



COLLEZIONE
2025|26
CARATELLO
WEINE
LES VINS ITALIENS

Privat

Perché facciamo ancora la «Collezione».

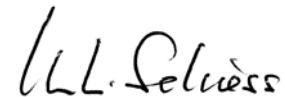
Viviamo in un mondo che gira sempre più velocemente – anche quello del vino, dove le tendenze passeggiare, le innovazioni tecniche e le aspettative mutevoli sono all'ordine del giorno. In mezzo a tutto questo, c'è una cosa per cui siamo profondamente grati: l'affidabilità.

I nostri viticoltori rappresentano questa, sotto forma di costanza – non come rigidità, ma come una bussola chiara e tranquilla, affinata nel tempo e attraverso le generazioni. Le loro conoscenze affondano le radici nella tradizione, il loro lavoro è guidato dall'esperienza, dal rispetto per la natura e dalla convinzione che la qualità non possa mai essere lasciata al caso. Non scendono a compromessi, non inseguono le mode, e restano fedeli a sé stessi – anche quando tutto attorno a loro sembra muoversi.

Allo stesso tempo, non rifiutano il progresso. Le moderne conoscenze in viticoltura e vinificazione – soprattutto laddove promuovono la sostenibilità e la responsabilità ecologica – vengono integrate con attenzione. Oggi, oltre la metà dei nostri partner lavora secondo metodi biologici, molti con certificazioni ufficiali. L'obiettivo rimane invariato: vini autentici, dal carattere deciso, che riflettano il terroir e la mano di chi li produce.

Questo listino del nostro assortimento è molto più di un semplice catalogo. È il risultato di una collaborazione lunga e fidata con viticoltori che ci accompagnano da 35 anni. Non si tratta solo di relazioni professionali, ma di una visione condivisa, di un cammino comune – e di un impegno verso la qualità, l'origine e l'integrità.

Con i nostri più cordiali saluti,

A handwritten signature in black ink, reading "L.L. Selless". The script is fluid and cursive, with the first letters of the first and last names being capitalized and prominent.

Konstanz in bewegten Zeiten

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

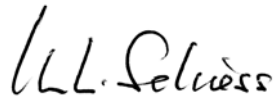
In einer Welt, die sich immer schneller dreht, in der auch die Weinwelt von kurzlebigen Trends, technischen Neuerungen und sich wandelnden Erwartungen geprägt ist, sind wir dankbar für eines: Verlässlichkeit.

Unsere Winzer verkörpern diese Konstanz – nicht als Starrheit, sondern als ruhiger, klarer Kompass, gewachsen über Generationen. Ihr Wissen wurzelt tief, ihr Handwerk ist geprägt von Erfahrung, Respekt vor der Natur und der Überzeugung, dass Qualität niemals ein Zufall sein darf. Sie gehen keine Kompromisse ein, eifern keinen Moden hinterher und bleiben sich selbst treu – auch wenn um sie herum vieles in Bewegung gerät.

Gleichzeitig verschliessen sie sich dem Fortschritt nicht. Moderne Erkenntnisse in Rebbau und Kellerwirtschaft, besonders dort, wo sie Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung fördern, werden mit Sorgfalt integriert. Über die Hälfte unserer Partner arbeitet heute biologisch – viele nach zertifizierten Standards. Dabei bleibt das Ziel immer dasselbe: Charakterstarke, ehrliche Weine, die das Terroir und die Handschrift ihrer Macher spiegeln.

Dieses Sortimentsbüchlein ist nicht nur eine Übersicht unserer Weine. Es ist Ausdruck einer langjährigen, vertrauensvollen Zusammenarbeit mit Winzern, mit denen uns seit 35 Jahren mehr verbindet als geschäftliche Beziehungen: eine gemeinsame Haltung, ein gemeinsamer Weg – und ein gemeinsamer Anspruch an Qualität, Herkunft und Integrität.

Mit freundlichem Gruss



Ueli Schiess

La constance en des temps agités

Chères amies et chers amis du vin

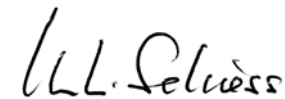
Dans un monde qui tourne de plus en plus vite – y compris dans celui du vin, où les tendances éphémères, les innovations techniques et les attentes changeantes se multiplient –, nous sommes reconnaissants d’une chose : la fiabilité.

Nos vigneronnes et vignerons incarnent cette constance – non pas comme une rigidité, mais comme une boussole claire et tranquille, forgée au fil des générations. Leur savoir s’enracine profondément, leur métier est nourri d’expérience, de respect pour la nature et de la conviction que la qualité ne doit jamais être le fruit du hasard. Ils ne font pas de compromis, ne courent pas après les modes, et restent fidèles à eux-mêmes – même quand tout autour d’eux semble bouger.

Pour autant, ils ne ferment pas la porte au progrès. Les connaissances modernes en viticulture et en œnologie, en particulier celles qui favorisent la durabilité et la responsabilité écologique, sont intégrées avec soin. Aujourd’hui, plus de la moitié de nos partenaires travaillent en bio – beaucoup selon des normes certifiées. L’objectif reste toujours le même : produire des vins sincères, au caractère affirmé, qui reflètent leur terroir et la main de ceux qui les font naître.

Ce livret Collection 2025|26 n’est pas qu’un simple aperçu de notre gamme. Il est le reflet d’une collaboration de longue date, fondée sur la confiance, avec des vignerons que nous accompagnons depuis 35 ans. Plus que des relations professionnelles, ce sont des valeurs partagées, un chemin commun – et une exigence de qualité, d’origine et d’intégrité.

Avec mes 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 Wahrhaftigkeit 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 Marktbearbeitung. 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.

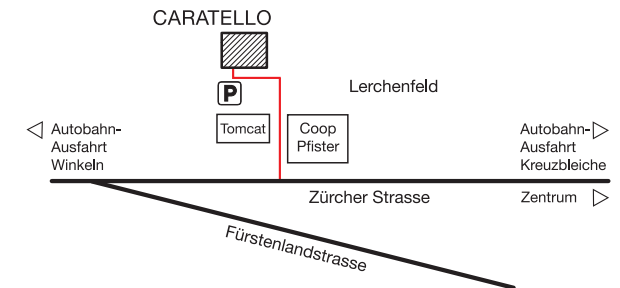
1. Il nostro compito consiste nel permettere ai nostri clienti di bere i vini più meravigliosi d'Italia. Il tutto ad un prezzo ragionevole.
2. Noi rinunciamo completamente all'importo parallelo, ovvero, noi compriamo tutti i vini direttamente dal produttore. In rarissimi casi ci permettiamo di contattare 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 204 E
CH-9014 St.Gallen
Telefon 071 244 88 55
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:
Nr. 1 Winkeln
Nr. 4 Wolfganghof
Nr. 151 Arena / Gossau Bahnhof
Haltestelle: Erlachstrasse

Alle gängigen Kreditkarten /
Toutes les cartes de crédit courantes



Inhaltsverzeichnis

Sommaire

Lageplan		9
Plan de situation		
Piano del sito		
Inhaltsverzeichnis		10
Sommaire		
Sommario		
Weinbaugebiete		15
Régions viticoles		
Regioni vitivinicole		
Kalender	Concerto del vino italiano 2025	16
Calendrier	l'incontro Lugano 2025	17
Calendario	l'incontro Genève 2026	18
	Calendario	19
Unsere Produzenten im Überblick		
Sommaire de nos producteurs		
Sommario dei Produttori		
Unser Weinsortiment	Piemonte	20
Notre assortiment	Lombardia	32
Il nostro assortimento	Alto Adige	36
	Veneto	37
	Friuli	43
	Emilia Romagna	46
	Toscana	
	• Centrale	47
	• San Gimignano	53
	• Colli Pisani	54
	• Maremma	55
	• Montalcino	60
	• Montepulciano	64
	• Colli Aretini	66
	Marche	67
	Umbria	68
	Abruzzo	69
	Campania	70
	Basilicata	71
	Puglia	72
	Calabria	74
	Sicilia	75
	Sardegna	77
	Ticino	81

Übersicht	• 37-cl-Flaschen	
Aperçu	bouteilles 37 cl	82
	• Grossflaschen	
	Grands flacons	83
	• Spumanti	89
	• Vini dolci	91
	• Distillati – Grappe – Acquavite	92
Andere italienische Köstlichkeiten /		
Autres délices italiens		
	Aceti	94
	Olio di oliva	95
Stichwort-Register		
Registre des mots-clés		104
Verkaufskonditionen		108
Conditions de vente		110
Conizioni di vendita		112

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 Aromanoten 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 vorge-schrieben sind (z.B. Rosso Langhe DOC).

Abréviations/signes

▷ 2032

Consommation : le moment auquel un vin est prêt à boire est très rela-tif. 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 im-portant 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 péri-ode, 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 ma-nière générale, les vins italiens sont très robustes et se conservent par-faitement bien au-delà de la date indiquée.

