20.80
	▷ 2030	DOC/bc	2023	75 cl	27.20

Soave Classico La Frosca

Soave Classico Contrada Salvarenza

Vecchie Vigne

Sauvignon Veneto Maciete Fumé

	▷ 2032	DOC/bc	2022	75 cl	33.50
	▷ 2033	IGT/bc	2023	75 cl	31.00

Rosso

Pinot Nero Veneto Campo alle More

	▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	41.00
--	--------	--------	------	-------	-------

Spumante

Camillo Brut Gran Cuvée Millesimato

Metodo classico tradizionale

Chardonnay/Garganega/Pinot Nero

	▷ 2032	VSQ/bc	2018	75 cl	39.00
--	--------	--------	------	-------	-------

Dolce

Recioto di Soave Col Foscarin

Recioto di Soave Re Nobilis

	▷ 2033	DOCG/b	2021	37 cl	33.80
	▷ 2033	DOCG/b	2016	37 cl	53.00

Gini – Tenuta Scajari



Rosso

Valpolicella Superiore Le Mattoline

	▷ 2034	DOC/bc	2018	75 cl	39.50
	▷ 2035		2018	150 cl	86.00

Amarone della Valpolicella Monte Serea

Amarone della Valpolicella Riserva Scajari

	▷ 2036	DOCG/bc	2015	75 cl	68.50
	▷ 2035	DOCG/b	2011	75 cl	95.00
	▷ 2036		2010	150 cl	195.00

Veneto

Tenuta Santa Maria 1735



Rosso

Pràgal Rosso Verona	☰ ▷	2031	IGT/b	2023	75 cl	15.60
<i>Corvina/Syrah/Merlot</i>						
Valpolicella Classico Superiore	☰ ▷	2032	DOC/b	2024	75 cl	21.00
Valpolicella Classico Ripasso Superiore	☰ ▷	2035	DOC/b	2022	75 cl	28.50
Amarone Valpolicella Classico Riserva	■ ▷	2035	DOCG/b	2019	75 cl	61.00
Amarone Valpolicella Classico Riserva Brolo dei Poeti	■ ▷	2038	DOCG/b	2007	75 cl	142.00

Alessandro und Claudio Gini, Azienda Gini



Azienda Loredan Gasparini – Venegazzù



Rosso

Cabernet Sauvignon Montello Asolo	☰ ▷	2030	DOC	2022	75 cl	16.80
Venegazzù della Casa Montello Asolo	☰ ▷	2032	DOC	2021	75 cl	25.50
<i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Malbec/Merlot</i>						
Capo di Stato Venegazzù Superiore Montello Asolo	☰ ▷	2033	DOC	2019	75 cl	59.00
<i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot/Malbec</i>	☰ ▷	2034		2019	150 cl	142.00
Capo di Stato Venegazzù Superiore Montello Asolo						
Confezione Lui e Lei 2 bottiglie	☰ ▷	2035	DOC	2018	75 cl	148.00
Spineda Montello Colli Asolani	☰ ▷	2037	DOC	2020	75 cl	141.00
<i>Merlot</i>	☰ ▷	2038		2020	150 cl	282.00

Spumante

Prosecco Superiore Brut Asolo Venegazzù	☰ ▷	2028	DOCG	S.A.	75 cl	15.30
Prosecco Extra Dry Valdobbiadene Casa Bianca	☰ ▷	2028	DOCG	S.A.	75 cl	16.20
Prosecco Extra Dry Casa Bianca	☰ ▷	2027		S.A.	20 cl	5.30

Distillato

Grappa di Capo di Stato		48%		50 cl	39.50
				100 cl	62.00
Grappa di Prosecco Riserva Loredan Gasparini		40%		70 cl	36.50

Confezione Lui e Lei, Azienda Venegazzù



Friuli

Borgo del Tiglio - Nicola Manfredari



Bianco

Milleuve Bianco Venezia Giulia	☰	▷ 2031	IGT/b	2023	75 cl	19.20
☛ <i>Friulano/Sauvignon/Riesling Renano/Malvasia/Chardonnay</i>						
Collio Bianco	☰	▷ 2032	DOC/b	2024	75 cl	28.50
Collio Friulano	☰	▷ 2032	DOC/b	2024	75 cl	42.50
Collio Chardonnay	☰	▷ 2032	DOC/b	2024	75 cl	42.50
Collio Chardonnay etichetta scura	☰	▷ 2033	DOC/b	2023	75 cl	65.00
Collio Sauvignon	☰	▷ 2031	DOC/b	2023	75 cl	42.50
Collio Sauvignon etichetta scura	☰	▷ 2033	DOC/b	2023	75 cl	65.00
Collio Malvasia Italo & Bruno	☰	▷ 2030	DOC/b	2021	75 cl	74.00
	☰	▷ 2032		2023	75 cl	74.00
Collio Ronco della Chiesa	☰	▷ 2031	DOC/b	2020	75 cl	77.50
☛ <i>Friulano</i>						
	☰	▷ 2032		2021	75 cl	77.50
	☰	▷ 2033		2022	75 cl	77.50
	☰	▷ 2034		2023	75 cl	77.50
Collio Studio di Bianco	☰	▷ 2033	DOC/b	2020	75 cl	89.00
☛ <i>Friulano/Sauvignon/Riesling Renano</i>						
	☰	▷ 2034		2021	75 cl	89.00
	☰	▷ 2035		2022	75 cl	89.00
	☰	▷ 2036		2023	75 cl	89.00

Rosso

Collio Rosso	☰	▷ 2034	DOC/b	2020	75 cl	42.50
☛ <i>Merlot</i>						
Collio Rosso Riserva	☰	▷ 2036	DOC/b	2019	75 cl	66.00
☛ <i>Merlot</i>						
Collio Rosso della Centa	☰	▷ 2038	IGT/b	2020	75 cl	93.00
☛ <i>Merlot</i>						

Azienda Borgo del Tiglio



Josko Gravner



Bianco

Anfora Ribolla Venezia Giulia	☰	▷ 2035	IGT/bd	2016	75 cl	89.00
	☰	▷ 2037		2018	75 cl	89.00
Bianco Sivi Riserva Venezia Giulia	☰	▷ 2035	IGT/bd	2011	75 cl	272.00
Ribolla Riserva Venezia Giulia	☰	▷ 2035	IGT/bd	2011	75 cl	272.00
Sauvignon Riserva Venezia Giulia	☰	▷ 2035	IGT/bd	2011	75 cl	272.00
Confezione cassa legno mista da 3 bottiglie						
Riserve Bianco Sivi, Ribolla, Sauvignon	☰	▷ 2035	IGT/bd	2011	75 cl	816.00

Rosso

Breg Rosso Venezia Giulia	☰	▷ 2036	IGT/bd	2009	75 cl	183.00
☛ <i>Pignolo</i>						
	☰	▷ 2037		2010	75 cl	218.00
	☰	▷ 2035		2006	150 cl	435.00
Rujno Rosso Venezia Giulia	☰	▷ 2039	IGT/bd	2008	75 cl	218.00
☛ <i>Merlot/Cabernet Sauvignon</i>						
	☰	▷ 2040		2009	75 cl	218.00

Cantina anfore, Azienda Josko Gravner



Friuli

Venica & Venica



Bianco

Friulano Collio Primarul	☰	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	23.00
Friulano Collio Ronco delle Cime	☰	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	33.50
Ribolla Gialla Collio L'Adelchi	☰	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	28.50
Pinot Bianco Collio Tàlis	☰	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	28.50
Chardonnay Collio Bernizza	☰	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	27.50
Pinot Grigio Collio Jésera	☰	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	27.50
Sauvignon Collio Ronco del Cerò	☰	▷ 2031	DOC	2025	37 cl	17.30
	☰	▷ 2032		2025	75 cl	29.80
Sauvignon Collio Ronco delle Mele	☰	▷ 2033	DOC	2025	75 cl	44.50
	☰	▷ 2034		2025	150 cl	93.00

Rosso

Merlot Collio	☰	▷ 2031	DOC	2022	75 cl	23.00
Merlot Collio Perilla	☰	▷ 2033	DOC	2020	75 cl	38.80
Refosco Venezia Giulia Bottaz	☰	▷ 2034	IGT	2021	75 cl	38.80
Schioppettino Friuli Colli Orientali	☰	▷ 2036	DOC	2021	75 cl	44.50

Romano Vitas



Bianco

Pinot Grigio Friuli	☰	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	16.20
Chardonnay Friuli	☰	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	16.20
Sauvignon Friuli	☰	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	17.50

Emilia Romagna

Pandolfa – Noelia Ricci



Bianco

Battista Chardonnay Rubicone - Pandolfa	☰	▷ 2028	IGT/bc	2025	75 cl	14.50
---	---	--------	--------	------	-------	-------

Rosso

Federico Sangiovese Superiore Romagna - Pandolfa	☰	▷ 2029	DOC/bc	2024	75 cl	14.80
Pandolfo Riserva Sangiovese Superiore Romagna - Pandolfa	☰	▷ 2031	DOC/bc	2022	75 cl	22.80
Godenza Sangiovese Predappio - Noelia Ricci	☰	▷ 2033	DOC/bc	2022	75 cl	32.00

Alice e Marco Cirese, Azienda Pandolfa - Noelia Ricci



Toscana Centrale

Castellare



Rosso

Chianti Classico	☰ ▷ 2029	DOCG/b	2024	37 cl	12.60
	☰ ▷ 2031		2024	75 cl	21.80
	☰ ▷ 2032		2024	150 cl	44.00
	☰ ▷ 2033		2024	300 cl	115.00
Chianti Classico Riserva	☰ ▷ 2030	DOCG/b	2023	37 cl	16.80
	☰ ▷ 2031		2023	75 cl	29.50
Chianti Classico Riserva IL Poggiale	☰ ▷ 2035	DOCG/b	2023	75 cl	35.50
	☰ ▷ 2036		2023	150 cl	72.00
I Sodi di San Niccolò Rosso Toscana <i>Sangiovese/Malvasia Nera</i>	☰ ▷ 2037	IGT/b	2022	75 cl	74.00
	☰ ▷ 2039		2022	150 cl	169.00
	☰ ▷ 2040		2022	300 cl	362.00
	☰ ▷ 2042		2020	600 cl	775.00
	☰ ▷ 2043		2020	1200 cl	1690.00
Poggio ai Merli Rosso Toscana <i>Merlot</i>	☰ ▷ 2036	IGT/b	2021	75 cl	69.00

Dolce

Vin Santo del Chianti Classico di San Niccolò	■ ▷ 2031	DOC/b	2017	37 cl	29.80
---	----------	-------	------	-------	-------

Aceto

Aceto Rosso				50 cl	21.00
-------------	--	--	--	-------	-------

Distillato

Grappa di Sangioveto		44%		70 cl	58.00
----------------------	--	-----	--	-------	-------

I Sodi di San Niccolò, Azienda Castellare



Fontodi



Bianco

Meriggio Colli Toscana Centrale	☰ ▷ 2028	IGT/bc	2024	37 cl	17.80
<i>Sauvignon/Trebbiano</i>	☰ ▷ 2030		2024	75 cl	27.50
Fontodi Bianco Colli della Toscana Centrale	☰ ▷ 2032	IGT/bc	2023	75 cl	48.50
<i>Trebbiano</i>					

Rosso

Chianti Classico	☰ ▷ 2028	DOCG/bc	2022	37 cl	18.80
	☰ ▷ 2032		2022	75 cl	33.00
	☰ ▷ 2033		2022	150 cl	72.00
Chianti Classico Filetta di Lamole	☰ ▷ 2032	DOCG/bc	2022	75 cl	32.50
Chianti Classico Gran Selezione Terrazze San Leolino	☰ ▷ 2036	DOCG/bc	2022	75 cl	72.00
Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo	☰ ▷ 2036	DOCG/bc	2022	75 cl	72.00
	☰ ▷ 2037		2022	150 cl	155.00
	☰ ▷ 2038		2022	300 cl	358.00
	☰ ▷ 2037	DOCG/bc	2021	75 cl	72.00
Chianti Classico Gran Selezione Pastrolo Flaccianello Colli Toscana Centrale	☰ ▷ 2038	IGT/bc	2022	75 cl	108.00
	☰ ▷ 2040		2022	150 cl	230.00
	☰ ▷ 2042		2022	300 cl	438.00
	☰ ▷ 2042		2022*	600 cl	1030.00
	☰ ▷ 2043		2021*	1200 cl	2150.00
Pinot Nero Case Via Colli Toscana Centrale	☰ ▷ 2045		2021*	1800 cl	3950.00
	☰ ▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	41.00
Syrah Case Via Colli Toscana Centrale	☰ ▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	41.00

Dolce

Vinsanto del Chianti Classico	■ ▷ 2034	DOC/b	2015	37 cl	55.00
-------------------------------	----------	-------	------	-------	-------

Olio di oliva

Olio di Oliva Extra Vergine da agricoltura biologica	▷ 2027**	DOP/bc	2025	50 cl	27.50
Correggiolo Olio di Oliva Extra Vergine da agricoltura biologica	▷ 2027**	DOP/bc	2025	50 cl	32.00

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, S. 95

** Voir aussi l'article : Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 98

Toscana Centrale

Isole e Olena



Rosso

Chianti Classico	☰ ▷	2032	DOCG	2023	75 cl	31.00
Cepparello Rosso Toscana	☰ ▷	2035	IGT	2022	75 cl	123.00

☞ Sangiovese

Marchese Antinori



Rosso

Chianti Classico Riserva Tignanello	☰ ▷	2032	DOCG	2022	75 cl	39.50
Chianti Classico Peppoli	☰ ▷	2031	DOCG	2024	75 cl	18.80

Monteverdi



Monastero



Rosso

La Pineta Rosso Toscana	☰ ▷	2033	IGT/b	2023	75 cl	43.50
Campanaio Toscana	☰ ▷	2035	IGT/b	2024	75 cl	41.00

☞ Pinot Nero
☞ Cabernet Sauvignon/Merlot

Distillato

Grappa di Monastero Riserva					43%ba	50 cl	68.00
-----------------------------	--	--	--	--	-------	-------	-------

Montevertine



Rosso

Pian del Ciampolo Rosso Toscana	☰ ▷	2032	IGT/b	2024	75 cl	39.50
Montevertine Rosso Toscana	☰ ▷	2035	IGT/b	2023	75 cl	68.50
Le Pergole Torte Rosso Toscana	☰ ▷	2040	IGT/b	2023*	75 cl	185.00
IL duemilaventuno di Sergio Manetti	☰ ▷	2042		2021*	150 cl	1420.00

☞ Sangiovese/Canaiole
☞ Sangiovese/Canaiole/Colorino
☞ Sangiovese

Distillato

Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte Riserva 5 anni					42%ba	50 cl	115.00
Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte Riserva 18 anni					42%ba	70 cl	335.00

* Bestellungen können nur vorbehältlich entgegengenommen werden.