-  = léger
-  = moyen
-  = capiteux
- * = **disponible en quantité très limitée** ; nous nous permet-tions 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 lasciarli 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

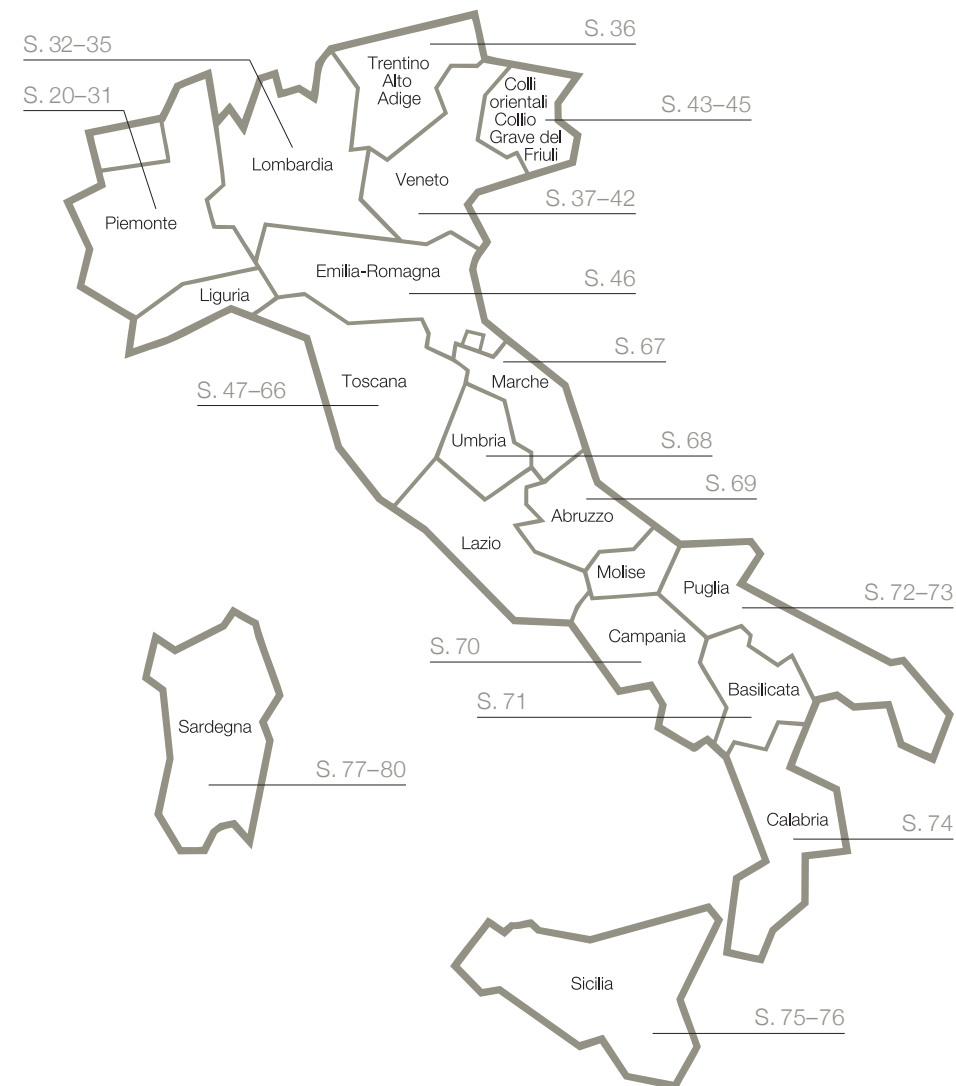
VRs = Vino Rosato da tavola

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).



Concerto

32. Concerto
del vino italiano 2025

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

Samstag, 6. September 2025:

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

Sonntag, 7. September 2025:

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

Sonntag, 7. und

Montag, 8. September 2025:

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 musi-
kalische 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 Lugano

L'incontro dei grandi produttori del vino italiano,
Hotel Villa Principe Leopoldo, Lugano

Lunedì, 13 ottobre 2025

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 2025

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



l'incontro Genève

La rencontre avec les grandes personnalités du vin italien,
Four Seasons Hôtel des Bergues Genève

Lundi, 23 mars 2026
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 2025

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

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



6.–8. September 2025	Concerto del vino italiano	Zürich
13. Oktober 2025	l'incontro	Lugano
6./7./9. Dezember 2025	Grosse Degustation «I Premiati»	St.Gallen
2. März 2026	vino da tavola – vin de table	St.Moritz
8. März 2026	Giro d'Italia – die Degustation	Basel
9. März 2026	Giro d'Italia – die Degustation	Bern
15. März 2026	Giro d'Italia – die Degustation	Zürich
16. März 2026	Giro d'Italia – die Degustation	Luzern
20./21. März 2026	Giro d'Italia – die Degustation	St.Gallen
23. März 2026	l'incontro	Genève

Änderungen vorbehalten.
Die einzelnen Veranstaltungen mit allen Details entnehmen Sie jeweils unserer Website
www.caratello.ch

Piemonte

Azelia – Luigi Scavino



Rosso						
Dolcetto d’Alba Bricco dell’Oriolo	≡ ▷	2028	DOC/b	2023	75 cl	19.50
Barbera d’Alba Punta	≡ ▷	2032	DOC/b	2023	75 cl	29.50
Nebbiolo Langhe	≡ ▷	2029	DOC/b	2022	75 cl	26.—
Barolo	≡ ▷	2032	DOCG/b	2021	75 cl	45.50
	≡ ▷	2032		2020	150 cl	96.—
	≡ ▷	2033		2021	150 cl	96.—
Barolo Bricco Fiasco Castiglione Falletto	≡ ▷	2033	DOCG/b	2021	75 cl	84.—
	≡ ▷	2032		2018	150 cl	175.—
	≡ ▷	2034		2020	150 cl	175.—
	≡ ▷	2035		2021	150 cl	175.—
Barolo San Rocco Serralunga	≡ ▷	2033	DOCG/b	2021	75 cl	84.—
	≡ ▷	2033		2019	150 cl	175.—
	≡ ▷	2034		2020	150 cl	175.—
	≡ ▷	2035		2021	150 cl	175.—
	≡ ▷	2034		2019	300 cl	432.—
	≡ ▷	2035		2020	300 cl	432.—
	≡ ▷	2036		2021	300 cl	432.—
Barolo Margheria Serralunga	≡ ▷	2033	DOCG/b	2021	75 cl	84.—
Barolo Cerretta Serralunga	≡ ▷	2031	DOCG/b	2018	75 cl	96.—
	≡ ▷	2034		2021	75 cl	96.—
	≡ ▷	2032		2017	150 cl	194.—
	≡ ▷	2033		2018	150 cl	194.—
	≡ ▷	2035		2020	150 cl	194.—
	≡ ▷	2036		2021	150 cl	194.—
	≡ ▷	2033		2017	300 cl	472.—
	≡ ▷	2034		2018	300 cl	472.—
	≡ ▷	2036		2020	300 cl	472.—
Barolo Riserva Bricco Voghera Serralunga	≡ ▷	2037	DOCG/b	2021	300 cl	472.—
	≡ ▷	2033		2014	75 cl	148.—
	≡ ▷	2034		2014	150 cl	298.—
	≡ ▷	2035		2014	300 cl	685.—
	Distillato					
Grappa di Barolo			42%	2015	70 cl	54.—

La Briccolina di Tiziano Grasso



Rosso					
Barolo Briccolina					
≡ ▷	2036	DOCG	2019	75 cl	63.—
≡ ▷	2037		2020	75 cl	63.—
≡ ▷	2038		2020	150 cl	142.—
≡ ▷	2039		2020	300 cl	288.—

Antichi Vigneti di Cantalupo



Bianco					
Carolus Bianco					
≡ ▷	2027	VBI	2023	75 cl	16.20
✦ <i>Greco di Ghemme/Arneis/Chardonnay</i>					
Rosato					
IL Mimo Nebbiolo Colline Novaresi					
≡ ▷	2027	DOC	2024	75 cl	16.40
Rosso					
Nebbiolo Agamium Colline Novaresi					
≡ ▷	2033	DOC	2022	75 cl	22.50
≡ ▷	2029	DOCG	2017	75 cl	36.50
≡ ▷	2031	DOCG	2017	75 cl	46.—
≡ ▷	2031	DOCG	2017	75 cl	53.—
≡ ▷	2030	DOC	2018	75 cl	38.—

Piemonte

Castellari Bergaglio



Bianco						
Fornaci Gavi di Tassarolo	≡ ▷ 2028	DOCG	2024	75 cl	17.20	
Rolona Gavi di Gavi	≡ ▷ 2029	DOCG	2024	75 cl	19.50	
Rovereto Gavi di Gavi Vigna Vecchia	≡ ▷ 2030	DOCG	2019	75 cl	29.50	
Gavi Pilin	≡ ▷ 2033	DOCG	2021	75 cl	33.—	

Domenico Clerico



Rosso						
Barbera d’Alba Trevigne	≡ ▷ 2031	DOC	2022	75 cl	25.80	
Nebbiolo Langhe Capisme-e	≡ ▷ 2032	DOC	2024	75 cl	28.50	
Arte Rosso Langhe	≡ ▷ 2033	DOP	2022	75 cl	39.50	
✿ Nebbiolo/Barbera						
Barolo del Comune di Monforte d’Alba	≡ ▷ 2034	DOCG	2021	75 cl	46.50	
Barolo Ginestra Ciabot Mentin	≡ ▷ 2036	DOCG	2021	75 cl	96.—	
Barolo Ginestra Pajana	≡ ▷ 2033	DOCG	2018	75 cl	93.—	
	≡ ▷ 2036		2021	75 cl	93.—	
Barolo Aeroplanservaj						
del Comune di Serralunga d’Alba	≡ ▷ 2040	DOCG	2021	75 cl	105.—	
Barolo Bussia Bricchetto	≡ ▷ 2040	DOCG	2021	75 cl	120.—	
Barolo Percristina	≡ ▷ 2036	DOCG	2014	75 cl	172.—	
	≡ ▷ 2037		2015	75 cl	172.—	
	≡ ▷ 2038		2015	150 cl	398.—	