* Les commandes ne peuvent être acceptées que sous réserve.

Toscana Centrale

Castello dei Rampolla



Rosso

Chianti Classico	☰ ▷	2031	DOCG/bd	2022	75 cl	31.00
Liù Rosso Toscana	☰ ▷	2033	IGT/bd	2021	75 cl	46.00
<i>Merlot</i>						
Sammarco Rosso Toscana	☰ ▷	2035	IGT/bd	2020	75 cl	62.00
<i>Cabernet Sauvignon/Sangiovese/Merlot</i>						
d'Alceo Rosso Toscana	☰ ▷	2039	IGT/bd	2020	75 cl	112.00
<i>Cabernet Sauvignon/Petit Verdot</i>	☰ ▷	2040		2020	150 cl	228.00

San Giusto a Rentennano



Rosato

Fuori Misura Rosato Toscana	☰ ▷	2028	IGT/bc	2025	75 cl	15.10
-----------------------------	-----	------	--------	------	-------	-------

Rosso

Chianti Classico	☰ ▷	2032	DOCG/bc	2024	75 cl	22.50
Chianti Classico Le Baròncole Riserva	☰ ▷	2035	DOCG/bc	2023*	75 cl	37.50
Percarlo Rosso Toscana	☰ ▷	2039	IGT/bc	2022*	75 cl	88.00
<i>Sangiovese</i>	☰ ▷	2041		2022*	150 cl	188.00
La Ricolma Rosso Toscana	☰ ▷	2042	IGT/bc	2024	75 cl	

Merlot

verfügbar ab Frühling 2027 / disponible dès printemps 2027

Dolce

Vin Sangiusto Toscana Bianco Passito	■ ▷	2045	IGT/b	2018	37 cl	56.00
--------------------------------------	-----	------	-------	------	-------	-------

* Bestellungen können nur vorbehältlich entgegengenommen werden.

* Les commandes ne peuvent être acceptées que sous réserve.

Vecchie Terre di Montefili



Bianco

Chardonnay Toscana	☰ ▷	2030	IGT/b	2024	75 cl	26.50
--------------------	-----	------	-------	------	-------	-------

Rosso

Chianti Classico	☰ ▷	2030	DOCG/b	2021	75 cl	26.50
Chianti Classico Gran Selezione	☰ ▷	2035	DOCG/b	2021	75 cl	39.50
Sangiovese Vigna Vecchia	☰ ▷	2032	IGT/b	2018	75 cl	54.00
Anfiteatro Colli Toscana Centrale	☰ ▷	2035	IGT/b	2019	75 cl	77.00
<i>Sangiovese</i>	☰ ▷	2036		2019	150 cl	155.00
	☰ ▷	2038		2019	300 cl	315.00
	☰ ▷	2040		2019	600 cl	615.00
Bruno di Rocca Colli Toscana Centrale	☰ ▷	2035	IGT/b	2019	75 cl	77.00
<i>Cabernet Sauvignon/Sangiovese</i>	☰ ▷	2036		2019	150 cl	155.00
	☰ ▷	2038		2019	300 cl	315.00
	☰ ▷	2041		2019	600 cl	615.00

Fattoria San Giusto a Rentennano



Toscana San Gimignano

Mormoraia



Bianco

Vernaccia di San Gimignano	☰	▷ 2029	DOCG/bc 2025	75 cl	16.00
Ostrea Vernaccia di San Gimignano	☰	▷ 2030	DOCG/bc 2024	75 cl	21.00
Antalis Vernaccia di San Gimignano Riserva	☰	▷ 2030	DOCG/bc 2022	75 cl	25.50

Rosso

Chianti Colli Senesi	☰	▷ 2030	DOCG/bc 2024	75 cl	16.20
Agrios Syrah Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/bc 2022	75 cl	21.00
Neitea Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT/bc 2020	75 cl	36.50

☞ *Sangiovese*

Teruzzi



Bianco

Terre di Tufi Bianco Toscana	☰	▷ 2030	IGT 2023	75 cl	23.00
------------------------------	---	--------	----------	-------	-------

☞ *Vernaccia/Chardonnay/Malvasia/Vermentino*

Toscana Colli Pisani

Ghizzano



Bianco

Mimesi Vermentino Costa Toscana Anfora	☰	▷ 2030	IGT/bdc 2024	75 cl	34.50
--	---	--------	--------------	-------	-------

Rosso

Il Ghizzano Costa Toscana	☰	▷ 2030	IGT/bdc 2023	75 cl	21.50
☞ <i>Sangiovese/Merlot</i>					
Veneroso Terre di Pisa	☰	▷ 2032	DOC/bdc 2020	75 cl	32.50
☞ <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i>					
Nambrot Costa Toscana	☰	▷ 2036	IGT/bdc 2021	75 cl	51.00
☞ <i>Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot</i>	☰	▷ 2037	2021	150 cl	110.00
Mimesi Sangiovese Terre di Pisa Anfora	☰	▷ 2033	DOC/bdc 2020	75 cl	62.00

Dolce

San Germano Bianco Passito Toscano	■	▷ 2032	IGT/bdc 2019	37 cl	30.00
------------------------------------	---	--------	--------------	-------	-------

Olio di oliva

Olio di Oliva extravergine denocciolato			IGP/bdc 2026	50 cl	
---	--	--	--------------	-------	--

verfügbar ab Januar 2027/disponible dès janvier 2027

Barricaia, Tenuta di Ghizzano



Toscana Maremma

Le Macchiole



Bianco

Paleo Bianco Toscana  ▷ 2034 IGT/bd 2024 75 cl 68.00

Rosso

Bolgheri Rosso  ▷ 2033 DOC/bd 2024 75 cl 27.50

 Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Syrah  ▷ 2035 2024 150 cl 64.00

Paleo Rosso Toscana  ▷ 2038 IGT/bd 2021 75 cl 96.00

 Cabernet Franc  ▷ 2039 2022 75 cl 96.00

Scrio Rosso Toscana  ▷ 2037 IGT/bd 2020 75 cl 139.00

 Syrah  ▷ 2038 2021 75 cl 139.00

 ▷ 2039 2022 75 cl 139.00

 ▷ 2038 2020 150 cl 338.00

 ▷ 2039 2021 150 cl 338.00

 ▷ 2040 2022 150 cl 338.00

Messorio Rosso Toscana  ▷ 2038 IGT/bd 2020 75 cl 175.00

 Merlot  ▷ 2040 2022 75 cl 175.00

 ▷ 2039 2020 150 cl 410.00

 ▷ 2040 2021 150 cl 410.00

 ▷ 2041 2022 150 cl 410.00

 ▷ 2040 2020 300 cl 945.00

 ▷ 2041 2021 300 cl 945.00

Cinzia Merli mit Mattia und Elia, Azienda Le Macchiole



Fabio Motta



Rosso

Pievi Bolgheri Rosso  ▷ 2033 DOC 2024 75 cl 23.50

 Merlot/Cabernet Sauvignon/Sangiovese  ▷ 2034 2024 150 cl 49.50

Le Gonnare Bolgheri Rosso Superiore  ▷ 2036 DOC 2023 75 cl 43.00

 Merlot/Cabernet Sauvignon

Lo Scudiere Toscana Sangiovese  ▷ 2031 IGT 2023 75 cl 26.50

Petra



Bianco

La Balena Toscana Bianco  ▷ 2030 IGT/b 2025 75 cl 18.80

 Vermentino/Viognier

Rosso

Hebo Toscana Rosso  ▷ 2031 IGT/b 2024 75 cl 18.80

 Merlot/Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Sangiovese  ▷ 2032 2024 150 cl 38.00

Colle al Fico Syrah Rosso Toscana  ▷ 2032 IGT/b 2022 75 cl 26.50

Alto Sangiovese Rosso Toscana  ▷ 2033 IGT/b 2022 75 cl 26.50

Quercegobbe Merlot Rosso Toscana  ▷ 2033 IGT/b 2023 75 cl 30.00

 ▷ 2034 2023 150 cl 66.00

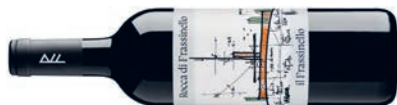
Potenti Cabernet Sauvignon Rosso Toscana  ▷ 2033 IGT/b 2023 75 cl 29.50

Petra Rosso Toscana  ▷ 2035 IGT/b 2022 75 cl 57.50

 Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc  ▷ 2036 2022 150 cl 121.00

Toscana Maremma

Rocca di Frassinello



Bianco						
il Vermentino Maremma Toscana	☰	▷ 2029	DOC/b	2025	75 cl	19.20
Rosso						
Rigogolo Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/b	2022	75 cl	14.50
☛ Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese						
la Guardia Maremma Toscana	☰	▷ 2032	DOC/b	2024	75 cl	17.30
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/Sangiovese/Syrah	☰	▷ 2033		2024	150 cl	37.50
l'Ornello Maremma Toscana	☰	▷ 2033	DOC/b	2023	75 cl	22.50
☛ Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah	☰	▷ 2034		2023	150 cl	51.00
	☰	▷ 2036		2023	300 cl	108.00
	☰	▷ 2038		2023	1200 cl	555.00
le Sughere Maremma Toscana	☰	▷ 2032	DOC/b	2023	75 cl	25.50
☛ Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot	☰	▷ 2033		2023	150 cl	56.00
	☰	▷ 2035		2023	300 cl	128.00
la Rocca Maremma Toscana	☰	▷ 2033	DOC/b	2022	75 cl	42.50
☛ Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot	☰	▷ 2034		2022	150 cl	92.00
il Frassinello Merlot Maremma Toscana	☰	▷ 2034	DOC/b	2022	75 cl	32.50
	☰	▷ 2035		2022	150 cl	69.00
	☰	▷ 2036		2022	300 cl	155.00
	☰	▷ 2038		2022	600 cl	338.00
la Uni Cabernet Sauvignon Maremma Toscana	☰	▷ 2034	DOC/b	2023	75 cl	32.50
la Fillirea Cabernet Franc Maremma Toscana	☰	▷ 2034	DOC/b	2023	75 cl	32.50
il San Germano Syrah Maremma Toscana	☰	▷ 2034	DOC/b	2023	75 cl	33.50
Baffonero Maremma Toscana	☰	▷ 2034	DOC/b	2022	75 cl	168.00
☛ Merlot	☰	▷ 2036		2022	150 cl	362.00
	☰	▷ 2033		2016	300 cl	780.00
	☰	▷ 2039		2022	600 cl	1680.00
	☰	▷ 2033		2014	900 cl	2580.00
	☰	▷ 2035		2014	1200 cl	3450.00
10 vendemmie Rosso Toscana						
David LaChapelle	☰	▷ 2030	IGT/b	2010	1200 cl	3580.00
☛ Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot						
Distillato						
Grappa Riserva			43%ba		70 cl	64.00

Prima Pietra



Rosso						
Il Rosso Costa Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2024	75 cl	23.00
☛ Merlot						
Prima Pietra Rosso Toscana	☰	▷ 2035	IGT/b	2021	75 cl	41.00
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Petit Verdot	☰	▷ 2036		2021	150 cl	85.00
Permassimo Rosso Toscana	☰	▷ 2038	IGT/b	2020	75 cl	135.00
☛ Cabernet Franc	☰	▷ 2039		2021	75 cl	135.00

Barricaia, Azienda Rocca di Frassinello



Toscana Maremma

Terenzi



Bianco

Balbino Vermentino Maremma Toscana	☰	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	21.00
Montedonico Viognier Maremma Toscana	☰	▷ 2030	DOC	2024	75 cl	25.50

Rosso

Morellino di Scansano	☰	▷ 2028	DOCG	2024	37 cl	12.00
	☰	▷ 2030		2024	75 cl	18.80
	☰	▷ 2030		2023	150 cl	43.00
Purosangue Morellino di Scansano	☰	▷ 2032	DOCG	2022	75 cl	28.50
	☰	▷ 2033		2022	150 cl	65.00
Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva	☰	▷ 2033	DOCG	2021	75 cl	43.50
	☰	▷ 2034		2019	150 cl	110.00
Bramaluce Maremma Toscana	☰	▷ 2032	IGT	2023	75 cl	23.00
☞ Sangiovese/Syrah						
Blend N.7 Toscana	☰	▷ 2033	IGT	2021	75 cl	29.50
☞ Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot						
Francesca Romana Maremma Toscana	☰	▷ 2035	IGT	2020	75 cl	41.00
☞ Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot						

Olio di oliva

Purosangue Olio extravergine di oliva		▷ 2027**		2025	50 cl	25.50
Madrechiesa Olio extravergine di oliva		▷ 2027**		2025	50 cl	37.50

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, S. 95

** Voir aussi l'article: Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 98

Toscana Montalcino

Mastrojanni



Rosso

Rosso di Montalcino	☰	▷ 2031	DOC	2024	75 cl	28.00
Brunello di Montalcino	☰	▷ 2031	DOCG	2021	37 cl	29.80
	☰	▷ 2033		2021	75 cl	56.00
	☰	▷ 2034		2021	150 cl	119.00
Vigna Loreto Brunello di Montalcino	☰	▷ 2035	DOCG	2020	75 cl	98.00
Schiena d'Asino Brunello di Montalcino	☰	▷ 2036	DOCG	2020	75 cl	142.00
San Pio Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT	2022	75 cl	28.00

☞ Cabernet Sauvignon/Brunello

Dolce

Botrys Moscadello Montalcino						
Vendemmia Tardiva	■	▷ 2032	DOC	2018	37 cl	38.00
☞ Moscadello/Malvasia/Sauvignon Blanc						