Aldo Conterno



Bianco						
Bussiador Chardonnay Langhe	≡ ▷ 2031	DOC/b	2021	75 cl	76.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2032		2022	75 cl	76.—	
Rosso						
Conca Tre Pile Barbera d’Alba	≡ ▷ 2030	DOC/b	2021	75 cl	39.50	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2031		2022	75 cl	39.50	
Quartetto Langhe Rosso Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2032	DOC/b	2022	75 cl	39.50	
✿ Nebbiolo/Pinot Noir/Merlot/Syrah						
IL Favot Nebbiolo Langhe Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2031	DOC/b	2022	75 cl	52.—	
Barolo Bussia	≡ ▷ 2036	DOCG/b	2020	75 cl	83.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2037		2021	75 cl	83.—	
Barolo Bussia Colonnello	≡ ▷ 2038	DOCG/b	2020	75 cl	135.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2039		2021	75 cl	135.—	
Barolo Bussia Cicala	≡ ▷ 2038	DOCG/b	2020	75 cl	135.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2039		2021	75 cl	135.—	
	≡ ▷ 2037		2018	150 cl	268.—	
	≡ ▷ 2038		2019	150 cl	268.—	
	≡ ▷ 2039		2020	150 cl	268.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2040		2021	150 cl	268.—	
Barolo Bussia Romirasco Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2040	DOCG/b	2021	75 cl	198.—	
Barolo Bussia Riserva Granbussia	≡ ▷ 2036	DOCG/b	2012	75 cl	535.—	
	≡ ▷ 2037		2013	75 cl	555.—	
	≡ ▷ 2039		2015	75 cl	555.—	
Distillato						
Grappa da Nebbiolo di Barolo Vigna Cicala		42%	2016	70 cl	59.—	
Grappa da Nebbiolo di Barolo Vigna Colonnello		42%	2005	70 cl	59.—	
Grappa da Nebbiolo di Barolo Riserva Romirasco		42%ba	2011	70 cl	66.—	
Grappa da Nebbiolo di Barolo Granbussia		42%ba	2008	70 cl	89.—	

Piemonte

Giacomo Conterno



Rosso

Barbera d'Alba Vigna Francia Serralunga	☐	▷ 2035	DOC	2022	75 cl	86.—
	☐	▷ 2035		2021	150 cl	185.—
Barbera d'Alba Vigna Cerretta	☐	▷ 2035	DOC	2022	75 cl	86.—
Nebbiolo d'Alba Vigna Arione	☐	▷ 2035	DOC	2021	75 cl	162.—
Barolo Cerretta	☐	▷ 2036	DOCG	2019	75 cl	285.—
	☐	▷ 2037		2020	75 cl	285.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2038		2021*	75 cl	285.—
	☐	▷ 2038		2019	150 cl	685.—
	☐	▷ 2039		2020	150 cl	685.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2040		2021*	150 cl	685.—
	☐	▷ 2040		2019	300 cl	1410.—
	☐	▷ 2041		2020	300 cl	1410.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2042		2021*	300 cl	1410.—
Barolo Francia Serralunga	☐	▷ 2037	DOCG	2020	75 cl	285.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2038		2021*	75 cl	285.—
	☐	▷ 2037		2018	150 cl	685.—
	☐	▷ 2039		2020	150 cl	685.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2040		2021*	150 cl	685.—
	☐	▷ 2041		2020	300 cl	1410.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2042		2021*	300 cl	1410.—
Barolo Arione	☐	▷ 2037	DOCG	2020	75 cl	285.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2038		2021*	75 cl	285.—
	☐	▷ 2037		2018	150 cl	685.—
	☐	▷ 2039		2020	150 cl	685.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2040		2021*	150 cl	685.—
	☐	▷ 2041		2020	300 cl	1410.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2042		2021*	300 cl	1410.—
Barolo Riserva Monfortino	☐	▷ 2040	DOCG	2019*	75 cl	980.—
Herbst/automne 2025	☐	▷ 2042		2019*	150 cl	1960.—
	☐	▷ 2044		2019*	300 cl	3750.—

* Bestellungen können nur vorbehältlich entgegengenommen werden. /
Les commandes ne peuvent être acceptées que sous réserve.

Conterno Fantino



Bianco

Langhe Bianco Prinsipi	☐	▷ 2028	DOC/bc	2024	75 cl	17.80
✦ Chardonnay/Manzoni Bianco						
Bastia Langhe Chardonnay	☐	▷ 2030	DOC/bc	2023	75 cl	38.—

Rosso

Dolcetto d'Alba Bricco Bastia	☐	▷ 2027	DOC/bc	2023	75 cl	17.60
Barbera d'Alba Vignota	☐	▷ 2029	DOC/bc	2023	75 cl	25.80
Ginestrino Nebbiolo Langhe	☐	▷ 2029	DOC/bc	2023	75 cl	28.50
Monprà Rosso Langhe	☐	▷ 2032	DOC/bc	2022	75 cl	39.50
✦ Nebbiolo/Barbera	☐	▷ 2031		2020	150 cl	89.—
	☐	▷ 2034		2021	300 cl	198.—
Barolo Castelletto Vigna Pressenda	☐	▷ 2035	DOCG/bc	2021	75 cl	69.—
Barolo Ginestra Vigna del Gris	☐	▷ 2035	DOCG/bc	2021	75 cl	69.—
	☐	▷ 2033		2018	150 cl	152.—
	☐	▷ 2034		2019	150 cl	152.—
	☐	▷ 2035		2020	150 cl	152.—
	☐	▷ 2036		2019	300 cl	328.—
	☐	▷ 2037		2020	300 cl	328.—
Barolo Mosconi Vigna Ped	☐	▷ 2035	DOCG/b	2021	75 cl	79.—
	☐	▷ 2037		2019	300 cl	352.—
	☐	▷ 2038		2020	300 cl	352.—
Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra	☐	▷ 2036	DOCG/b	2021	75 cl	82.—
	☐	▷ 2036		2020	150 cl	168.—
	☐	▷ 2036		2018	300 cl	398.—
	☐	▷ 2037		2019	300 cl	398.—
	☐	▷ 2038		2020	300 cl	398.—

Dolce

Barolo Chinato Vino aromatizzato	☐	▷ 2032	18%	2012	50 cl	49.—
----------------------------------	---	--------	-----	------	-------	------

Piemonte

Bruno Giacosa



Bianco						
Roero Arneis	☰	▷ 2028	DOCG	2024	75 cl	35.—
Rosso						
Barbaresco Rabajà	☰	▷ 2034	DOCG	2020	75 cl	265.—
	☰	▷ 2035		2021	75 cl	269.—
Barbaresco Asili	☰	▷ 2033	DOCG	2019	75 cl	202.—
Barolo Falletto	☰	▷ 2034	DOCG	2019	75 cl	265.—
Barolo Falletto Vigna Le Rocche	☰	▷ 2035	DOCG	2019	75 cl	298.—

Fratelli Giacosa



Rosso						
Dolcetto d’Alba Sarrocco	☰	▷ 2028	DOC	2024	75 cl	14.80
Barbera d’Alba Vigna Bussia Canavere	☰	▷ 2029	DOC	2023	75 cl	16.80
Barbera d’Alba Maria Gioana Canavere	☰	▷ 2029	DOC	2020	75 cl	19.80
Barbaresco	☰	▷ 2028	DOCG	2021	37 cl	17.90
	☰	▷ 2029		2021	75 cl	27.50
Barbaresco Basarin Vigna Gianmaté	☰	▷ 2031	DOCG	2020	75 cl	33.—
Barbaresco Basarin Vigna Gianmaté Riserva	☰	▷ 2031	DOCG	2019	75 cl	41.—
Barolo	☰	▷ 2029	DOCG	2020	37 cl	17.90
	☰	▷ 2029		2020	75 cl	29.80
Barolo Bussia	☰	▷ 2029	DOCG	2018	75 cl	33.—
Barolo Riserva Scarrone Vigna Mandorlo	☰	▷ 2028	DOCG	2015	75 cl	47.50

Moccagatta



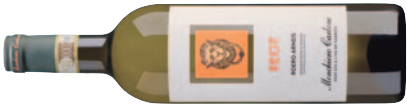
Bianco						
Chardonnay Langhe	☰	▷ 2028	DOC	2024	75 cl	19.20
Chardonnay Langhe Buschet	☰	▷ 2029	DOC	2023	75 cl	31.—
Rosso						
Barbera d’Alba	☰	▷ 2028	DOC	2023	75 cl	21.—
Barbaresco	☰	▷ 2030	DOCG	2022	75 cl	39.—
Barbaresco Basarin	☰	▷ 2033	DOCG	2022	75 cl	52.—
Barbaresco Bric Balin	☰	▷ 2033	DOCG	2022	75 cl	52.—
	☰	▷ 2034		2022	150 cl	118.—
Barbaresco Riserva Cole	☰	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl	81.—
Distillato						
Grappa di Chardonnay			40%		50 cl	38.—
Grappa di Nebbiolo			42%		50 cl	38.—
Grappa di Nebbiolo Invecchiata			42%/ba		50 cl	42.—

Moccagatta



Piemonte

Monchiero Carbone



Bianco						
Favorita Langhe Bianco	≡ ▷ 2028	DOC	2024	75 cl	17.20	
Roero Arneis Recit	≡ ▷ 2027	DOCG	2024	37 cl	10.20	
	≡ ▷ 2028		2024	75 cl	18.40	
	≡ ▷ 2029		2024	150 cl	38.50	
Roero Arneis Cecu D'la Biunda	≡ ▷ 2029	DOCG	2024	75 cl	22.20	
Roero Arneis Riserva Vigna Renesio	≡ ▷ 2028	DOCG	2020	75 cl	35.50	
Rosso						
Barbera d'Alba MonBirone	≡ ▷ 2030	DOC	2020	75 cl	38.50	
Roero Srü	≡ ▷ 2030	DOCG	2021	75 cl	31.—	
🍷 Nebbiolo						
Roero Riserva Printi	≡ ▷ 2030	DOCG	2019	75 cl	38.50	
🍷 Nebbiolo						
Roero Riserva Bricco Genestreto	≡ ▷ 2033	DOCG	2017	75 cl	56.50	
🍷 Nebbiolo						

Collezione vecchie annate Monchiero Carbone



Nervi



Rosato						
Vino Rosato	≡ ▷ 2028	VRs	2024	75 cl	26.50	
Rosso						
Gattinara	≡ ▷ 2032	DOCG	2021	75 cl	72.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2033		2022	75 cl	72.—	
	≡ ▷ 2032		2020	150 cl	195.—	
Gattinara Valferana	≡ ▷ 2032	DOCG	2018	75 cl	132.—	
	≡ ▷ 2033		2019	75 cl	132.—	
	≡ ▷ 2034		2020	75 cl	132.—	
	≡ ▷ 2033		2018	150 cl	298.—	
	≡ ▷ 2034		2019	150 cl	298.—	
	≡ ▷ 2035		2020	150 cl	298.—	
Gattinara Vigna Molsino	≡ ▷ 2033	DOCG	2019	75 cl	132.—	
	≡ ▷ 2034		2020	75 cl	132.—	
	≡ ▷ 2033		2018	150 cl	298.—	
	≡ ▷ 2034		2019	150 cl	298.—	
	≡ ▷ 2035		2020	150 cl	298.—	
Spumante						
Jefferson Spumante Metodo Classico						
Rosato	≡ ▷ 2028	VSQ	2019	75 cl	75.—	
Herbst/automne 2025	≡ ▷ 2030		2020	75 cl	75.—	
🍷 Nebbiolo						

Piemonte

Oberto – Ciabot Berton



Rosso					
Barbera d’Alba Fisetta	☰	▷ 2029	DOC	2023	75 cl 16.80
Barbera d’Alba Vigna Bricco San Biagio	☰	▷ 2030	DOC	2022	75 cl 25.50
Nebbiolo Langhe 3 Utin	☰	▷ 2029	DOC	2023	75 cl 22.20
Barolo del Comune di La Morra	☰	▷ 2031	DOCG	2021	75 cl 36.50
Barolo Ciabot Berton 1961	☰	▷ 2030	DOCG	2020	37 cl 24.50
	☰	▷ 2031		2021	37 cl 25.—
	☰	▷ 2031		2020	75 cl 39.80
	☰	▷ 2032		2021	75 cl 42.—
	☰	▷ 2032		2020	150 cl 91.—
Barolo Roggeri	☰	▷ 2031	DOCG	2020	75 cl 48.50
	☰	▷ 2032		2021	75 cl 52.—
Barolo Rocchettevino	☰	▷ 2031	DOCG	2020	75 cl 48.50
	☰	▷ 2032		2021	75 cl 52.—

Pasquero Elia – Paitin



Bianco					
Roero Arneis Elisa	☰	▷ 2028	DOCG/bc	2024	75 cl 21.—
Rosso					
Dolcetto d’Alba Rivoli	☰	▷ 2030	DOC/b	2024	75 cl 17.20
Barbera d’Alba Serra	☰	▷ 2031	DOC/bc	2023	75 cl 21.—
Barbera d’Alba Superiore Campolive	☰	▷ 2032	DOC/b	2022	75 cl 28.50
Barbaresco Faset	☰	▷ 2031	DOCG/b	2021	75 cl 49.50
Barbaresco Albesani	☰	▷ 2031	DOCG/b	2021	75 cl 49.50
Barbaresco Serraboella	☰	▷ 2031	DOCG/bc	2022	75 cl 44.50
Barbaresco Sorì Paitin Serraboella	☰	▷ 2029	DOCG/bc	2021	37 cl 27.50
	☰	▷ 2031		2021	75 cl 53.50
	☰	▷ 2034		2021	150 cl 109.—
Barbaresco Sorì Paitin					
Vecchie Vigne Riserva	☰	▷ 2031	DOCG/b	2019	75 cl 98.—
	☰	▷ 2033		2019	150 cl 198.—

Vietti



Bianco					
Arneis Roero	☰	▷ 2028	DOCG	2024	75 cl 23.50
Rosso					
Dolcetto d’Alba Trevie	☰	▷ 2028	DOC	2024	75 cl 24.20
Barbera d’Alba Trevie	☰	▷ 2031	DOC	2023	75 cl 23.90
Barbera d’Alba Scarrone	☰	▷ 2031	DOC/bc	2021	75 cl 46.50
Barbera d’Alba Scarrone Vigna Vecchia	☰	▷ 2033	DOC/bc	2021	75 cl 58.—
Barbera d’Asti Trevie	☰	▷ 2031	DOC	2023	75 cl 24.—
Barbera d’Asti Superiore Nizza La Crena	☰	▷ 2032	DOCG/bc	2021	75 cl 46.—
Perbacco Nebbiolo Langhe	☰	▷ 2030	DOC	2022	75 cl 26.—
Barolo	☰	▷ 2030	DOCG	2021	37 cl 33.50
	☰	▷ 2032		2021	75 cl 59.50
	☰	▷ 2033		2021	150 cl 125.—
Barolo Ravera di Novello	☰	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl 178.—
Barolo Brunate di La Morra	☰	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl 178.—
Barolo Lazzarito di Serralunga	☰	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl 178.—
Barolo Monvigliero	☰	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl 178.—
Barolo Rocche di Castiglione	☰	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl 178.—
Barolo Cerequio	☰	▷ 2034	DOCG/bc	2021	75 cl 178.—
Barolo Riserva	☰	▷ 2033	DOCG	2017	75 cl 122.—
Barolo Villero di Castiglione Riserva	☰	▷ 2036	DOCG	2016	75 cl 425.—
Barbaresco Roncaglie Masseria	☰	▷ 2032	DOCG	2020	75 cl 110.—
	☰	▷ 2033		2020	150 cl 222.—
Barbaresco Riserva Rabajà	☰	▷ 2033	DOCG	2020	75 cl 238.—
Spumante					
Moscato d’Asti Cascinetta	☰	▷ 2026	DOCG	2024	37 cl 12.80
	☰	▷ 2027		2024	75 cl 21.—

Lombardia – Lago di Garda

Barbacàn



Rosso

Rosso Alpi Retiche	☰	▷ 2027	IGT	2021	75 cl	27.—
	☰	▷ 2028		2022	75 cl	27.—
Söl Valtellina Superiore Valgella	☰	▷ 2028	DOCG	2021	75 cl	35.50
Jazpémi Valtellina Superiore Valgella	☰	▷ 2030	DOCG	2021	75 cl	39.—
Fracia Valtellina Superiore Riserva Valgella	☰	▷ 2028	DOCG	2018	75 cl	59.—
Sforzato di Valtellina	☰	▷ 2037	DOCG	2022	75 cl	59.—

Maurizio Zanella – Ca' del Bosco



Ca' del Bosco



Bianco

Corte del Lupo Bianco Curtefranca	☰	▷ 2028	DOC/b	2023	75 cl	33.80
☛ Chardonnay/Pinot Bianco						
Chardonnay Selva della Tesa	☰	▷ 2031	IGT/b	2020	75 cl	76.—
	☰	▷ 2032		2020	150 cl	149.—

Rosso

Corte del Lupo Rosso Curtefranca	☰	▷ 2029	DOC/b	2022	75 cl	31.—
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Carmenere	☰	▷ 2030		2021	150 cl	59.80
Maurizio Zanella Rosso del Sebino	☰	▷ 2035	IGT/b	2021	75 cl	72.—
☛ Cabernet Sauvignon/ Cabernet Franc/Merlot	☰	▷ 2036		2021	150 cl	143.—
IL Merlot Rosso del Sebino	☰	▷ 2029	IGT/b	2015	75 cl	82.—

Spumante

Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut	☰	▷ 2029	DOCG/b	SA	37 cl	24.—
Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut Edizione	☰	▷ 2030	DOCG/b	47	75 cl	39.50
	☰	▷ 2032		47	150 cl	82.—
	☰	▷ 2032		46*	300 cl	365.—
	☰	▷ 2032		45*	600 cl	645.—
Franciacorta Cuvée Prestige Rosé Edizione	☰	▷ 2030	DOCG/b	47	75 cl	55.—
Franciacorta Extra Brut Vintage Collection	☰	▷ 2033	DOCG/b	2020	75 cl	59.—
Franciacorta Satèn Vintage Collection	☰	▷ 2033	DOCG/b	2020	75 cl	59.—
Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection	☰	▷ 2033	DOCG/b	2020	75 cl	59.—
Franciacorta Dosage Zéro NOIR Riserva Vintage Collection	☰	▷ 2032	DOCG/b	2016	75 cl	89.—
Franciacorta Riserva Annamaria Clementi Dosage Zéro	☰	▷ 2033	DOCG/b	2016	75 cl	110.—
Franciacorta Rosé Riserva						
Annamaria Clementi Extra Brut	☰	▷ 2033	DOCG/b	2016	75 cl	149.—
Franciacorta Annamaria Clementi R.S.1	☰	▷ 2030	DOCG/b	1980	75 cl	590.—