Distillato

Grappa di Brunello di Montalcino invecchiata					42%ba	50 cl	58.00
--	--	--	--	--	-------	-------	-------

Azienda Mastrojanni



Toscana Montalcino

Poggio Antico



Rosso

Rosso di Montalcino	☰ ▷ 2031	DOC/bc	2024	75 cl	33.00
Brunello di Montalcino	☰ ▷ 2035	DOCG/bc	2021	75 cl	66.00
	☰ ▷ 2036		2021	150 cl	139.00
	☰ ▷ 2038		2021	300 cl	281.00
Brunello di Montalcino Vigna i Poggi	☰ ▷ 2039	DOCG/bc	2020	75 cl	145.00
Brunello di Montalcino Riserva	☰ ▷ 2038	DOCG/b	2019	75 cl	116.00
	☰ ▷ 2040		2019	150 cl	235.00
	☰ ▷ 2041		2019	300 cl	475.00
Madre Rosso Toscana	☰ ▷ 2032	IGT/bc	2021	75 cl	47.50
<i>☞ Brunello/Cabernet Sauvignon</i>					
Lemartine Rosso Toscana	☰ ▷ 2032	IGT/b	2021	75 cl	38.50
<i>☞ Cabernet Sauvignon/Brunello</i>					
Distillato					
Grappa di Brunello Riserva		42%ba		50 cl	72.00

Azienda Poggio Antico



Il Poggione



Bianco

Bianco di Toscana	☰ ▷ 2029	IGT/bc	2025	75 cl	14.20
<i>☞ Vermentino/Chardonnay</i>					
Rosso					
Sassorosso Rosso Toscana	☰ ▷ 2030	IGT/b	2023	75 cl	15.20
<i>☞ Brunello/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>					
Rosso di Montalcino	☰ ▷ 2030	DOC/b	2023	75 cl	21.30
Brunello di Montalcino	☰ ▷ 2031	DOCG/b	2021	37 cl	24.50
	☰ ▷ 2033		2021	75 cl	43.00
	☰ ▷ 2034		2021	150 cl	95.00
	☰ ▷ 2036		2021	300 cl	182.00
	☰ ▷ 2038		2021	1200 cl	845.00
Brunello di Montalcino Riserva					
Vigna Paganelli	☰ ▷ 2033	DOCG/b	2019	75 cl	72.00
	☰ ▷ 2034		2019	150 cl	152.00
	☰ ▷ 2035		2019	300 cl	295.00
	☰ ▷ 2037		2015	1200 cl	1085.00
Distillato					
Grappa di Brunello di Montalcino		45%		70 cl	44.50
Grappa di Brunello di Montalcino Riserva					
Vigna Paganelli 5 anni		43%ba		70 cl	76.00
Olio di oliva					
Olio Extravergine di Oliva	▷ 2027**		2025	50 cl	24.00
	▷ 2027**		2025	100 cl	39.00

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle. S. 95

** Voir aussi l'article: Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 98

Toscana Montalcino

Salvioni – La Cerbaiola



Rosso

Rosso di Montalcino	▬	▷ 2032	DOC	2024*	75 cl	76.00
Brunello di Montalcino	▬	▷ 2036	DOCG	2021*	75 cl	158.00

Tenuta IL Poggione



Toscana Montepulciano

Avignonesi



Bianco

Chardonnay IL Marzocco Cortona	▬	▷ 2031	DOC/bc	2024	75 cl	32.50
--------------------------------	---	--------	--------	------	-------	-------

Rosso

Vino Nobile di Montepulciano	▬	▷ 2030	DOCG/bc	2022	37 cl	16.00
	▬	▷ 2032		2022	75 cl	27.00
	▬	▷ 2033		2021	150 cl	63.00
	▬	▷ 2035		2022	300 cl	127.00

Vino Nobile Montepulciano

Poggetto di Sopra	▬	▷ 2034	DOCG/bc	2020	75 cl	61.00
Grifi Rosso Toscana	▬	▷ 2034	IGT/bc	2021	75 cl	37.50

▬ Cabernet Sauvignon/Sangiovese

Desiderio Merlot Toscana	▬	▷ 2034	IGT/bc	2021	75 cl	55.00
	▬	▷ 2036		2021	150 cl	116.00
	▬	▷ 2037		2021	300 cl	236.00

50 & 50 Avignonesi&Capannelle

Rosso Toscana	▬	▷ 2035	IGT/b	2020	75 cl	94.00
	▬	▷ 2037		2021	150 cl	265.00
	▬	▷ 2037		2019	300 cl	502.00
	▬	▷ 2038		2017	500 cl	865.00

▬ Merlot/Sangiovese

Dolce

Vin Santo di Montepulciano	▬	▷ 2038	DOC	2011	37 cl	142.00
Vin Santo Occhio di Pernice	▬	▷ 2043	DOC	2011	37 cl	178.00

Toscana Montepulciano

Lombardo



Rosso

Rosso di Montepulciano	▮	▷ 2029	DOC	2023	75 cl	17.80
Vino Nobile di Montepulciano	▮	▷ 2032	DOCG	2021	75 cl	25.50
	▮	▷ 2033		2022	75 cl	25.50
Vino Nobile di Montepulciano Riserva	▮	▷ 2034	DOCG	2020	75 cl	29.50

Dolce

Vin Santo di Montepulciano	■	▷ 2030	DOC	2015	37 cl	36.50
----------------------------	---	--------	-----	------	-------	-------

🍇 *Grechetto/Malvasia/Trebbiano*

Poliziano



Rosso

Rosso di Montepulciano	▮	▷ 2029	DOC/bc	2024	75 cl	18.80
Vino Nobile di Montepulciano	▮	▷ 2031	DOCG/bc	2022	75 cl	29.50
Vino Nobile di Montepulciano Asinone	▮	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl	57.00
Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiole	▮	▷ 2035	DOCG	2020	75 cl	78.00
Le Stanze del Poliziano Rosso Toscana	▮	▷ 2035	IGT/bc	2021	75 cl	55.00

🍇 *Cabernet Sauvignon/Merlot*

Toscana Colli Aretini

Il Borro



Bianco

Lamelle Chardonnay Toscana	▮	▷ 2030	IGT/bc	2025	75 cl	24.00
Il Borro Chardonnay Valdarno di Sopra	▮	▷ 2033	DOC/bc	2024	75 cl	58.00

Rosso

Pian di Nova Rosso Toscana	▮	▷ 2032	IGT/bc	2022	75 cl	24.50
🍇 <i>Syrah/Sangiovese</i>						
Polissena Sangiovese Valdarno di Sopra	▮	▷ 2030	DOC/bc	2019	75 cl	35.50
Petruna in Anfora Sangiovese						
Valdarno di Sopra	▮	▷ 2030	DOC/bc	2018	75 cl	54.00
Il Borro Rosso Toscana	▮	▷ 2035	IGT/bc	2021	75 cl	58.00
🍇 <i>Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah</i>	▮	▷ 2036		2020	150 cl	119.00
	▮	▷ 2036		2020	300 cl	256.00
Alessandro Dal Borro Valdarno di Sopra	▮	▷ 2038	DOC/bc	2018	150 cl	208.00
🍇 <i>Syrah</i>						

Barricaia, Azienda Il Borro



Marche

Tenuta di Tavignano



Bianco

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Villa Torre	☰ ▷	2030	DOC/bc	2025	75 cl	16.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Selezione Misco	☰ ▷	2031	DOC/b	2024	75 cl	24.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Selezione Misco	☰ ▷	2031	DOCG	2021	75 cl	38.50

Rosso

Cervidoni Rosso Piceno	☰ ▷	2029	DOC/bc	2023	75 cl	15.80
☛ <i>Montepulciano/Sangiovese</i>						

Ondine Da La Feld, Aymerich Di Lanconi, Tenuta di Tavignano



Umbria

Briziarelli



Bianco

Sua Signoria Trebbiano Umbria Bianco	☰ ▷	2030	IGT	2025	75 cl	19.90
--------------------------------------	-----	------	-----	------	-------	-------

Rosso

Montefalco Rosso	☰ ▷	2030	DOC	2021	75 cl	18.20
☛ <i>Sangiovese/Sagrantino</i>						
Montefalco Rosso Riserva Mattone	☰ ▷	2034	DOC	2021	75 cl	27.20
☛ <i>Sangiovese/Sagrantino</i>						
Montefalco Sagrantino	☰ ▷	2032	DOCG	2016	75 cl	36.50
	☰ ▷	2033		2016	150 cl	79.00
Montefalco Sagrantino Vitruvio	☰ ▷	2037	DOCG	2018	75 cl	48.50

Castello della Sala – Marchesi Antinori



Bianco

Orvieto Classico Superiore	☰ ▷	2030	DOC	2024	75 cl	19.50
San Giovanni della Sala	☰ ▷	2036	IGT	2024	75 cl	66.50
Cervaro della Sala Umbria						

Abruzzo

Torre dei Beati



Bianco

Pecorino d'Abruzzo	☰	▷ 2030	DOC/bc	2025	75 cl	21.80
Giocheremo con i fiori	☰	▷ 2030	DOC/bc	2024	75 cl	26.50
Trebbiano d'Abruzzo	☰	▷ 2030	DOC/bc	2024	75 cl	26.50
Bianchi Grilli per la testa	☰	▷ 2030	DOC/bc	2024	75 cl	26.50

Rosato

Cerasuolo d'Abruzzo rosa-ae	☰	▷ 2029	DOC/bc	2025	75 cl	19.80
<i>Montepulciano</i>						

Rosso

Montepulciano d'Abruzzo	☰	▷ 2031	DOC/bc	2022	75 cl	20.00
Montepulciano d'Abruzzo	☰	▷ 2032	DOC/bc	2021	75 cl	34.50
Riserva Cocciapazza	☰	▷ 2032	DOC/bc	2021	75 cl	34.50
Montepulciano d'Abruzzo	☰	▷ 2035	DOC/bc	2021	75 cl	39.50
Riserva Mazzamurello	☰	▷ 2035	DOC/bc	2021	75 cl	39.50

Adriana Galasso, Fausto Albanesi, Azienda Torre dei Beati



Campania

Salvatore Molettieri



Bianco

Fiano di Avellino Apianum	☰	▷ 2030	DOCG	2024	75 cl	21.00
Greco di Tufo	☰	▷ 2030	DOCG	2024	75 cl	21.00

Rosso

Irpinia Aglianico Ischa Piana	☰	▷ 2031	DOC	2021	75 cl	21.50
Irpinia Aglianico Cinque Querce	☰	▷ 2031	DOC	2020	75 cl	22.50
Taurasi Renonno	☰	▷ 2031	DOCG	2018	75 cl	38.00
Taurasi Vigna Cinque Querce	☰	▷ 2033	DOCG	2017	75 cl	44.00
Taurasi Riserva Vigna Cinque Querce	☰	▷ 2035	DOCG	2017	75 cl	54.50

Basilicata

Elena Fucci



Rosso

SCEG Aglianico del Vulture	☰	▷ 2030	DOP/bc	2022	75 cl	26.00
Titolo Aglianico del Vulture Classico	☰	▷ 2032	DOC/bc	2021	75 cl	39.50
	☰	▷ 2034		2022	150 cl	98.00
	☰	▷ 2034		2020	300 cl	182.00
Titolo Aglianico del Vulture by Amphora	☰	▷ 2031	DOC/bc	2020	75 cl	52.50
	☰	▷ 2032		2021	75 cl	52.50
Titolo Aglianico del Vulture Superiore	☰	▷ 2033	DOCG/bc	2021	75 cl	69.00
	☰	▷ 2030		2015	150 cl	142.00
Titolo Aglianico del Vulture Superiore Riserva	☰	▷ 2033	DOCG/bc	2020	75 cl	92.00
	☰	▷ 2032		2017	150 cl	195.00

Azienda Elena Fucci



Puglia

Gianfranco Fino



Bianco

Sedicimila Fiano Salento	☰	▷ 2036	IGT	2024	75 cl	39.50
--------------------------	---	--------	-----	------	-------	-------

Rosso

Sé Primitivo Salento	☰	▷ 2032	IGT	2023	75 cl	65.00
Es Primitivo Salento	☰	▷ 2035	IGT	2022	75 cl	73.00
	☰	▷ 2036		2023	75 cl	73.00
	☰	▷ 2037		2023	150 cl	147.00
	☰	▷ 2039		2023	300 cl	378.00
	☰	▷ 2040		2023	500 cl	628.00
	☰	▷ 2035		2016	1500 cl	1880.00
Es Red Primitivo Salento	☰	▷ 2036	IGT	2019	75 cl	142.00
Jo Negroamaro Salento	☰	▷ 2035	IGT	2023	75 cl	73.00
	☰	▷ 2036		2023	150 cl	149.00
	☰	▷ 2037		2019	300 cl	377.00

Azienda Gianfranco Fino



Puglia

Castel di Salve



Bianco

Santi Medici Bianco Salento Verdeca ☰ ▷ 2030 IGT 2025 75 cl 15.50

Rosso

Santi Medici Rosso Salento ☰ ▷ 2031 IGT 2023 75 cl 15.50

Negroamaro

Armécolo Salento Rosso ☰ ▷ 2030 IGT 2022 75 cl 18.30

Negroamaro/Malvasia Nera

Priante Salento Rosso ☰ ▷ 2031 IGT 2021 75 cl 19.20

Negroamaro/Montepulciano

Centino Primitivo Salento Rosso ☰ ▷ 2031 IGT 2022 75 cl 19.20

Centino Primitivo Salento Rosso ☰ ▷ 2031 IGT 2020 75 cl 27.60

Centino Primitivo Salento Rosso ☰ ▷ 2032 2020 150 cl 64.00

Lama del Tenente Salento Rosso ☰ ▷ 2033 IGT 2020 75 cl 34.00

Primitivo/Montepulciano/Malvasia Nera ☰ ▷ 2033 2018 150 cl 76.00

Dolce

Aleatico Passito Salento Rosso ■ ▷ 2033 IGT 2017 37 cl 29.50

Giovanni Petrelli



Rosso

Salice Salentino Rosso Centopietre ☰ ▷ 2029 DOP 2023 75 cl 13.30

Primitivo P Salento Rosso ☰ ▷ 2031 IGP 2025 75 cl 15.80

Calabria

Statti



Bianco

Lamèzia Bianco ☰ ▷ 2029 DOC 2025 75 cl 18.50

Greco Bianco/Mantonico

Rosso

Lamèzia Rosso ☰ ▷ 2030 DOC 2024 75 cl 18.50

Gaglioppo/Greco Nero/Magliocco



Sicilia

Abbazia Santa Anastasia



Bianco

Grillo Bianco Sicilia	☰	▷ 2029	DOC/bc	2025	75 cl	16.80
Sinestesia Sauvignon Bianco Sicilia	☰	▷ 2030	DOC/bc	2025	75 cl	21.00