Lombardia – Lago di Garda

Caruna



Spumante

Franciacorta Brut	☞	▷ 2029	DOCG	SA	75 cl	28.80
Franciacorta Brut Satèn	☞	▷ 2029	DOCG	SA	75 cl	33.50
Franciacorta Brut Nature	☞	▷ 2030	DOCG	2020	75 cl	39.50
Franciacorta Brut Riserva Elen	☞	▷ 2032	DOCG	2018	75 cl	46.—

Comincioli



Bianco

Perli Black Edition	☞	▷ 2028	VBI	2021	75 cl	26.—
☞ <i>Trebbiano Valtenesi/Erbamat</i>						

Rosato

Diamante Vino Rosato	☞	▷ 2028	VRS	2024	75 cl	26.—
☞ <i>Groppello/Barbera/Sangiovese/Marzemino</i>						

Rosso

Riviera del Garda Classico	☞	▷ 2032	DOC	2022	75 cl	24.—
☞ <i>Groppello/Sangiovese/Marzemino/Barbera</i>						
Sulér Riviera del Garda Superiore	☞	▷ 2030	DOC	2017	75 cl	55.50
☞ <i>Sangiovese/Marzemino/Groppello/Barbera</i>						

Olio di oliva

Leccino						
Olio Extra Vergine di Oliva denocciolato		▷ 2026**		2024	50 cl	57.50
Numero Uno						
Olio Extra Vergine di Oliva denocciolato		▷ 2026**		2024	50 cl	57.50
Casaliva						
Olio Extra Vergine di Oliva denocciolato		▷ 2026**		2024	50 cl	57.50
The One						
Olio Extra Vergine di Oliva denocciolato		▷ 2026**		2024	50 cl	57.50

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, S.96

** Voir aussi l'article: Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 99

Antica Fratta



Spumante

Franciacorta Brut Cuvée Real	☞	▷ 2028	DOCG	SA	37 cl	18.90
	☞	▷ 2029		SA	75 cl	28.80
	☞	▷ 2030		SA	150 cl	63.50
Franciacorta Essence Brut Millesimato	☞	▷ 2032	DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Satèn Brut Millesimato	☞	▷ 2032	DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Rosé Essence Brut Millesimato	☞	▷ 2031	DOCG	2019	75 cl	36.50
Franciacorta Essence Nature						
Dosaggio Zero Millesimato	☞	▷ 2032	DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Noir Extra Brut Millesimato	☞	▷ 2032	DOCG	2019	75 cl	44.—
Franciacorta Quintessence Extra Brut Riserva	☞	▷ 2029	DOCG	2015	75 cl	61.50

Marangona

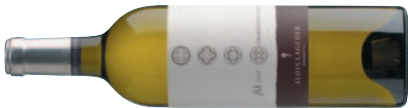


Bianco

Lugana Marangona	☞	▷ 2028	DOP/bc	2024	75 cl	18.80
Lugana Cemento	☞	▷ 2027	DOP/bc	2022	75 cl	26.—

Alto Adige

Alois Lageder – Tenutae Lageder



Bianco						
Fragment Sauvignon Vigneti delle Dolomiti	☰	▷ 2028	DOC/bc	2023	75 cl	24.50
Gaun Chardonnay Vigneti delle Dolomiti	☰	▷ 2028	IGT/bc	2023	75 cl	24.50
Pinot Grigio Alto Adige	☰	▷ 2028	DOC/b	2024	75 cl	16.80
Porer Pinot Grigio Mitterberg	☰	▷ 2028	IGT/bdc	2023	75 cl	24.80
Casòn Hirschprunn Bianco	☰	▷ 2029	IGT/bc	2021	75 cl	44.50
✦ <i>Viognier/Petit Manseng</i>						

Rosso						
Lagrein Alto Adige	☰	▷ 2030	DOC/b	2022	75 cl	19.50
Lindenburg Lagrein Mitterberg	☰	▷ 2031	IGT/bc	2021	75 cl	37.50
Casòn Hirschprunn Rosso	☰	▷ 2028	IGT/bdc	2019	75 cl	42.50
✦ <i>Tannat, ergänzende Sorten</i>						
<i>/Tannat, cépages complémentaires</i>						
Löwengang Uvaggio Storico						
Dolomiti Rosso	☰	▷ 2032	IGT/bdc	2020	75 cl	71.—
✦ <i>Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Carménère</i>						
Cor Römigberg Cabernet Sauvignon						
Dolomiti Rosso	☰	▷ 2031	IGT/bdc	2018	75 cl	55.—

Veneto

Anselmi



Bianco						
San Vincenzo Bianco Veneto	☰	▷ 2027	IGT	2023	75 cl	16.30
✦ <i>Garganega/Chardonnay/Sauvignon</i>						
Capitel Foscario Bianco Veneto	☰	▷ 2026	IGT	2021	75 cl	22.—
✦ <i>Garganega/Chardonnay</i>						
Capitel Croce Bianco Veneto	☰	▷ 2027	IGT	2022	75 cl	22.—
✦ <i>Garganega</i>						

Dolce						
I Capitelli Passito	☰	▷ 2033	IGT	2022	37 cl	31.—
✦ <i>Garganega</i>						

Antica Quercia



Spumante						
Matiù Conegliano Valdobbiadene						
Prosecco Superiore Rive di Scomigo Brut	☰	▷ 2028	DOCG/bc	2024	75 cl	19.80
✦ <i>Glera (Prosecco)</i>						
Ariò Conegliano Valdobbiadene Prosecco						
Superiore Rive di Scomigo Extra Dry	☰	▷ 2028	DOCG/bc	2024	75 cl	19.80
✦ <i>Glera (Prosecco)</i>						

Buglioni



Bianco						
IL Disperato Bianco Trevenezie	☰	▷ 2027	IGT/b	2024	75 cl	16.30
✦ <i>Garganega/Manzoni Bianco</i>						
Gabriella Lugana	☰	▷ 2027	DOC/b	2024	75 cl	18.80
✦ <i>Trebbiano di Lugana</i>						

Rosso						
L'Imperfetto Valpolicella Classico Superiore	☰	▷ 2029	DOC/bc	2022	75 cl	18.80
44 Verticale Valpolicella Classico Superiore	☰	▷ 2029	DOC/bc	2020	75 cl	34.—
IL Bugiardo Valpolicella Classico Superiore	☰	▷ 2030	DOC/bc	2021	37 cl	17.—
Ripasso		▷ 2032		2022	75 cl	24.50
		▷ 2033		2022	150 cl	57.—
		▷ 2033		2020	300 cl	182.—
		▷ 2034		2020	600 cl	365.—
		▷ 2031		2017	1200 cl	880.—
		▷ 2032		2017	1800 cl	1250.—
		▷ 2032		2015	2700 cl	3050.—
IL Lussurioso Amarone Valpolicella Classico	☰	▷ 2030	DOCG/bc	2020	37 cl	27.—
	☰	▷ 2031		2020	75 cl	43.50
	☰	▷ 2032		2020	150 cl	93.—
	☰	▷ 2033		2020	300 cl	215.—
	☰	▷ 2035		2020	500 cl	385.—
	☰	▷ 2033		2015	1200 cl	935.—
	☰	▷ 2035		2019	1200 cl	968.—
	☰	▷ 2037		2015	1800 cl	1565.—
	☰	▷ 2036		2015	2700 cl	3975.—
Amarone Valpolicella Classico Riserva CRU	☰	▷ 2030	DOCG/b	2018	75 cl	61.—
Teste Dure Amarone Valpolicella Classico						
Amphora Riserva	☰	▷ 2032	DOCG/b	2018	75 cl	119.—

Spumante						
IL Vigliacco Brut Rosé	☰	▷ 2027	Spumante	2023	75 cl	19.80
✦ <i>Molinara</i>						

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

Distillato						
Grappa di Amarone			42%		70 cl	51.—

Silvano Follador



Spumante						
Valdobbiadene Prosecco Superiore						
Extra Brut		▷ 2027	DOCG/bd	2024	75 cl	29.—
 <i>Glera (Prosecco)</i>						

Romano Dal Forno



Rosso						
Valpolicella Superiore Monte Lodoletta	☰	▷ 2035	DOC	2018	75 cl	96.—
	☰	▷ 2028		2011	150 cl	218.—
	☰	▷ 2029		2012	150 cl	218.—
	☰	▷ 2031		2014	150 cl	212.—
	☰	▷ 2037		2018	75 cl	318.—
Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta	☰	▷ 2031	DOCG	2011	150 cl	648.—
	☰	▷ 2032		2012	150 cl	658.—
	☰	▷ 2033		2013	150 cl	635.—
	☰	▷ 2033				

Dolce						
Vigna Seré Veneto Passito Rosso	☰	▷ 2034	IGP	2003	37 cl	118.—
	☰	▷ 2035		2004	37 cl	128.—