Rosso

Nero d'Avola Rosso Sicilia	☰	▷ 2030	DOC/bc	2023	75 cl	16.80
Passomaggio Rosso Sicilia	☰	▷ 2031	DOC/bc	2022	75 cl	21.00
<i>Nero d'Avola/Merlot</i>						
Montenero Rosso Sicilia	☰	▷ 2033	DOC/bdc	2021	75 cl	28.50
<i>Nero d'Avola/Cabernet Franc</i>						
Litra Rosso Sicilia	☰	▷ 2034	DOC/bdc	2021	75 cl	41.50
<i>Cabernet Sauvignon</i>						
Sens(i)verso Nero d'Avola Rosso Sicilia	☰	▷ 2032	DOC/bdc	2021	75 cl	28.50

Abbazia Santa Anastasia



Benanti



Bianco

Etna Bianco	☰	▷ 2030	DOC	2025	75 cl	27.20
<i>Carricante</i>						
Contrada Rinazzo Etna Bianco Superiore	☰	▷ 2034	DOC	2024	75 cl	53.50
<i>Carricante</i>						
Pietra Marina Etna Bianco Superiore	☰	▷ 2034	DOC	2021	75 cl	105.00
<i>Carricante</i>						

Rosso

Etna Rosso	☰	▷ 2030	DOC	2023	75 cl	25.50
<i>Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio</i>						
Nerello Cappuccio Terre Siciliane	☰	▷ 2031	IGT	2022	75 cl	37.50
Contrada Monte Serra Etna Rosso	☰	▷ 2033	DOC	2022	75 cl	46.00
<i>Nerello Mascalese</i>	☰	▷ 2034		2023	75 cl	46.00
Serra della Contessa Etna Rosso Riserva	☰	▷ 2035	DOC	2018	75 cl	108.00
<i>Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio</i>						

Feudi del Pisciotto



Bianco

Grillo Sicilia	☰	▷ 2029	DOC/b	2025	75 cl	17.90
----------------	---	--------	-------	------	-------	-------

Rosso

Nero d'Avola Baglio del Sole Terre Siciliane	☰	▷ 2030	IGT/b	2024	75 cl	11.20
Merlot Syrah Baglio del Sole Terre Siciliane	☰	▷ 2030	IGT/b	2023	75 cl	11.20
Nero d'Avola Versace Sicilia	☰	▷ 2031	IGT/b	2023	75 cl	23.00
Merlot Valentino Sicilia	☰	▷ 2030	IGT/b	2019	75 cl	22.50
Frappato Carolina Marengo Sicilia	☰	▷ 2033	IGT/b	2024	75 cl	22.50
Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli	☰	▷ 2032	DOCG/b	2023	75 cl	22.50
<i>Nero d'Avola/Frappato</i>						

Sardegna

Argiolas



Rosso

Korem Isola dei Nuraghi	☰	▷ 2032	IGT	2022	75 cl	38.00
☼ <i>Bovale/Cannonau/Carignano</i>						
Turriga Isola dei Nuraghi	☰	▷ 2035	IGT	2020	75 cl	89.00
☼ <i>Cannonau/Carignano/Malvasia/Bovale</i>						

Punica



Rosso

Montessu Isola dei Nuraghi	☰	▷ 2033	IGT	2023	75 cl	18.50
☼ <i>Carignano/Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah</i>						
Barrua Isola dei Nuraghi	☰	▷ 2033	IGT	2021	75 cl	33.00
☼ <i>Carignano/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>						

Antichi Poderi Jerzu



Bianco

Telavè Vermentino di Sardegna	☰	▷ 2029	DOC	2025	75 cl	13.80
-------------------------------	---	--------	-----	------	-------	-------

Rosso

Bantu Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2030	DOC	2023	75 cl	13.80
Cinquesse Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2030	DOC	2021	75 cl	28.50
Josto Miglior Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2031	DOC	2021	75 cl	33.50
Riserva	☰	▷ 2032		2019	150 cl	58.00
Baccu is Baus Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2031	DOC	2019	75 cl	36.50
Riserva						

Antichi Poderi Jerzu



Sardegna

Santadi



Bianco

Villa Solais Vermentino di Sardegna	☰ ▷	2029	DOC	2025	75 cl	13.40
Cala Silente Vermentino di Sardegna	☰ ▷	2029	DOC	2025	37 cl	10.20
	☰ ▷	2031		2025	75 cl	17.80
Villa di Chiesa Valli di Porto Pino	☰ ▷	2032	IGT	2024	75 cl	28.50
☛ Vermentino/Chardonnay						

Rosato

Rosato Tre Torri Carignano del Sulcis	☰ ▷	2028	DOC	2025	75 cl	13.20
---------------------------------------	-----	------	-----	------	-------	-------

Rosso

Noras Cannonau di Sardegna	☰ ▷	2031	DOC	2023	75 cl	20.50
Grotta Rossa Carignano del Sulcis	☰ ▷	2030	DOC	2024	75 cl	13.90
Shardana Valli di Porto Pino	☰ ▷	2030	IGT	2020	75 cl	31.00
☛ Carignano/Syrah						
Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva	☰ ▷	2029	DOC	2022	37 cl	13.40
	☰ ▷	2030		2022	75 cl	21.20
	☰ ▷	2030		2021	150 cl	49.00
	☰ ▷	2033		2022	300 cl	126.00
	☰ ▷	2034		2021	600 cl	252.00
	☰ ▷	2035		2021	1200 cl	555.00
	☰ ▷	2035		2019	1800 cl	685.00
Roccalmar Carignano del Sulcis Riserva	☰ ▷	2030	DOC	2021	37 cl	14.80
	☰ ▷	2032		2021	75 cl	26.50
	☰ ▷	2031		2019	150 cl	54.00
	☰ ▷	2033		2021	150 cl	54.00
	☰ ▷	2036		2023	300 cl	142.00
	☰ ▷	2038		2023	600 cl	275.00
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore	☰ ▷	2029	DOC	2020	37 cl	28.10
	☰ ▷	2033		2021	75 cl	52.00
	☰ ▷	2033		2020	150 cl	105.00
	☰ ▷	2034		2019	300 cl	238.00
	☰ ▷	2034		2017	600 cl	465.00
	☰ ▷	2040		2018	1200 cl	828.00
	☰ ▷	2031		2002	1800 cl	1280.00
	☰ ▷	2032		2005	2700 cl	3200.00

Dolce

Latinia Vendemmia Tardiva Valli di Porto Pino	■ ▷	2030	IGT	2019	37 cl	29.50
---	-----	------	-----	------	-------	-------

Distillato

Grappa di Terre Brune La Baccherina			42%		50 cl	52.00
-------------------------------------	--	--	-----	--	-------	-------

Sella & Mosca



Rosso

Cannonau di Sardegna Riserva	☰ ▷	2030	DOC	2022	75 cl	16.60
Marchese di Villamarina	☰ ▷	2033	DOC	2021	75 cl	46.00
☛ Cabernet Sauvignon						

Santadi



Ticino

Castello Luigi



Bianco

Castello Luigi Bianco Ticino	☰	▷ 2031	DOC	2020	75 cl	171.00
☼ <i>Chardonnay</i>	☰	▷ 2032		2021	75 cl	175.00

Rosso

Castello Luigi Rosso Ticino	☰	▷ 2033	DOC	2019	75 cl	173.00
☼ <i>Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon</i>	☰	▷ 2034		2020	75 cl	172.00
Belvedere del Castello Luigi Merlot Ticino	☰	▷ 2031	DOC	2020	75 cl	71.00
	☰	▷ 2032		2020	150 cl	151.00

Vinattieri



Bianco

Vinattieri Bianco Ticino	☰	▷ 2030	DOC	2023	75 cl	31.00
--------------------------	---	--------	-----	------	-------	-------

Rosso

Roncaia Riserva Merlot Ticino	☰	▷ 2028	DOC	2022	37 cl	15.80
	☰	▷ 2030		2023	75 cl	28.50
Ligornetto Merlot del Ticino	☰	▷ 2032	DOC	2022	75 cl	54.00
Vinattieri Merlot del Ticino	☰	▷ 2033	DOC	2019	75 cl	142.00
Luna Merlot Ticino	☰	▷ 2036	DOC	2011	75 cl	376.00

Sortimentsübersicht der 37cl-Flaschen Aperçu des bouteilles 37cl

Bianco

Roero Arneis Recit, Monchiero Carbone	DOCG	2025	37 cl	10.20
Soave Classico, Gini	DOC	2025	37 cl	13.10
Sauvignon Collio Ronco del Cerò, Venica	DOC	2025	37 cl	17.30
Meriggio Colli Toscana Centrale, Fontodi	IGT	2024	37 cl	17.80
Cala Silente Vermentino di Sardegna, Santadi	DOC	2025	37 cl	10.20

Rosso

Barbaresco, Fratelli Giacosa	DOCG	2021	37 cl	17.90
Barolo, Fratelli Giacosa	DOCG	2021	37 cl	17.90
Barolo Ciabot Berton 1961, Oberto	DOCG	2021	37 cl	25.00
Barbaresco Sorì Paitin Serraboella, Pasquero Elia	DOCG	2022	37 cl	27.50
Barolo, Vietti	DOCG	2021	37 cl	33.50
IL Bugiardo Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Buglioni	DOC	2021	37 cl	17.00
IL Lussurioso Amarone Valpolicella Classico, Buglioni	DOCG	2019	37 cl	27.00
Chianti Classico, Castellare	DOCG	2024	37 cl	12.60
Chianti Classico Riserva, Castellare	DOCG	2023	37 cl	16.80
Chianti Classico, Fontodi	DOCG	2022	37 cl	18.80
Morellino di Scansano, Terenzi	DOCG	2024	37 cl	12.00
Brunello di Montalcino, Mastrojanni	DOCG	2021	37 cl	29.80
Brunello di Montalcino, IL Poggione	DOCG	2021	37 cl	24.50
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	DOCG	2022	37 cl	16.00
Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva, Santadi	DOC	2022	37 cl	13.40
Roccalmar Carignano del Sulcis Riserva, Santadi	DOC	2021	37 cl	14.80
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore, Santadi	DOC	2020	37 cl	28.10
Roncaia Riserva Merlot Ticino, Vinattieri	DOC	2022	37 cl	15.80

Sortimentsübersicht der Grossflaschen Aperçu des grands flacons

Bianco

Roero Arneis Recit, Monchiero Carbone	DOCG	2025	150 cl	38.50
Selva della Tesa Sebino Chardonnay, Ca' del Bosco	IGT	2020	150 cl	149.00
Sauvignon Collio Ronco delle Mele, Venica & Venica	DOC	2025	150 cl	93.00

Rosso

Barolo, Azelia	DOCG	2022	150 cl	96.00
Barolo Bricco Fiasco Castiglione Falletto, Azelia	DOCG	2020	150 cl	175.00
Barolo San Rocco Serralunga, Azelia	DOCG	2019	150 cl	175.00
		2020	150 cl	175.00
		2020	300 cl	432.00
Barolo Cerretta Serralunga, Azelia	DOCG	2017	150 cl	194.00
		2018	150 cl	194.00
		2020	150 cl	194.00
		2017	300 cl	472.00
		2020	300 cl	472.00
Barolo Riserva Bricco Voghera Serralunga, Azelia	DOCG	2014	150 cl	298.00
		2016	150 cl	335.00
		2013	300 cl	718.00
		2014	300 cl	685.00
		2016	300 cl	771.00
Barolo Briccolina, La Briccolina di Tiziano Grasso	DOCG	2021	150 cl	142.00
		2020	300 cl	288.00
		2021	300 cl	288.00
Barolo Percristina, Domenico Clerico	DOCG	2015	150 cl	398.00
Barolo Bussia Cicala, Aldo Conterno	DOCG	2020	150 cl	268.00
<i>Herbst/automne 2026</i>		2022	150 cl	268.00
Barolo Bussia Riserva Granbussia, Aldo Conterno		2016	150 cl	1050.00
<i>Herbst/automne 2026</i>	DOCG			
Barbera d'Alba Vigna Francia Serralunga, Giacomo Conterno	DOC	2021	150 cl	185.00
Nebbiolo d'Alba Vigna Arione, Giacomo Conterno	DOC	2021	150 cl	318.00
Barolo Francia Serralunga, Giacomo Conterno	DOCG	2018	150 cl	685.00
		2020	150 cl	685.00
Barolo Gerretta, Giacomo Conterno	DOCG	2020	150 cl	685.00
		2019	300 cl	1410.00
		2020	300 cl	1410.00
Barolo Arione, Giacomo Conterno	DOCG	2018	150 cl	685.00
		2020	150 cl	685.00
		2018	300 cl	1410.00
		2020	300 cl	1410.00
Barolo Monfortino Riserva, Giacomo Conterno	DOCG	2019	150 cl	1960.00
		2019	300 cl	3750.00
Monprà Rosso Langhe, Conterno Fantino	DOC	2023	150 cl	89.00
		2021	300 cl	198.00
Barolo Ginestra Vigna del Gris, Conterno Fantino	DOCG	2020	150 cl	152.00
		2020	300 cl	328.00

Barolo Mosconi Vigna Ped, Conterno Fantino	DOCG	2019	300 cl	352.00
Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra, Conterno Fantino	DOCG	2021	150 cl	168.00
		2018	300 cl	398.00
		2019	300 cl	398.00
		2020	300 cl	398.00
Barbaresco Bric Balin, Moccagatta	DOCG	2023	150 cl	118.00
Gattinara Vigna Valferana, Nervi	DOCG	2020	150 cl	298.00
Gattinara Vigna Molsino, Nervi	DOCG	2018	150 cl	298.00
		2019	150 cl	298.00
		2020	150 cl	298.00
Barolo Ciabot Berton 1961, Oberto	DOCG	2020	150 cl	91.00
Barbaresco Faset, Pasquero Elia	DOCG	2021	150 cl	102.00
Barbaresco Sorì Paitin Serraboella, Pasquero Elia	DOCG	2022	150 cl	109.00
		2021	300 cl	255.00
		2021	500 cl	415.00
Barbaresco Sorì Paitin Vecchie Vigne Riserva, Pasquero Elia	DOCG	2019	150 cl	198.00
Barolo, Vietti	DOCG	2021	150 cl	125.00
Barolo Ravera di Novello, Vietti	DOCG	2020	150 cl	395.00
Barolo Brunate di La Morra, Vietti	DOCG	2020	150 cl	395.00
Barolo Lazzarito di Serralunga, Vietti	DOCG	2019	150 cl	395.00
		2020	150 cl	395.00
Barolo Monvigliero, Vietti	DOCG	2020	150 cl	395.00
Barolo Rocche di Castiglione, Vietti	DOCG	2020	150 cl	395.00
Barolo Cerequio, Vietti	DOCG	2020	150 cl	395.00
Barbaresco Roncaglie Masseria, Vietti	DOCG	2020	150 cl	222.00
Corte del Lupo Rosso Curtefranca, Ca' del Bosco	DOC	2021	150 cl	59.80
Maurizio Zanella Rosso del Sebino, Ca' del Bosco	IGT	2021	150 cl	145.00
IL Bugiardo Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Buglioni	DOC	2023	150 cl	57.00
		2023	300 cl	148.00
		2023	500 cl	290.00
		2023	1200 cl	690.00
		2017	1800 cl	1250.00
		2015	2700 cl	3050.00
IL Lussurioso Amarone Valpolicella Classico, Buglioni	DOCG	2020	150 cl	93.00
		2019	300 cl	215.00
		2017	500 cl	385.00
		2020	1200 cl	1050.00
		2015	1800 cl	1565.00
		2015	2700 cl	3975.00
Valpolicella Superiore Monte Lodoletta, Romano Dal Forno	DOC	2011	150 cl	218.00
		2012	150 cl	218.00
Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta, Romano Dal Forno	DOCG	2011	150 cl	648.00
		2012	150 cl	658.00
Valpolicella Superiore Le Mattoline, Gini – Tenuta Scajari	DOC	2018	150 cl	86.00

Sortimentsübersicht der Grossflaschen Aperçu des grands flacons

Amarone della Valpolicella Riserva Scajari, Gini – Tenuta Scajari	DOCG	2010	150 cl	195.00
Capo di Stato Venegazzù Superiore Montello Asolo, Venegazzù	DOC	2019	150 cl	142.00
Spineda Montello Colli Asolani, Venegazzù	DOC	2020	150 cl	282.00
Breg Rosso Venezia Giulia, Josko Gravner	IGT	2006	150 cl	435.00
Chianti Classico, Castellare	DOCG	2024	150 cl	44.00
		2024	300 cl	115.00
Chianti Classico Riserva IL Poggiale, Castellare	DOCG	2023	150 cl	72.00
I Sodi di San Niccolò Rosso Toscana, Castellare	IGT	2022	150 cl	169.00
		2022	300 cl	362.00
		2020	600 cl	775.00
		2020	1200 cl	1690.00
Chianti Classico, Fontodi	DOCG	2022	150 cl	72.00
Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo, Fontodi	DOCG	2022	150 cl	155.00
		2022	300 cl	358.00
Flaccianello Colli Toscana Centrale, Fontodi	IGT	2022	150 cl	230.00
		2022	300 cl	438.00
		2022*	600 cl	1030.00
		2021*	1200 cl	2150.00
		2021*	1800 cl	3950.00
IL duemilaventuno di Sergio Manetti, Monteverdine d'Alceo Rosso Toscana, Castello dei Rampolla	IGT	2020	150 cl	228.00
Percarlo Rosso Toscana, San Giusto a Rentennano	IGT	2022*	150 cl	188.00
Anfiteatro Colli Toscana Centrale, Vecchie Terre di Montefili	IGT	2019	150 cl	155.00
		2019	300 cl	315.00
		2019	600 cl	615.00
Bruno di Rocca Colli Toscana Centrale, Vecchie Terre di Montefili	IGT	2019	150 cl	155.00
		2019	300 cl	315.00
		2019	600 cl	615.00
Nambrot Costa Toscana, Ghizzano	IGT	2021	150 cl	110.00
Bolgheri Rosso, Le Macchiole	DOC	2024	150 cl	64.00
Scio Rosso Toscana, Le Macchiole	IGT	2020	150 cl	338.00
		2021	150 cl	338.00
		2022	150 cl	338.00
Messorio Rosso Toscana, Le Macchiole	IGT	2020	150 cl	410.00
		2021	150 cl	410.00
		2022	150 cl	410.00
		2020	300 cl	945.00
		2021	300 cl	945.00
Pievi Bolgheri Rosso, Fabio Motta	DOC	2024	150 cl	49.50
Hebo Toscana Rosso, Petra	IGT	2024	150 cl	38.00
Quercegobbe Merlot Rosso Toscana, Petra	IGT	2023	150 cl	66.00
Petra Rosso Toscana, Petra	IGT	2022	150 cl	121.00
la Guardia Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2024	150 cl	37.50

I'Ornello Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2023	150 cl	51.00
		2023	300 cl	108.00
		2023	1200 cl	555.00
le Sughere Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2023	150 cl	56.00
		2023	300 cl	128.00
la Rocca Maremma Toscana, Rocca di Frassinello il Frassinello Merlot Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2022	150 cl	92.00
	DOC	2022	150 cl	69.00
		2022	300 cl	155.00
		2022	600 cl	338.00
Baffonero Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2022	150 cl	362.00
		2016	300 cl	780.00
		2022	600 cl	1680.00
		2014	900 cl	2580.00
		2014	1200 cl	3450.00
10 vendemmie Rosso Toscana David LaChapelle, Rocca di Frassinello	IGT	2010	1200 cl	3580.00
Prima Pietra Rosso Toscana, Prima Pietra	IGT	2021	150 cl	85.00
Morellino di Scansano, Terenzi	DOCG	2023	150 cl	43.00
Purosangue Morellino di Scansano, Terenzi	DOCG	2022	150 cl	65.00
Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva, Terenzi	DOCG	2019	150 cl	110.00
Brunello di Montalcino, Mastrojanni	DOCG	2021	150 cl	119.00
Brunello di Montalcino, Poggio Antico	DOCG	2021	150 cl	139.00
		2021	300 cl	281.00
Brunello di Montalcino Riserva, Poggio Antico	DOCG	2019	150 cl	235.00
		2019	300 cl	475.00
Brunello di Montalcino, IL Poggione	DOCG	2021	150 cl	95.00
		2021	300 cl	182.00
		2021	1200 cl	845.00
Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli, IL Poggione	DOCG	2019	150 cl	152.00
		2019	300 cl	295.00
		2015	1200 cl	1085.00
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	DOCG	2021	150 cl	63.00
		2022	300 cl	127.00
Desiderio Merlot Toscana, Avignonesi	IGT	2021	150 cl	116.00
		2021	300 cl	236.00
50 & 50 Rosso Toscana, Avignonesi&Capannelle	IGT	2021	150 cl	265.00
		2019	300 cl	502.00
		2017	500 cl	865.00
IL Borro Rosso Toscana, IL Borro	IGT	2020	150 cl	119.00
		2020	300 cl	256.00
Alessandro Dal Borro Valdarno di Sopra, IL Borro	DOC	2018	150 cl	208.00
Montefalco Sagrantino, Briziarelli	DOCG	2016	150 cl	79.00
Titolo Aglianico del Vulture Classico, Elena Fucci	DOC	2022	150 cl	98.00
		2020	300 cl	182.00
Titolo Aglianico del Vulture Superiore, Elena Fucci	DOCG	2015	150 cl	142.00
Titolo Aglianico del Vulture Superiore Riserva, Elena Fucci	DOCG	2017	150 cl	195.00

Sortimentsübersicht der Grossflaschen Aperçu des grands flacons

Es Primitivo Salento, Gianfranco Fino	IGT	2023	150 cl	147.00
		2023	300 cl	378.00
		2023	500 cl	628.00
		2016	1500 cl	1880.00
Jo Negroamaro Salento, Gianfranco Fino	IGT	2023	150 cl	149.00
		2019	300 cl	377.00
Cento su Cento Primitivo Salento Rosso, Castel di Salve	IGT	2020	150 cl	64.00
Lama del Tenente Salento Rosso, Castel di Salve	IGT	2018	150 cl	76.00
Josto Miglior Cannonau di Sardegna Riserva, Jerzu	DOC	2019	150 cl	58.00
Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva, Santadi	DOC	2021	150 cl	49.00
		2022	300 cl	126.00
		2021	600 cl	252.00
		2021	1200 cl	555.00
		2019	1800 cl	685.00
		2019	150 cl	54.00
Roccalmar Carignano del Sulcis Riserva, Santadi	DOC	2021	150 cl	54.00
		2023	300 cl	142.00
		2023	600 cl	275.00
Herbst/automne 2026 Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore, Santadi	DOC	2020	150 cl	105.00
		2019	300 cl	238.00
		2017	600 cl	465.00
		2018	1200 cl	828.00
		2002	1800 cl	1280.00
		2005	2700 cl	3200.00
		2020	150 cl	151.00
Belvedere del Castello Luigi Merlot Ticino, Vinattieri	DOC	2020	150 cl	151.00

Grossflaschen Grands flacons

150 cl	Magnum	2 Fl/bt
300 cl	Doppelmagnum / Jéroboam	4 Fl/bt
450/500 cl	Jéroboam / Rehoboam	6 Fl/bt
600 cl	Impériale (Bordeaux)	8 Fl/bt
	Methusalem (Schaumwein/Burgund)	
900 cl	Salmanazar	12 Fl/bt
1200 cl	Balthasar	16 Fl/bt
1500 cl	Nebuchadnezzar	20 Fl/bt
1800 cl	Melchior	24 Fl/bt



Spumanti, Franciacorta

Jefferson Spumante Metodo Classico Rosato	Nervi	VSQ	2020	75 cl	75.00
Moscato d'Asti	Vietti	DOCG	2025	37 cl	12.80
			2025	75 cl	21.00
Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco		DOCG	S.A.	37 cl	24.00
Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Edizione		DOCG	ED48	75 cl	39.50
			ED48	150 cl	83.00
			ED47	300 cl	365.00
			ED45	600 cl	645.00
Franciacorta Rosé Cuvée Prestige Edizione		DOCG	ED47	75 cl	55.00
Franciacorta Extra Brut Vintage Collection		DOCG	2020	75 cl	59.00
Franciacorta Brut Satèn Vintage Collection		DOCG	2020	75 cl	59.00
Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection		DOCG	2020	75 cl	59.00
Franciacorta Riserva Dosage Zéro Noir Vintage Collection		DOCG	2016	75 cl	89.00
Franciacorta Riserva Dosage Zéro Annamaria Clementi		DOCG	2016	75 cl	115.00
Franciacorta Rosé Riserva Extra Brut Annamaria Clementi		DOCG	2016	75 cl	149.00
Franciacorta Riserva Annamaria Clementi R.S.1		DOCG	1980	75 cl	590.00
Franciacorta Brut	Caruna	DOCG	S.A.	75 cl	28.80
Franciacorta Brut Satèn		DOCG	S.A.	75 cl	33.50
Franciacorta Brut Nature		DOCG	2020	75 cl	39.50
Franciacorta Brut Riserva Èlen		DOCG	2018	75 cl	46.80
Franciacorta Brut Cuvée Real	Antica Fratta	DOCG	S.A.	37 cl	18.90
			S.A.	75 cl	28.80
			S.A.	150 cl	63.50
Franciacorta Essence Brut		DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Satèn Brut		DOCG	2021	75 cl	34.50
Franciacorta Rosé Essence Brut		DOCG	2021	75 cl	36.50
Franciacorta Essence Nature Dosaggio Zero		DOCG	2021	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Noir Extra Brut		DOCG	2019	75 cl	44.00
Franciacorta Quintessence Extra Brut Riserva		DOCG	2015	75 cl	61.50
Matiù Conegliano Valdobbiadene	Antica Quercia				
Prosecco Superiore Rive di Scomigo Brut		DOCG	2025	75 cl	19.80
Ariò Conegliano Valdobbiadene					
Prosecco Superiore Rive di Scomigo Extra Dry		DOCG	2025	75 cl	19.80
IL Vigliacco Brut Rosé	Buglioni	Spumante	2024	75 cl	19.80
Valdobbiadene Prosecco Superiore					
Extra Brut	Silvano Follador	DOCG	2025	75 cl	29.00
Camillo Brut Gran Cuvée Millesimato					
Metodo classico tradizionale	Gini	VSQ	2018	75 cl	39.00
Prosecco Superiore Brut Asolo Venegazzù	Venegazzù	DOCG	S.A.	75 cl	15.30
Prosecco Extra Dry Valdobbiadene Casa Bianca		DOCG	S.A.	75 cl	16.20
Prosecco Extra Dry Casa Bianca		S.A.	20 cl	5.30	

Definizione Schiumweine:

Brut Nature/Dosage Zero/sans dosage	0 bis 3 g/l natürlicher Restzucker, unvergärbare Pentose zucré résiduel infermentescible: pentose
Extra Brut	0 bis 6 g/l
Brut	6 bis 15 g/l
Extra Dry	12 bis 17 g/l
Dry	17 bis 32 g/l
Demi-sec	32 bis 50 g/l
Dolce/doux	über 50 g/l
Satèn	Blanc de Blancs