Gini



Bianco						
Soave Classico	≡	▷ 2027	DOC/bc	2024	37 cl	13.10
	≡	▷ 2028		2024	75 cl	20.80
Soave Classico La Frosca	≡	▷ 2029	DOC/bc	2023	75 cl	26.80
Soave Classico Contrada Salvarenza						
Vecchie Vigne	≡	▷ 2029	DOC/bc	2022	75 cl	33.—
Sauvignon Veneto Maciete Fumé	≡	▷ 2032	IGT/bc	2023	75 cl	29.80

Rosso						
Pinot Nero Veneto Campo alle More	≡	▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	39.50

Spumante						
Camillo Brut Gran Cuvée Millesimato						
Metodo classico tradizionale	≡	▷ 2032	VSQ/bc	2018	75 cl	38.—
✦ Chardonnay/Garganega/Pinot Nero						

Dolce						
Recioto di Soave Col Foscarin	≡	▷ 2028	DOCG/b	2016	37 cl	33.50
Recioto di Soave Re Nobilis	≡	▷ 2033	DOCG/b	2016	37 cl	52.—

Letizia e Barbara Gini



Gini – Tenuta Scajari



Rosso						
Valpolicella Superiore Le Mattoline	≡	▷ 2033	DOC/bc	2018	75 cl	39.50
	≡	▷ 2035		2018	150 cl	85.—
Amarone della Valpolicella Monte Serea	≡	▷ 2034	DOCG/bc	2015	75 cl	68.50
Amarone della Valpolicella Riserva Scajari	≡	▷ 2033	DOCG/b	2011	75 cl	95.—
	≡	▷ 2036		2011	150 cl	195.—

Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani



Rosso						
Pràgal Rosso Verona	≡	▷ 2029	IGT/b	2022	75 cl	15.60
✦ Corvina/Syrah/Merlot						
Valpolicella Classico Superiore	≡	▷ 2030	DOC/b	2022	75 cl	21.—
Valpolicella Classico Superiore Ripasso	≡	▷ 2034	DOC/b	2021	75 cl	28.50
Amarone Valpolicella Classico Riserva	≡	▷ 2035	DOCG/b	2019	75 cl	61.—
Amarone Valpolicella Classico Riserva						
Brolo dei Poeti	≡	▷ 2038	DOCG/b	2007	75 cl	142.—

Veneto

Azienda Loredan Gasparini – Venegazzù



Rosso						
Cabernet Sauvignon Montello	☞	▷ 2028	DOC	2021	75 cl	16.80
Venegazzù della Casa Montello Asolo	☞	▷ 2029	DOC	2019	75 cl	25.50
☞ Cabernet Sauvignon/Merlot/ Cabernet Franc						
Capo di Stato Venegazzù Superiore Montello Asolo	☞	▷ 2031	DOC	2019	75 cl	59.—
☞ Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/ Merlot/Malbec						
Capo di Stato Venegazzù Superiore Montello Asolo						
Confezione Lui e Lei 2 bottiglie	☞	▷ 2029	DOC	2018	75 cl	148.—
Spineda Montello Colli Asolani	☞	▷ 2035	DOC	2020	75 cl	141.—
☞ Merlot						
	☞	▷ 2036		2020	150 cl	282.—
Spumante						
Prosecco Superiore Brut Asolo Venegazzù	☞	▷ 2027	DOCG	SA	75 cl	15.30
Prosecco Extra Dry Valdobbiadene						
Casa Bianca	☞	▷ 2027	DOCG	SA	75 cl	16.20
Prosecco Extra Dry Casa Bianca	☞	▷ 2026	DOC	SA	20 cl	5.30
Distillato						
Grappa di Capo di Stato			48%		50 cl	39.50
					100 cl	62.—
Grappa di Prosecco Riserva Loredan Gasparini			40%		70 cl	36.50

Friuli

Borgo del Tiglio – Nicola Manfredari



Bianco						
Milleuve Bianco Venezia Giulia	☞	▷ 2030	IGT/b	2022	75 cl	19.20
☞ Friulano/Sauvignon/Riesling Renano/Malvasia/ Chardonnay						
Collio Bianco	☞	▷ 2030	DOC/b	2022	75 cl	28.50
☞ Friulano/Sauvignon/Riesling Renano/Malvasia						
Collio Friulano	☞	▷ 2031	DOC/b	2023	75 cl	42.50
Collio Chardonnay	☞	▷ 2031	DOC/b	2023	75 cl	42.50
Collio Chardonnay Selezione	☞	▷ 2031	DOC/b	2022	75 cl	65.—
	☞	▷ 2032		2023	75 cl	65.—
Collio Sauvignon	☞	▷ 2031	DOC/b	2023	75 cl	42.50
Collio Sauvignon Selezione	☞	▷ 2031	DOC/b	2022	75 cl	65.—
	☞	▷ 2032		2023	75 cl	65.—
Collio Malvasia Italo & Bruno	☞	▷ 2029	DOC/b	2020	75 cl	74.—
	☞	▷ 2030		2021	75 cl	74.—
	☞	▷ 2031		2022	75 cl	74.—
	☞	▷ 2032		2023	75 cl	74.—
Collio Ronco della Chiesa	☞	▷ 2029	DOC/b	2020	75 cl	77.50
☞ Friulano						
	☞	▷ 2030		2021	75 cl	77.50
	☞	▷ 2031		2022	75 cl	77.50
	☞	▷ 2032		2023	75 cl	77.50
Collio Studio di Bianco	☞	▷ 2029	DOC/b	2020	75 cl	89.—
☞ Friulano/Sauvignon/Riesling Renano						
	☞	▷ 2031		2021	75 cl	89.—
	☞	▷ 2032		2022	75 cl	89.—
	☞	▷ 2033		2023	75 cl	89.—
Rosso						
Collio Rosso	☞	▷ 2032	DOC/b	2020	75 cl	42.50
☞ Merlot						
Collio Rosso etichetta porfida	☞	▷ 2031	DOC/b	2015	75 cl	48.—
☞ Merlot/Cabernet Sauvignon						
Collio Rosso Riserva	☞	▷ 2034	DOC/b	2018	75 cl	66.—
☞ Merlot/Cabernet Sauvignon						
	☞	▷ 2035		2019	75 cl	66.—
	☞	▷ 2036		2020	75 cl	66.—
Collio Rosso della Centa	☞	▷ 2037	DOC/b	2020	75 cl	93.—
☞ Merlot						

Josko Gravner



Bianco						
Anfora Ribolla Venezia Giulia	☰	▷ 2032	IGT/bd	2016	75 cl	89.—
Rosso						
Rosso Breg	☰	▷ 2033	IGT/bd	2009	75 cl	183.—
🍷 Pignolo	☰	▷ 2031		2006	150 cl	435.—

Biotop – Azienda Gravner



Venica & Venica



Bianco						
Friulano Collio Primarul	☰	▷ 2028	DOC	2024	75 cl	23.—
Friulano Collio Ronco delle Cime	☰	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	33.50
Ribolla Gialla Collio L'Adelchi	☰	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	28.50
Pinot Bianco Collio Tàlis	☰	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	28.50
Chardonnay Collio Bernizza	☰	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	27.50
Pinot Grigio Collio Jésera	☰	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	27.50
Sauvignon Collio Cerò	☰	▷ 2028	DOC	2024	37 cl	17.30
	☰	▷ 2029		2024	75 cl	29.80
Sauvignon Collio Ronco delle Mele	☰	▷ 2030	DOC	2024	75 cl	44.50
	☰	▷ 2031		2024	150 cl	93.—
Rosso						
Merlot Collio	☰	▷ 2029	DOC	2022	75 cl	23.—
Perilla Merlot Collio	☰	▷ 2031	DOC	2020	75 cl	38.80
Bottaz Refosco Venezia Giulia	☰	▷ 2031	IGT	2020	75 cl	38.80
Schioppettino Friuli Colli Orientali	☰	▷ 2035	DOC	2019	75 cl	44.50

Romano Vitas



Bianco						
Pinot Grigio Friuli	☰	▷ 2027	DOC	2024	75 cl	15.80
Chardonnay Friuli	☰	▷ 2027	DOC	2024	75 cl	15.80
Sauvignon Friuli	☰	▷ 2027	DOC	2024	75 cl	17.20

Emilia Romagna

Pandolfa – Noelia Ricci



Bianco						
Battista Chardonnay Rubicone – Pandolfa	☰	▷ 2027	IGT/bc	2024	75 cl	14.50
Rosso						
Federico Sangiovese Superiore						
Romagna – Pandolfa	☰	▷ 2029	DOC/bc	2024	75 cl	14.80
Pandolfo Riserva Romagna						
Sangiovese – Pandolfa	☰	▷ 2030	DOC/bc	2021	75 cl	22.80
Godenza Sangiovese						
Predappio – Noelia Ricci	☰	▷ 2029	DOC/bc	2022	75 cl	32.—