Vini dolci

Barolo Chinato Vino aromatizzato	Conterno Fantino		2012	50 cl	49.00
I Capitelli Passito Bianco Veneto	Anselmi	IGT	2022	37 cl	29.50
IL Narcisista Recioto Valpolicella Classico	Buglioni	DOCG	2021	50 cl	33.50
Vigna Seré Veneto Passito Rosso	Romano Dal Forno	IGP	2003	37 cl	118.00
			2004	37 cl	128.00
Recioto di Soave Col Foscarin	Gini	DOCG	2021	37 cl	33.80
Recioto di Soave Re Nobilis		DOCG	2016	37 cl	53.00
Vin Santo del Chianti Classico					
di San Niccolò	Castellare	DOC	2017	37 cl	29.80
Vinsanto del Chianti Classico	Fontodi	DOC	2015	37 cl	55.00
Vin Sangiusto Toscana Bianco					
Passito	San Giusto a Rentennano	IGT	2018	37 cl	56.00
San Germano Bianco Passito Toscano	Ghizzano	IGTc	2019	37 cl	30.00
Botrys Moscadello Montalcino					
Vendemmia Tardiva	Mastrojanni	DOC	2018	37 cl	38.00
Vin Santo di Montepulciano	Avignonesi	DOC	2011	37 cl	142.00
Vin Santo Occhio di Pernice		DOC	2011	37 cl	178.00
Vin Santo di Montepulciano	Lombardo	DOC	2015	37 cl	36.50
Aleatico Passito Salento Rosso	Castel di Salve	IGT	2017	37 cl	29.50
Latinia Vendemmia Tardiva Valli di Porto Pino	Santadi	IGT	2019	37 cl	29.50

Distillati

Grappa di Barolo	Azelia	42%	2015	70 cl	54.00
Grappa di Barolo Vigna Colonnello	Aldo Conterno	42%	2005	70 cl	59.00
Grappa di Barolo Vigna Cicala	Aldo Conterno	42%	2016	70 cl	59.00
Grappa di Barolo Riserva Romirasco	Aldo Conterno	42%ba	2011	70 cl	66.00
Grappa di Barolo Granbussia	Aldo Conterno	42%ba	2008	70 cl	89.00
Grappa di Chardonnay	Moccagatta	40%		50 cl	39.00
Grappa di Nebbiolo	Moccagatta	42%		50 cl	39.00
Grappa di Nebbiolo invecchiata	Moccagatta	42%/ba		50 cl	42.00
Grappa Selezione del Fondatore					
Paolo Berta (Nebbiolo da Barolo, Barbera d'Asti)	Berta	43%/ba	2005	70 cl	198.00
Magia Distillato d'uva invecchiata (Barbera d'Asti, Brachetto, Malvasia)	Berta	45%/ba	2009	70 cl	142.00
Grappa di Barbera d'Asti Roccanivo	Berta	43%/ba	2013	70 cl	129.00
Grappa di Moscato d'Asti Bric del Gaian	Berta	43%/ba	2016	70 cl	129.00
Grappa di Nebbiolo da Barolo Tre Soli Tre	Berta	43%/ba	2017	70 cl	129.00
Grappa Confezione 3 Grappe Riserva	Berta				387.00
1x 70 cl Grappa di Barbera d'Asti Roccanivo	Berta	43%/ba	2016		
1x 70 cl Grappa di Moscato d'Asti Bric del Gaian	Berta	43%/ba	2016		
1x 70 cl Grappa di Nebbiolo da Barolo Tre Soli Tre	Berta	43%/ba	2016		
Casalotto Distillato di vino	Berta	43%/ba	1992	70 cl	122.00
Grappa di Barbera d'Acqui Gavanna	Berta	45%		50 cl	47.00
Grappa Elisi (Barbera, Nebbiolo, Cabernet)	Berta	43%/ba		20 cl	25.00
				50 cl	47.00
				100 cl	85.00
				300 cl	245.00
Grappa Unica (Barbera, Pinot Nero)	Berta	43%		50 cl	47.00
				100 cl	85.00
				300 cl	245.00
Composita	Berta	45%ba		70 cl	67.00
Grappa di Brachetto	Marolo	42%		150 cl	105.00
Grappa di Arneis	Marolo	42%		70 cl	56.00
Grappa di Moscato	Marolo	42%ba		150 cl	105.00
Grappa di Nebbiolo	Marolo	42%ba		150 cl	105.00
Grappa di Moscato Après	Marolo	42%ba		70 cl	57.00
				300 cl	256.00
Grappa di Barbera	Marolo	40%		70 cl	48.50
Grappa di Barbera Monriondo	Marolo	40%ba		70 cl	49.50
Grappa di Barolo 12 anni	Marolo	50%ba		70 cl	83.00
Grappa di Barolo 15 anni	Marolo	50%ba		70 cl	96.00
Grappa di Barolo 20 anni	Marolo	50%ba		70 cl	119.00
Grappa Confezione for four	Marolo				163.00
1 x 20 cl Grappa di Barolo 9 anni	Marolo	50%ba			
1 x 20 cl Grappa di Barolo 12 anni	Marolo	50%ba			
1 x 20 cl Grappa di Barolo 15 anni	Marolo	50%ba			
1 x 20 cl Grappa di Barolo 20 anni	Marolo	50%ba			
Grappa di Moscato Vendemmia Tardiva					
XXXV Anniversario	Marolo	42%ba	2010	70 cl	121.00
Grappa di Barolo Bussia XXXV Anniversario	Marolo	45%ba	2007	70 cl	132.00

Distillati

Grappa di Barolo Decanter Cristallo	Marolo	50%ba		70 cl	595.00
Grappa di Barolo for Friends «5»	Marolo	42%ba		100 cl	101.00
Grappa di Barolo Riserva	Marolo	50%ba	1993	70 cl	195.00
Amaro Ulrich	Marolo	32%		70 cl	48.00
Grappa Amarone della Valpolicella	Buglioni	40%		70 cl	51.00
Grappa di Capo di Stato	Venegazzù	48%		50 cl	39.50
				100 cl	62.00
Grappa di Prosecco Riserva Loredan Gasparini	Venegazzù	40%		70 cl	36.50
Grappa di Sangiovetto	Castellare	44%		70 cl	58.00
Grappa di Monastero Riserva	Monastero	43%ba		50 cl	68.00
Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte Riserva 5 anni	Montevervine	42%ba		50 cl	115.00
Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte Riserva 18 anni	Montevervine	42%ba		70 cl	335.00
Grappa Riserva	Rocca di Frassinello	43%ba		70 cl	64.00
Grappa di Brunello di Montalcino invecchiata	Mastrojanni	42%ba		50 cl	58.00
Grappa di Brunello Riserva	Poggio Antico	42%ba		50 cl	72.00
Grappa di Brunello di Montalcino	Il Poggione	45%		70 cl	44.50
Grappa di Brunello di Montalcino Riserva					
Vigna Paganelli 5 anni	Il Poggione	43%ba		70 cl	76.00
Grappa di Terre Brune La Baccherina	Santadi	42%		50 cl	52.00

ba = in Barriques gereift, bernsteinfarbig / élevé en barriques couleur ambre

Aceti

Aceto Rosso di Castellare	Castellare			50 cl	21.00
Italo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato minimo 12 anni	Pedroni	DOP		10 cl	66.00
Giuseppe Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio minimo 25 anni		DOP		10 cl	108.00
Cesare Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio minimo 25 anni		DOP		10 cl	295.00
Aceto Balsamico di Modena Centopercento				25 cl	16.30
Aceto Balsamico di Modena Maturo				25 cl	25.50
Aceto Balsamico di Modena Maturo				100 cl	38.80

L'Olio Selezione Caratello

Olio di Oliva Moraiolo, Leccino e Pendolino
Acidità 0,23%
Numero dei perossidi 4,8 meqO₂/kg
Polyphenoli 710 mg/kg

Informationen zu diesem und anderen Olivenölen
Selezione Caratello: www.caratello.ch/olivenoele

Noch heute leidet die Olivenölproduktion unter denselben Problemen, wie sie die Weinwirtschaft vor fünfzig und noch weniger Jahren kannte: unendlich viele kleine Olivenhainbesitzer stehen einem Oligopol von grossen Käufern der Olivenernte gegenüber. Der Preisdruck zwingt die Bauern, möglichst kostensparend zu arbeiten, was (nicht nur!) beim Olivenanbau im Widerspruch zu allen Qualitätsansprüchen steht. So lassen die Bauern die Oliven gut ausreifen, bis sie durch Schütteln oder auch ganz von selbst vom Baum fallen und nur noch eingesammelt werden müssen.

Dies sind die Folgen:

- Leider ist es aber so, dass die wertvollen Inhaltsstoffe ab einem bestimmten Zeitpunkt in der Reifeentwicklung abnehmen oder sich durch Oxydation gar in schädliche Substanz verwandeln: **Peroxyd**.
- Aus den hochwertigen **einfach ungesättigten Fettsäuren** werden gesättigte Fettsäuren, die bekanntlich in der Ernährung möglichst vermieden werden sollten.
- Die **wertvollen Polyphenole** oxydieren ebenfalls und sind deshalb in vielen Olivenölen (auch teuren) nur noch in unbedeutenden Mengen vorhanden.

Entscheidend für die maximale Qualität im Olivenöl sind folgende Punkte:

- Richtiger Erntezeitpunkt während oder sofort nach dem Farbumschlag (siehe Grafik).
- Handlese, denn zum Zeitpunkt der besten analytischen Werte sind die Oliven noch grün und können in der Regel nur von Hand gelesen werden.
- Sofortige Verarbeitung innerhalb 2 bis 3 Stunden nach der Lese.
- Verarbeitung durch modernste Technologie unter Ausschluss von Sauerstoff.

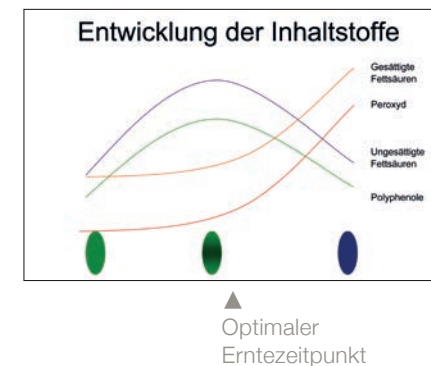
Öle, die konform dieser Kriterien gewonnen werden, haben einen hohen Polyphenol-gehalt (über 200 mg/l) und einen Gehalt an Peroxyd, der unter 10 meq/l liegt.

Und sie sind einfach gut. Der Rest ist Geschmacksache. Zu diesem Schluss kommen immer mehr Experten. Alle Medaillen, Panelbewertungen etc. erübrigen sich, denn «schlechtes» Olivenöl hat ebensolche Werte, «gutes» Olivenöl ist möglicherweise konfektioniert. Die Analysewerte Polyphenol und Peroxyd können kaum manipuliert werden, keinesfalls von einem selbstvermarktenden, kleinen Landwirtschaftsbetrieb.

Die Olivenöle **Selezione Caratello** entsprechen diesen strengen Kriterien. Hinzu kommt, dass sie ausschliesslich von Produzenten erzeugt werden, **die nur ihre eigenen Oliven verarbeiten** und zwar **mit den eigenen Einrichtungen**. Wie beim Wein ist nur gewährleistet, **eine maximale Qualität zu erhalten**, wenn der Produzent vom Anbau bis zum fertigen Produkt die volle Kontrolle ausübt und selbst entscheidet, wann für **seine Oliven der richtige Erntezeitpunkt** eingetreten ist, sie dann sofort ernten und verarbeiten kann.

Die Olivenöle **Selezione Caratello** sind mit den Informationen versehen, die Ihnen Aufschluss über den Gehalt an entscheidenden Inhaltsstoffen geben. Weitere Informationen zu jedem Olivenöl entnehmen Sie aus www.caratello.ch/olivenoele.

Entwicklung der entscheidenden Inhaltsstoffe im Laufe des Reifungsprozesses der Oliven



Über die Haltbarkeit hochwertiger Olivenöle

Die Angabe der Haltbarkeit/Verfalldatum ist neuerdings dem Produzenten respektive Abfüller nach dessen Gutdünken überlassen. Dies ist gut für die handelsüblichen Öle, von denen noch immer eine Mehrzahl schon ranzig ist, lange bevor sie in die Regale kommen. Kassensurztz, Merum und ähnliche Publikationen machen immer wieder darauf aufmerksam.

Die Haltbarkeit von Olivenöl hängt wesentlich vom ganzen Verarbeitungsprozess ab (siehe oben) und folglich vom Gehalt an Polyphenolen. **Diese wirken als natürliche Konservierungsmittel, in hochwertigen Olivenölen, Wein und vielen anderen Naturprodukten.** Vergessen Sie also das Verfalldatum. Achten Sie vielmehr

L'Olio Selezione Caratello

a) auf die Deklaration der Polyphenole und der Peroxydzahl, die Sie bei hochwertigen Ölen auf der Rückenetikette finden; gut ist:

- Polyphenole über 200 mg/kg
- Peroxydzahl unter 10 meq/O₂/kg

b) auf das Erntejahr. Kühl und vor Licht geschützt, bleibt die hohe Qualität des Öls locker fünf Jahre bestehen. Hochwertige Olivenöle haben eine sehr lange Lebensdauer. Zu den in diesem Büchlein und auf den von Caratello verkauften Olivenölen angegebenen Verfalldaten können Sie problemlos 3 bis 4 Jahre hinzuzählen. **Die Öle werden dadurch nicht besser, sie sind aber – bei richtiger Aufbewahrung – noch in perfektem Zustand.**

L'Olio Selezione Caratello	
Olio di Oliva Moraiolo, Leccino e Pendolino	
Acidità	0,23%
Numero dei perossidi	4,8 meqO ₂ /kg
Polyphenoli	710 mg/kg
Informationen zu diesem und anderen Olivenölen Selezione Caratello: www.caratello.ch/olivenoele	

Aujourd'hui encore, la production d'huile d'olive souffre des mêmes problèmes que la viticulture il y a cinquante ans et moins encore : une infinité de petits propriétaires d'oliveraies sont confrontés à un oligopole de gros acheteurs des récoltes. La pression des prix contraint les paysans à économiser au maximum sur le coût, attitude en contradiction avec toutes les exigences de qualité, pour les olives comme ailleurs. C'est ainsi que les paysans laissent bien mûrir les olives, jusqu'à ce qu'elles tombent de l'arbre par secouage ou spontanément et qu'il ne reste plus qu'à les ramasser.

Conséquences :

- Malheureusement, les précieux composants diminuent à partir d'un certain degré de maturité, voire se transforment par oxydation en substances nocives, les **peroxydes**.
- Les bons **acides gras mono-insaturés** se transforment en acides gras saturés, qu'il faudrait – on le sait – éviter dans l'alimentation.
- Les **précieux polyphénols** s'oxydent également et sont donc présents dans de nombreuses huiles d'olive (même chères) qu'en quantités insignifiantes.

Points déterminants pour la qualité maximale de l'huile d'olive :

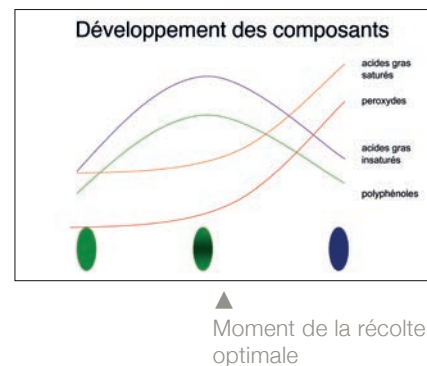
- Bon moment de la récolte pendant ou immédiatement après le changement de couleur (voir graphique)
- Cueillette à la main, car, au moment des meilleures valeurs analytiques, les olives sont encore vertes et ne peuvent en règle être cueillies qu'à la main
- Transformation immédiate, dans les 2 à 3 heures après la récolte
- Transformation selon la technologie la plus moderne, à l'abri de l'oxygène

Les huiles obtenues selon ces critères, ont une forte teneur en polyphénol (plus de 200 mg/l) et une teneur en peroxyde inférieure à 10 meq/l. **Et sont tout simplement bonnes. Le reste est affaire de goût.** C'est la conclusion à laquelle arrivent de plus en plus d'experts. Toutes les médailles, évaluations de panels, etc. sont inutiles, car une « mauvaise » huile d'olive a les mêmes valeurs, une « bonne » huile d'olive peut être assemblée. Les valeurs des polyphénols et des peroxydes ne peuvent se manipuler à l'analyse, certainement pas par les oliviculteurs artisanaux.

Les huiles d'olive **Selezione Caratello** répondent à ces critères stricts. De plus, elles proviennent exclusivement de producteurs qui ne **transforment que leurs propres olives, dans leurs propres installations. Comme pour le vin, on n'a l'assurance d'obtenir une qualité maximale que si le producteur contrôle tout le processus, du début jusqu'au produit fini, et décide lui-même quand le moment de la récolte est venu pour ses olives, peut les cueillir et les transformer aussitôt.**

Les huiles d'olive **Selezione Caratello** portent les informations qui vous éclairent sur la teneur en composants décisifs. Pour plus d'informations sur chaque huile d'olive, consultez www.caratello.ch/fr/olivenoele.

Évolution des composants décisifs au cours du processus de maturation des olives



L'Olio Selezione Caratello

La conservazione de l'huile d'olive Selezione Caratello

La spécification de la durée de conservation / date de péremption a récemment été laissée à la discrétion du producteur ou de l'embouteilleur.

Cette loi défavorise les huiles de qualité, tels que les Olio Selezione Caratello. En effet, leur teneur en polyphénols est de 10 à 20 fois supérieure par rapport aux huiles bon marché ; ce sont les polyphénols qui influencent de par leur effet antioxydant notablement la capacité de vieillir/mûrir de l'huile d'olives. Oubliez donc la date de péremption et concentrez-vous sur l'année de récolte ! Dans un flacon fermé, au frais et à l'abri de la lumière, les huiles Selection Caratello se conservent facilement encore pendant 3 à 4 ans après leur échéance indiquée dans les étiquettes.

L'Olio Selezione Caratello	
Olio di Oliva Moraiolo, Leccino e Pendolino	
Acidità	0,23 %
Numero dei perossidi	4,8 meqO ₂ /kg
Polyphenoli	710 mg/kg
Informationen zu diesem und anderen Olivenölen Selezione Caratello: www.caratello.ch/olivenoel	

Il marchio di garanzia L'Olio Selezione Caratello

Le caratteristiche principali

1. Ogni singola goccia di olio proviene dagli **olivi del produttore**, il quale lavora le olive in proprio.
2. Le olive vengono accuratamente **raccolte a mano** e solo quelle completamente sane e integre vengono poi spremute a freddo (extravergine) entro quattro ore. **L'immediata lavorazione** impedisce la formazione di acidi grassi saturi, mentre protegge i preziosi acidi grassi mono e polinsaturi (MUFA e PUFA).
3. Il fattore decisivo è dato dal **momento della raccolta**. Le olive vengono raccolte poco prima che cambino colore da verde a viola. Le olive raccolte più tardi (e quindi anche quelle cadute dall'albero) perdono infatti il loro contenuto massimo di polifenoli e vitamina E.
4. Prima di essere frante, le olive vengono meccanicamente denocciolate e solo la polpa pregiata passa alla fase di lavorazione successiva. L'olio così ottenuto raggiunge il massimo grado di finezza con garanzia che non è stato allungato con altri oli (olio di semi di girasole, soia, arachidi, ecc.).
5. Tutti i prodotti «Olio Selezione Caratello» sono accompagnati da **informazioni** sul produttore, l'anno del raccolto, la o le varietà di olive, i principali valori **analitici** (contenuto di polifenoli, perossido, acido oleico, ecc.)

La qualità misurabile

L'olio d'oliva si presenta in una grande varietà di qualità: il terreno e le piante, la cura degli alberi, il modo in cui il frutto viene raccolto sono importanti quanto la lavorazione. Operazioni che, come il vino, possono essere effettuate con attenzione, con molta competenza e con grandi costi – oppure possono essere effettuate in modo razionale ed economico. Questo spiega non solo le enormi differenze di prezzo, ma anche le diverse qualità con i loro effetti sulla salute, sul gusto e anche i possibili usi che se ne possono fare.

Molto più affidabili dei giudizi, dei punti e delle belle descrizioni, sono i **dati analitici dell'olio d'oliva**. Forniscono informazioni sulla professionalità e la cura con cui è stato prodotto e dicono tutto sul valore dell'olio.

Ogni olio con il marchio di garanzia «L'Olio Selezione Caratello» è accompagnato da un'analisi dettagliata.

Si prega di notare i **due valori più importanti**, che troverete anche nei dettagli tecnici alla voce «produttori»:

Polifenoli*

Più alto è il valore, più piccante e più amaro (e dunque più prezioso!) sarà l'olio. Il valore **non deve essere inferiore ai 200mg/kg**.

- I polifenoli hanno un'influenza significativa sulla percezione del gusto: contenuto di polifenoli 200–300 mg/l = piccante), 300–400 mg/l = piccante e leggermente amaro, oltre 400 mg/l = pungente e amaro. Da cosa dipende il contenuto di polifenoli, lo scoprirete qui di seguito.

Valore di perossidi

Il valore dei perossidi dovrebbe essere **inferiore a 10 meq/O₂/kg**. Un valore più alto indica una manipolazione disattenta durante il raccolto o prima e durante la lavorazione. Livelli eccessivi di perossido negli alimenti sono nocivi per l'organismo. Sono da evitare gli oli d'oliva «morbidi» e «dolciastri»: hanno bassi valori di polifenoli e sono solitamente rancidi.

L'Olio Selezione Caratello

Caratteristica di qualità

Il contenuto di polifenoli, che influenza in particolare il grado di piccantezza, dipende soprattutto dai seguenti fattori:




- Varietà dell'oliva / Clima-Microclima
- Momento del raccolto
- Tipo di raccolta (la raccolta manuale evita di danneggiare l'oliva, che è quindi ben protetta fino alla lavorazione)
- Tempo trascorso dalla raccolta alla lavorazione finita (più breve è, meglio è)
- Tipo di lavorazione: l'estrazione moderna

a) è effettuata in assenza di ossigeno

b) con solo il 10 % della quantità di acqua altrimenti utilizzata nei frantoi convenzionali, che oltre ai polifenoli lava via anche gli altri preziosi ingredienti.



Ci sono splendidi oli di oliva di produttori che non portano il marchio «L'Olio secondo Veronelli» o «Olio Selezione Caratello». Ma chi vuole essere sicuro sapendo che non tutte le caratteristiche qualitative di un olio di alta qualità possono essere rilevate ad occhio e al gusto, si affida alla garanzia di questa etichetta oppure può chiedere i dati di analisi.

Oliven	Polyphenole mg/kg	Peroxydzahl meqO ₂ /kg			
 <p>Lago di Garda Comincioli Leccino Numero Uno The One</p>	289	3.2	2025	50 cl	59.50
	304	3.1	2025	50 cl	59.50
	597	3.7	2025	50 cl	59.50
 <p>Toscana Fontodi Coreggiolo / Moraiolo biologico Correggiolo biologico</p>	552	4.1	2025	50 cl	27.50
	608	4.6	2025	50 cl	32.00
 <p>Terenzi Purosangue Frantoiano/Moraiolo/Leccino Madrechiesa Moraiolo/Maruino</p>	427	7.3	2025	50 cl	25.50
	528	4.6	2025	50 cl	37.50

L'Olio Selezione Caratello



Oliven	Polyphenole mg/kg	Peroxydzahl meqO ₂ /kg			
Poggione					
Coreggiolo / Moraiolo	264	8.5	2025	50 cl	24.00
			2025	100 cl	39.00



Oliven	Polyphenole mg/kg	Peroxydzahl meqO ₂ /kg			
Campania					
Antonino Mennella – Madonna dell'Olivo					
Raro	575	2.8	2025	50 cl	35.50
Carpellese	571	8.3	2025	50 cl	35.50
Rotondella	834	3.5	2025	50 cl	35.50

Der Polyphenolgehalt beeinflusst die geschmackliche Wahrnehmung wie folgt: La teneur en polyphénols détermine son goût comme suit :

200 – 300 mg/kg	mild / doux
300 – 450 mg/kg	würzig / épicé
Über 450 mg/kg	rassig / très relevé

Mehr Infos zu Olivenöl unter
www.caratello.ch/de/caratello/olio-selezione-caratello/qualitaet

De plus amples informations relatives à l'huile d'olives voir sous
www.caratello.ch/de/caratello/olio-selezione-caratello/qualite



Stichwortregister Registre des mots-clés

50 & 50	63	Bramaluce	58	Chiesa, Villa di	78
		Breclenae Collis	21	Chinato	25
A		Breg	43	Ciabot Berton	30
Aceto	93	Bric Balin	27	Ciabot Mentin	22
Aeroplanservaj	22	Briccolina	21	Ciampolo	49
Agamium	21	Briziarelli	67	Cicala	23
Aglianico del Vulture	70	Brunate	31	Cinque Querce	69
Arione	24	Bruno di Rocca	51	Cinquesse	76
Albesani	30	Bugiardo	37	Clerico Domenico	22
Alceo	50	Buglioni	37	Cocciapazza	68
Aleatico	72	Bussiador	23	Cole	27
Alessandro Dal Borro	65			Colle al Fico	55
Alto	55	C		Collio	42, 44
Amarone	37, 38, 39, 40	Ca' del Bosco	32	Colonnello	23
Anfiteatro	51	Caggiolo	64	Comincioli	33
Anfora	43, 53, 65	Cala Silente	78	Conca Tre Pile	23
Anselmi	36	Camillo	39	Conterno Aldo	23
Antinori	48	Campanaio	49	Conterno Fantino	25
Argiolas	76	Campo alle More	39	Conterno Giacomo	24
Armécolo	72	Campolive	30	Cortona	63
Arneis	26, 28, 30, 31	Cannonau	76, 78, 79	Crena	31
Arte	22	Cantalupo,		Cuvée Real	34
Asinone	64	Antichi Vigneti di	21		
Asolani	41	Capannelle	63	D	
Asolo Prosecco	41	Capisme-e	22	Desiderio	63
Avignonesi	63	Capitel Croce	36	Diamante	33
Avellino	69	Capitel Foscario	36	Disperato	37
Azelia	20	Capitelli	36	Dosage Zéro	32
		Capo di Stato	41	Dosaggio Zero	34
B		Carolus	21		
Baccu is Baus	76	Caruna	33	E	
Baffonero	56	Casa Bianca	41	Elisa	30
Baglio del Sole	75	Casòn	35	Es	71
Balbino	58	Castellare	46	Essence	34
Bantu	76	Castellari Bergaglio	22	Etna	75
Barrua	77	Castiglione	20, 31		
Basarin	26, 27	Cecu	28	F	
Bastia	25	Cemento	34	Falsetto	20, 26
Bayard Signore di	21	Cento su Cento	72	Faset	30
Belvedere	80	Centopietre	72	Favorita	28
Benanti	75	Cepparello	48	Favot	23
Berta	91	Cerasuolo	68, 75	Federico	45
Blend N.7	58	Cerbaiola, La – Salvioni	62	Fiasco Bricco	20
Bolgheri	54, 55	Cerò	44	Fiano	69
Borgo del Tiglio	42	Cerretta	20, 24	Filetta di Lamole	47
Borro	65	Cervaro	67	Fillirea, la	56
Botrys	59	Cervidoni	66	Fino Gianfranco	71
Brachetto	91	Chiesa, Ronco della	42	Fisetta	30