I Sodi di San Niccolò – Azienda Castellare



Toscana Centrale

Castellare



Rosso						
Chianti Classico	☰	▷ 2028	DOCG/b	2023	37 cl	12.60
	☰	▷ 2029		2023	75 cl	21.80
	☰	▷ 2028		2020	150 cl	43.—
	☰	▷ 2029		2020	300 cl	115.—
Chianti Classico Riserva	☰	▷ 2028	DOCG/b	2021	37 cl	16.80
	☰	▷ 2030		2022	75 cl	29.50
Chianti Classico Riserva Vigna IL Poggiale	☰	▷ 2031	DOCG/b	2022	75 cl	35.50
	☰	▷ 2032		2022	150 cl	74.—
I Sodi di San Niccolò Rosso Toscana	☰	▷ 2036	IGT/b	2021	75 cl	74.—
☛ Sangiovese/Malvasia Nera	☰	▷ 2038		2021	150 cl	169.—
	☰	▷ 2039		2021	300 cl	362.—
	☰	▷ 2039		2020	600 cl	775.—
	☰	▷ 2041		2020	1200 cl	1690.—
Poggio ai Merli Rosso Toscana	☰	▷ 2036	IGT/b	2021	75 cl	69.—
☛ Merlot						
Dolce						
Vin Santo del Chianti Classico di San Niccolò	☰	▷ 2032	DOC/b	2018	37 cl	29.80
☛ Malvasia/Trebbiano						
Aceto						
Aceto Rosso di Castellare					50 cl	21.—
Distillato						
Grappa di Sangioveseto				44%	70 cl	58.—

Toscana Centrale

Fontodi



Bianco

Meriggio Colli Toscana Centrale	≡	▷ 2028	IGT/bc	2024	37 cl	17.80
✦ <i>Sauvignon/Trebbiano</i>	≡	▷ 2029		2024	75 cl	27.50

Rosso

Chianti Classico	≡	▷ 2028	DOCG/bc	2021	37 cl	18.80
	≡	▷ 2029		2021	75 cl	33.—
	≡	▷ 2030		2021	150 cl	72.—
Chianti Classico Filetta di Lamole	≡	▷ 2030	DOCG/bc	2021	75 cl	32.50
Chianti Classico Gran Selezione						
Terrazze San Leolino	≡	▷ 2033	DOCG/bc	2021	75 cl	72.—
Chianti Classico Gran Selezione						
Vigna del Sorbo	≡	▷ 2033	DOCG/bc	2021	75 cl	72.—
	≡	▷ 2033		2019	150 cl	146.—
	≡	▷ 2034		2020	150 cl	146.—
	≡	▷ 2035		2021	150 cl	152.—
	≡	▷ 2037		2021	300 cl	358.—
Chianti Classico Gran Selezione Pastrolò	≡	▷ 2037	DOCG/bc	2021	75 cl	72.—
Flaccianello Colli Toscana Centrale	≡	▷ 2035	IGT/bc	2021	75 cl	108.—
✦ <i>Sangiovese</i>	≡	▷ 2036		2021	150 cl	230.—
	≡	▷ 2039		2021	300 cl	438.—
Pinot Nero Case Via Colli Toscana Centrale	≡	▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	41.—
Syrah Case Via Colli Toscana Centrale	≡	▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	41.—

Dolce

Vinsanto del Chianti Classico	≡	▷ 2033	DOC/b	2014	37 cl	55.—
✦ <i>Malvasia/Sangiovese</i>						

Olio di oliva

Olio di Oliva Extra Vergine da agricoltura biologica	▷ 2026**	DOP/bc	2024	50 cl	27.50
Correggiolo Olio di Oliva Extra Vergine di Oliva da agricoltura biologica	▷ 2026**	DOP/bc	2024	50 cl	32.—

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, S. 96
** Voir aussi l'article : Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 99

Isole e Olena



Rosso

Chianti Classico	≡	▷ 2030	DOCG	2022	75 cl	31.—
Cepparello Rosso Toscana	≡	▷ 2029	IGT	2020	75 cl	123.—
✦ <i>Sangiovese</i>	≡	▷ 2030		2021	75 cl	123.—

Marchese Antinori



Rosso

Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello	≡	▷ 2031	DOCG	2022	75 cl	42.50
Chianti Classico Tenuta Pèppoli	≡	▷ 2029	DOCG	2022	75 cl	19.80

Toscana Centrale

Monastero



Rosso

La Pineta Rosso Toscana	≡	▷ 2032	IGT/b	2023	75 cl	43.50
🍷 Pinot Nero						
Campanaio Toscana	≡	▷ 2032	IGT/b	2023	75 cl	41.—
🍷 Cabernet Sauvignon/Merlot						

Distillato

Grappa di Monastero Riserva			43%		50 cl	68.—
-----------------------------	--	--	-----	--	-------	------

Montevertine



Montevertine



Rosso

Pian del Ciampolo Rosso Toscana	≡	▷ 2030	IGT/b	2023	75 cl	39.50
🍷 Sangiovese/Canaiole						
Montevertine Rosso Toscana	≡	▷ 2032	IGT/b	2022	75 cl	68.50
🍷 Sangiovese/Canaiole/Colorino	≡	▷ 2034		2022*	300 cl	381.—
Le Pergole Torte Rosso Toscana	≡	▷ 2034	IGT/b	2022*	75 cl	185.—
🍷 Sangiovese	≡	▷ 2035		2022*	150 cl	485.—
Il duemilaventuno di Sergio Manetti	≡	▷ 2039	IGT/b	2021*	150 cl	1420.—
🍷 Sangiovese						

Distillato

Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte Riserva						
5 Anni				42%ba	50 cl	115.—
Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte Riserva						
18 Anni				42%ba	70 cl	335.—

* Bestellungen können nur vorbehältlich entgegengenommen werden. /
Les commandes ne peuvent être acceptées que sous réserve.

Castello dei Rampolla



Rosso

Chianti Classico	≡	▷ 2031	DOCG/bd	2022	75 cl	31.—
Liù Rosso Toscana	≡	▷ 2033	IGT/bd	2021	75 cl	46.—
🍷 Merlot						
Sammarco Rosso Toscana	≡	▷ 2033	IGT/bd	2020	75 cl	62.—
🍷 Cabernet Sauvignon/Sangiovese/Merlot						
d'Alceo Rosso Toscana	≡	▷ 2035	IGT/bd	2018	75 cl	112.—
🍷 Cabernet Sauvignon/Petit Verdot	≡	▷ 2036		2019	75 cl	112.—
	≡	▷ 2037		2020	75 cl	112.—

Toscana Centrale

San Giusto a Rentennano



Rosato						
Fuori Misura Rosato Toscana	☰	▷ 2027	IGT/bc	2024	75 cl	15.10
✦ Sangiovese/Canaiolo/Merlot						
Rosso						
Chianti Classico	☰	▷ 2029	DOCG/bc	2023	75 cl	22.50
Chianti Classico Riserva Le Baròncole	☰	▷ 2032	DOCG/bc	2022*	75 cl	37.50
Percarlo Rosso Toscana	☰	▷ 2034	IGT/bc	2021*	75 cl	88.—
✦ Sangiovese	☰	▷ 2035		2021*	150 cl	188.—
La Ricolma Rosso Toscana	☰	▷ 2035	IGT/bc	2022*	75 cl	110.—
✦ Merlot						

Dolce						
Vin Sangiusto Toscana Bianco Passito	☰	▷ 2035	IGT/b	2017	37 cl	56.—

* Bestellungen können nur vorbehältlich entgegengenommen werden. /
Les commandes ne peuvent être acceptées que sous réserve.

Vecchie Terre di Montefili



Rosso						
Chianti Classico	☰	▷ 2029	DOCG/b	2021	75 cl	26.50
Chianti Classico Gran Selezione	☰	▷ 2029	DOCG/b	2019	75 cl	39.50
Sangiovese Vigna Vecchia	☰	▷ 2032	IGT/b	2019	75 cl	54.—
Anfiteatro Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2019	75 cl	77.—
✦ Sangiovese	☰	▷ 2033		2019	150 cl	155.—
	☰	▷ 2035		2019	300 cl	315.—
	☰	▷ 2036		2019	600 cl	615.—
Bruno di Rocca Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2019	75 cl	77.—
✦ Cabernet Sauvignon/Sangiovese	☰	▷ 2033		2019	150 cl	155.—
	☰	▷ 2035		2019	300 cl	315.—
	☰	▷ 2036		2019	600 cl	615.—

Toscana San Gimignano

Mormoraia



Bianco						
Suavis Vernaccia di San Gimignano	☰	▷ 2028	DOCG/bc	2024	75 cl	16.—
Ostrea Vernaccia di San Gimignano	☰	▷ 2027	DOCG/bc	2022	75 cl	20.20
Antalis Vernaccia di San Gimignano Riserva	☰	▷ 2027	DOCG/bc	2021	75 cl	25.50
Rosso						
Haurio Chianti Colli Senesi	☰	▷ 2027	DOCG/bc	2022	75 cl	16.20
Agrios Syrah Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/bc	2022	75 cl	21.—
Neitea Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/bc	2019	75 cl	36.50
✦ Sangiovese						

Teruzzi



Bianco						
Terre di Tufi Bianco Toscana	☰	▷ 2027	IGT	2023	75 cl	23.—
✦ Vernaccia/Chardonnay/Malvasia/Vermentino						

Toscana Colli Pisani

Ghizzano



Bianco

Mimesi Vermentino Costa Toscana Anfora	☰	▷ 2029	IGT/bdc	2023	75 cl	34.50
--	---	--------	---------	------	-------	-------