Stichwortregister

Registre des mots-clés

Flaccianello	47	Isole e Olena	48	Merli Poggio	46	Pandolfa	45	Rampolla, Castello dei	50	Satèn	32, 33, 34
Follador	38			Messorio	54	Pandolfo	45	Ravera	31	Scajari	39
Fontodi	47	J		Milleuve	42	Pasquero-Elia	30	Recit	28	Scarrone	26, 31
Fornaci	22	Jefferson	29	Mimesi	53	Passito 36, 38, 50, 53, 72		Refosco	44	SCEG	70
Forno, Dal	38	Jo	71	Misco	66	Passomaggio	74	Renesio	28	Schienu d'Asino	59
Foscarin	39	Josto Miglior	76	Moccagatta	27	Pecorino	68	Renonno	69	Scrio	54
Foscarino	36			Molettieri, Salvatore	69	Perbacco	31	Ribolla	43, 44	Scudiere, Lo	55
Francesca Romana	58	K		Molsino, Vigna	29	Percarlo	50	Ricci Noelia	45	Sdraio, La	37
Francia	24	Korem	76	Monastero	49	Percristina	22	Ricolma	50	Sé	71
Franciacorta 32, 33, 34				MonBirone	28	Pergole Torte	49	Rigogolo	56	Sedicimila	71
Frappato	75	L		Monchiero Carbone	28	Perilla	44	Rinazzo	75	Sella & Mosca	79
Frassinello, il	56	Lageder	35	Monfortino	24	Perli	33	Ripasso	37, 40	Selva della Tesa	32
Fratte	34	Lagrein	35	Monprà	25	Permassimo	57	Riviera	31	Sensolverso	74
Froscà	39	Lama del Tenente	72	Montedonico	58	Petra	55	Rivoli	30	Seré	38
Fucci Elena	70	Lamelle	65	Montefalco	67	Petruna	65	Rocca, la	56	Serra	30
Fuori Misura	50	Lamézia	73	Montefili, Vecchie		Piana	69	Rocca Rubia	78	Serra della Contessa	75
		Latinia	78	Montello	41	Pian del Ciampolo	49	Roccalmar	78	Serralunga 20, 22, 24, 26	
G		Lazzarito	31	Montenero	74	Piceno	66	Rocchetevino	30	Serraboella	30
Gabriella	37	Lermartine	60	Monte Serea	39	Pietra Marina	75	Roero 26, 28, 30, 31		Shardana	78
Gattinara	29	Ligornetto	80	Montessu	77	Pievi	55	Roggeri	30	Sinestesia	74
Gavi	22	Litra	74	Montevervine	49	Pilin	22	Rolona	22	Sorbo, Vigna del	47
Genestreto	28	Liù	50	Morellino di Scansano	58	Pineta	49	Romirasco	23	Sori Ginestra	25
Germano 53, 56		Lodoletta	38	Mormoraia	52	Pisciotto	75	Roncaia	80	Sori Paitin	30
Ghemme	21	Lombardo	64	Motta, Fabio	55	Poggiale	46	Ronco delle Mele	44	Spineda	41
Ghizzano	53	Loreto	59	Moscadello	59	Poggio Merli	46	Rovereto	22	Srù	28
Giacosa Bruno	26	Löwengang	35	Mosconi	25	Poggio Guardia la	56	Rujno	43	Stanze	64
Giacosa Fratelli	26	Lugana 34, 37				Poggio Antico	60			Studio	42
Gianmaté	26	Luigi, Castello	80	N		Poggione	61	S		Sua Signoria	67
Ginestra 22, 25		Luna	80	Nambrot	53	Polissena	65	Sagrantino	67	Sughere	56
Ginestrino	25			Narcisista	37	Poliziano	64	Sala, Castello della	67	Sulér	33
Gini	39	M		Neitea	52	Potenti	55	Salice Salentino	72	Syrah 47, 52, 55, 56, 75	
Godenza	45	Macchiole	54	Nerello	75	Pressenda, Vigna	25	Salvarenza	39		
Gonnare, Le	55	Maciete Fumé	39	Nervi	29	Priante	72	Salve, Castel di	72	T	
Granbussia	23	Madre	60	Noras	78	Prima Pietra	57	Salvioni – La Cerbaiola	62	Taurasi	69
Grasso, Tiziano	21	Madrechiesa	58			Primitivo 71, 72		Sammarco	50	Tavignano	66
Gravner	43	Mandorlo	26	O		Prinsipi	25	San Biagio	30	Telavè	76
Greco	69	Manferrari Nicola	42	Oberto, Ciabot Berton	30	Printi	28	San Germano 53, 56		Terenzi	58
Grifi	63	Marangona	34	Occhio di Pernice	63	Prosecco 36, 38, 41		San Giusto a		Terre Brune	78
Grillo 74, 75		Margheria	20	Ornello, l'	56	Punica	77	Rentennano	50	Terre di Tufi	52
Gris, Vigna del	25	Maria Gioana	26	Orvieto	67	Punta	20	San Pio	59	Teruzzi	52
		Marolo	91	Ostrea	52	Purosangue	58	San Rocco	20	Tiglio, Borgo del	42
H		Marzocco	63					Santa Anastasia	74	Titolo	70
Hebo	55	Masseria	31	P		Q		Santadi	78	Torre dei Beati	68
		Mastrojanni	59	Paganelli, Vigna	61	Quercegobbe	55	Tenuta Santa		Trevie	31
I		Mattoline	39	Paitin	30	Quintessence	34	Maria 1735	40	Trevigne	22
I Sodi di San Niccolò	46	Mattone	67	Pajana	22			Santi Medici	72	Trebbiano 67, 68	
Irpinia	69	Mazzamurello	68	Paleo	54	R		Sarrocco	26	Tufo	69
Ischa	69	Meriggio	47			Rabajà	26, 31	Sassorosso	61	Turriga	75

Stichwortregister Registre des mots-clés

U		Venegazzù	41	Vigliacco	37
Ulrich	92	Veneroso	53	Vignota	25
Uni, la	56	Venica & Venica	44	Villamarina	79
		Verdicchio	66	Villero	31
V		Vermentino	53, 56, 58	Vinattieri	80
Valdarno di Sopra	65	Vermentino di		Vitas	44
Valdobbiadene	36, 38	Sardegna	76, 78	Vitruvio	67
Valentino	75	Vernaccia di		Z	
Valpolicella	37, 38, 39, 40	San Gimignano	52	Zanella Maurizio	32
Vecchie Terre di		Versace	75		
Montefili	51	Vietti	31		

Verkaufskonditionen

Preise:	Inklusive 2.6% / 8.1% Mehrwertsteuer, 30 Tage netto Preisänderungen, Verfügbarkeit und Zwischenverkauf bleiben vorbehalten. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
Mengenrabatt:	3% ab 36 Flaschen 5% ab 72 Flaschen 8% ab 120 Flaschen
Abholrabatt:	Pro 12 Flaschen à 75cl CHF 10.00 Rabatt, maximal CHF 50.00.
Frachtkosten-Anteil:	Ab CHF 250.00 kostenlos, darunter CHF 15.00.
Raritäten:	Weine mit der Kennzeichnung «Rarität*» sind nicht rabattberechtigt und Bestellungen können nur unter Vorbehalt entgegengenommen werden.
Versand & Lieferung:	Bestellungen bis 54 Flaschen werden in der Regel am nächsten Werktag mit Planzer geliefert. Sollten Sie zum Lieferzeitpunkt nicht zuhause sein, wird der Wein an einem geeigneten Ort deponiert, sofern nichts anderes vereinbart wurde.
Mögliche Zusatzleistungen: Signatur & Deponierverbot:	Der Wein wird ausschliesslich gegen Unterschrift übergeben. Falls niemand anwesend ist, hinterlässt der Kurier eine Zustellkarte, über die Sie Ihre bevorzugte Zustelloption für die erneute Lieferung angeben können, CHF 2.00
Terminlieferung:	Bis 08:00 Uhr: pro 6 Flaschen à 75cl CHF 20.00 Bis 10:00 Uhr: pro 6 Flaschen à 75cl CHF 15.00 Bis 12:00 Uhr: pro 6 Flaschen à 75cl CHF 10.00 Bestellungen ab 55 Flaschen erfolgen in der Regel per Camion Transport auf den nächsten Werktag.
Mögliche Zusatzleistungen: Telefonische Avisierung:	Sie werden vorab telefonisch über den genauen Liefertermin informiert, um eine reibungslose Zustellung sicherzustellen, CHF 5.00
Kellerzustellung:	Die Ware wird von unserem Spediteur direkt in Ihren Keller oder Ihre Wohnung geliefert. Pro 60 Flaschen CHF 10.00

Sonstige Dienstleistungen:

Geschenke: Eines der schönsten Geschenke ist der Wein, der durch sorgfältige Auswahl, Verpackung und Ihr persönliches Begleitkärtchen seine besondere Note erhält. Gerne beraten wir Sie, wenn Sie sich und Ihre Freunde mit einem stilvollen Geschenk verwöhnen möchten. Auch Gutscheine sind erhältlich.

Verpackungen		1er	2er	3er	6er	1er Magnum
Geschenkkarton	CHF	2.80	3.50	4.00	6.00	4.00
Holzkiste	CHF	6.00	9.00	10.00	13.80	11.50

Zapfenweine und Zufriedenheitsgarantie:

Sollte ein Wein nicht Ihrem Geschmack entsprechen oder einen Mangel aufweisen, können Sie Rotweine innerhalb von acht Jahren und Rosé-, Weiss- sowie Schaumweine innerhalb von drei Jahren umtauschen.

Widerrufsrecht:

Der Kunde hat eine mangelhafte Ware oder eine Falschlieferung unmittelbar beim Empfang der Lieferung zu beanstanden. Andernfalls gilt die gelieferte Ware als einwandfrei und durch den Kunden akzeptiert. Verdeckte Mängel müssen unmittelbar nach ihrem Entdecken schriftlich beanstandet werden. Ohne gegenteilige Mitteilung ist mangelhafte Ware bis zur Rückabwicklung aufzubewahren und darf nicht konsumiert werden.

Conditions de vente

Prix :	TVA 2.6% / 8.1% incluse, 30 jours net Sous réserve de modifications de prix, de disponibilité et de vente intermédiaire. La marchandise reste notre propriété jusqu'au paiement complet.
Rabais de quantité :	3% à partir de 36 bouteilles 5% à partir de 72 bouteilles 8% à partir de 120 bouteilles
Rabais d'enlèvement :	Par 12 bouteilles de 75cl CHF 10.00 de rabais, maximum CHF 50.00.
Frais de transport :	Gratuit à partir de CHF 250.00, en dessous CHF 15.00.
Raretés :	Les vins portant la mention « Rareté* » ne donnent pas droit à un rabais et les commandes ne peuvent être acceptées que sous réserve.
Expédition & livraison :	Les commandes jusqu'à 54 bouteilles sont en général livrées le jour ouvrable suivant par Planzer. Si vous n'êtes pas chez vous au moment de la livraison, le vin sera déposé dans un endroit approprié, sauf accord contraire.
Services supplémentaires possibles :	
Signature & interdiction de dépôt :	Le vin est remis exclusivement contre signature. Si personne n'est présent, le courrier laisse une carte de livraison qui vous permet d'indiquer votre option de livraison préférée pour une nouvelle livraison, CHF 2.00
Livraison sur rendez-vous :	Jusqu'à 08h00 : par 6 bouteilles de 75cl CHF 20.00 Jusqu'à 10h00 : par 6 bouteilles de 75cl CHF 15.00 Jusqu'à 12h00 : par 6 bouteilles de 75cl CHF 10.00 Les commandes à partir de 55 bouteilles sont en général effectuées par Camion Transport pour le jour ouvrable suivant.
Services supplémentaires possibles :	
Avis téléphonique :	Vous êtes informé(e) au préalable par téléphone de la date exacte de livraison afin de garantir une livraison sans problème, CHF 5.00
Livraison en cave :	La marchandise est livrée par notre transporteur directement dans votre cave ou votre appartement. Par 60 bouteilles CHF 10.00

Autres services :

Cadeaux : L'un des plus beaux cadeaux est le vin, auquel une sélection soigneuse, un emballage et votre carte d'accompagnement personnelle confèrent une note particulière. Nous nous ferons un plaisir de vous conseiller si vous souhaitez vous faire plaisir ou faire plaisir à vos amis avec un cadeau élégant. Des bons cadeaux sont également disponibles.

Emballages		1	2	3	6	1 magnum
Carton cadeau	CHF	2.80	3.50	4.00	6.00	4.00
Caisse bois	CHF	6.00	9.00	10.00	13.80	11.50

Vins bouchonnés et garantie de satisfaction :

Si un vin ne correspond pas à votre goût ou présente un défaut, vous pouvez échanger les vins rouges dans un délai de huit ans et les vins rosés, blancs ainsi que les vins mousseux dans un délai de trois ans.

Droit de rétractation :

Le client doit réclamer une marchandise défectueuse ou une erreur de livraison dès la réception de la livraison. Dans le cas contraire, la marchandise livrée est considérée comme irréprochable et acceptée par le client. Les vices cachés doivent faire l'objet d'une réclamation écrite dès leur découverte. Sauf avis contraire, la marchandise défectueuse doit être conservée jusqu'à son annulation et ne doit pas être consommée.

Condizioni di vendita

Prezzi: IVA 2.6% / 8.1% inclusa, 30 giorni netti
I prezzi sono soggetti a modifiche, disponibilità e vendita preventiva.

La merce rimane di nostra proprietà fino al ricevimento del pagamento completo.

Sconto sulla quantità: 3% a partire da 36 bottiglie
5% a partire da 72 bottiglie
8% a partire da 120 bottiglie

Sconto sulla collezione: CHF 10.00 di sconto per 12 bottiglie da 75cl, massimo CHF 50.00.

Spese di trasporto: Gratuite a partire da CHF 250.00, CHF 15.00 al di sotto.

Rarità: I vini con la dicitura «Rarità*» non hanno diritto allo sconto e gli ordini possono essere accettati solo su prenotazione.

Spedizione e consegna: Gli ordini fino a 54 bottiglie vengono solitamente consegnati da Planzer il giorno lavorativo successivo. Se non siete in casa al momento della consegna, il vino verrà depositato in un luogo adatto, salvo accordi diversi.

Possibili servizi aggiuntivi:
Divieto di firma e deposito: Il vino viene consegnato solo su firma. Se non è presente nessuno, il corriere lascerà una cartolina di consegna, che potrete utilizzare per specificare l'opzione di consegna preferita per la prossima consegna, CHF 2.00 extra

Consegna su appuntamento: Fino alle 08:00: per 6 bottiglie da 75cl CHF 20.00
Fino alle 10:00: per 6 bottiglie da 75cl CHF 15.00
Fino alle 12:00: per 6 bottiglie da 75cl CHF 10.00

Gli ordini di 55 bottiglie o più vengono solitamente trasportati con un camion il giorno lavorativo successivo.

Eventuali servizi aggiuntivi:
Avviso telefonico: Sarete informati in anticipo per telefono della data esatta di consegna per garantire una consegna senza intoppi, CHF 5.00

Consegna in cantina: La merce sarà consegnata dal nostro corriere direttamente nella vostra cantina o casa. Per 60 bottiglie CHF 10.00