Rosso

IL Ghizzano Costa Toscana	☰	▷ 2028	IGT/bdc	2022	75 cl	21.50
☛ Sangiovese/Merlot						
Veneroso Terre di Pisa	☰	▷ 2030	DOC/bdc	2019	75 cl	32.50
☛ Sangiovese /Cabernet Sauvignon						
Nambrot Costa Toscana	☰	▷ 2033	IGT/bdc	2020	75 cl	51.—
☛ Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot	☰	▷ 2034		2020	150 cl	108.—
Mimesi Sangiovese Terre di Pisa Anfora	☰	▷ 2031	DOC/bdc	2020	75 cl	62.—

Dolce

San Germano Bianco Passito Toscano	☰	▷ 2027	IGT/bd	2019	37 cl	30.—
------------------------------------	---	--------	--------	------	-------	------

Olio di oliva

Olio di oliva extravergine denocciolato		▷ 2026**	IGP/bdc	2024	50 cl	32.—
---	--	----------	---------	------	-------	------

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, S. 96
** Voir aussi l'article: Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 99

Toscana Maremma

Le Macchiole



Bianco

Paleo Bianco Toscana	☰	▷ 2032	IGT/bd	2022	75 cl	64.—
☛ Chardonnay/Sauvignon	☰	▷ 2033		2023	75 cl	68.—

Rosso

Bolgheri Rosso	☰	▷ 2030	DOC/bd	2023	75 cl	27.50
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Syrah						
Paleo Rosso Toscana	☰	▷ 2037	IGT/bd	2020	75 cl	96.—
☛ Cabernet Franc	☰	▷ 2038		2021	75 cl	96.—
	☰	▷ 2039		2021	150 cl	218.—
Sciro Rosso Toscana	☰	▷ 2037	IGT/bd	2020	75 cl	139.—
☛ Syrah	☰	▷ 2038		2021	75 cl	139.—
	☰	▷ 2036		2018	150 cl	338.—
	☰	▷ 2037		2019	150 cl	338.—
	☰	▷ 2038		2020	150 cl	338.—
	☰	▷ 2039		2021	150 cl	338.—
Messorio Rosso Toscana	☰	▷ 2038	IGT/bd	2020	75 cl	175.—
☛ Merlot	☰	▷ 2039		2021	75 cl	175.—
	☰	▷ 2039		2020	150 cl	410.—
	☰	▷ 2040		2021	150 cl	410.—
	☰	▷ 2040		2020	300 cl	945.—
	☰	▷ 2041		2021	300 cl	945.—

Fabio Motta



Rosso

Pievi Bolgheri Rosso	☰	▷ 2029	DOC	2023	75 cl	23.50
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/Sangiovese	☰	▷ 2030		2023	150 cl	49.50
Le Gonnare Bolgheri Rosso Superiore	☰	▷ 2031	DOC	2022	75 cl	43.—
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon						
Lo Scudiere Toscana Sangiovese	☰	▷ 2028	IGT	2021	75 cl	26.50

Toscana Maremma

Petra



Bianco

La Balena Bianco Toscana	☰	▷ 2028	IGT/b	2024	75 cl	18.50
🍷 <i>Vermentino/Viognier</i>						

Rosso

Hebo Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/b	2023	75 cl	18.60
🍷 <i>Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Sangiovese</i>	☰	▷ 2031		2023	150 cl	37.50
Colle al Fico Syrah Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2022	75 cl	26.50
Alto Sangiovese Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2021	75 cl	26.50
Quercegobbe Merlot Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2022	75 cl	28.50
	☰	▷ 2033		2022	150 cl	64.—
	☰	▷ 2034		2022	300 cl	154.—
	☰	▷ 2035		2022	500 cl	275.—
Potenti Cabernet Sauvignon Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT/b	2022	75 cl	27.50
Petra Rosso Toscana	☰	▷ 2035	IGT/b	2022	75 cl	56.—
🍷 <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc</i>	☰	▷ 2036		2022	150 cl	118.—
	☰	▷ 2037		2022	300 cl	235.—
	☰	▷ 2039		2022	500 cl	385.—

Azienda Petra



Rocca di Frassinello



Bianco

Vermentino Maremma Toscana	☰	▷ 2027	DOC/b	2024	75 cl	19.20
----------------------------	---	--------	-------	------	-------	-------

Rosso

Rigogolo Rosso Toscana	☰	▷ 2027	IGT/b	2021	75 cl	14.50
🍷 <i>Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon</i>						
Poggio alla Guardia Maremma Toscana	☰	▷ 2030	DOC/b	2023	75 cl	17.30
🍷 <i>Merlot/Cabernet Sauvignon/Sangiovese</i>						
Ornello Maremma Toscana	☰	▷ 2032	DOC/b	2022	75 cl	22.50
🍷 <i>Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah</i>						
	☰	▷ 2031		2020	150 cl	47.—
	☰	▷ 2035		2022	300 cl	105.—
	☰	▷ 2037		2022	1200 cl	475.—
Le Sughere Maremma Toscana	☰	▷ 2031	DOC/b	2022	75 cl	25.50
🍷 <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>						
	☰	▷ 2032		2022	150 cl	51.—
Rocca di Frassinello Maremma Toscana	☰	▷ 2031	DOC/b	2021	75 cl	42.50
🍷 <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>						
	☰	▷ 2032		2021	150 cl	89.50
Rocca di Frassinello San Germano Maremma Toscana	☰	▷ 2032	DOC/b	2018	75 cl	98.—
🍷 <i>Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese</i>						
Baffonero Maremma Toscana	☰	▷ 2033	DOC/b	2021	75 cl	168.—
🍷 <i>Merlot</i>						
	☰	▷ 2035		2021	150 cl	362.—
	☰	▷ 2032		2016	300 cl	780.—
	☰	▷ 2034		2017	600 cl	1525.—
	☰	▷ 2032		2014	900 cl	2580.—
	☰	▷ 2033		2014	1200 cl	3450.—
10 Vendemmie Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/b	2010	1200 cl	3580.—
🍷 <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot</i>						

Distillato

Grappa di Rocca di Frassinello			43%		70 cl	64.—
--------------------------------	--	--	-----	--	-------	------

Toscana Maremma

Prima Pietra



Rosso

Prima Pietra Rosso Toscana	≡	▷ 2033	IGT/b	2021	75 cl	41.—
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/ Petit Verdot	≡	▷ 2033		2020	150 cl	95.—
Permassimo Rosso Toscana	≡	▷ 2032	IGT/b	2017	75 cl	135.—
☛ Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc	≡	▷ 2033		2018	75 cl	135.—

Terenzi



Terenzi



Bianco

Balbino Vermentino di Maremma Toscana	≡	▷ 2028	DOC	2024	75 cl	21.—
Montedonico Viognier di Maremma Toscana	≡	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	25.50

Rosso

Morellino di Scansano	≡	▷ 2027	DOCG	2023	37 cl	12.—
	≡	▷ 2028		2023	75 cl	18.80
	≡	▷ 2029		2023	150 cl	43.—
Purosangue Morellino di Scansano Riserva	≡	▷ 2030	DOCG	2022	75 cl	28.50
	≡	▷ 2031		2022	150 cl	65.—
Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva	≡	▷ 2030	DOCG	2020	75 cl	43.50
	≡	▷ 2031		2019	150 cl	110.—
Bramaluce Maremma Toscana	≡	▷ 2031	IGT	2023	75 cl	23.—
☛ Sangiovese/Syrah						
Francesca Romana Maremma Toscana	≡	▷ 2029	IGT	2019	75 cl	41.—
☛ Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon/Merlot						

Olio di oliva

Olio Extra Vergine di Oliva Purosangue	▷ 2026**	IGP	2024	50 cl	25.50
Olio Extra Vergine di Oliva Madrechiesa	▷ 2026**	IGP	2024	50 cl	37.50

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle, S. 96
** Voir aussi l'article: Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 99

Toscana Montalcino

Mastrojanni



Rosso

Rosso di Montalcino	☰ ▷ 2030	DOC	2023	75 cl	28.—
Brunello di Montalcino	☰ ▷ 2030	DOCG	2020	37 cl	29.80
	☰ ▷ 2032		2020	75 cl	56.—
	☰ ▷ 2033		2020	150 cl	119.—
Brunello di Montalcino Vigna Loreto	☰ ▷ 2029	DOCG	2017	75 cl	98.—
	☰ ▷ 2030		2018	75 cl	98.—
	☰ ▷ 2031		2019	75 cl	98.—
Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino	☰ ▷ 2034	DOCG	2018	75 cl	138.—
	☰ ▷ 2035		2019	75 cl	142.—
San Pio Rosso Toscana	☰ ▷ 2029	IGT	2021	75 cl	28.—
🍷 Cabernet Sauvignon/Brunello					

Dolce

Botrys Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva	☰ ▷ 2031	DOC	2018	37 cl	38.—
🍷 Moscadello/Malvasia/Sauvignon Blanc					

Distillato

Grappa di Brunello di Montalcino invecchiata		42%		50 cl	58.—
--	--	-----	--	-------	------

Poggio Antico



Rosso

Rosso di Montalcino	☰ ▷ 2030	DOC/b	2023	75 cl	32.50
Brunello di Montalcino	☰ ▷ 2031	DOCG/b	2020	75 cl	65.—
	☰ ▷ 2033		2020	150 cl	138.—
	☰ ▷ 2034		2020	300 cl	275.—
Vigna i Poggi Brunello di Montalcino	☰ ▷ 2039	DOCG/b	2020	75 cl	145.—
Brunello di Montalcino Riserva	☰ ▷ 2037	DOCG/b	2019	75 cl	116.—
	☰ ▷ 2038		2019	150 cl	235.—
	☰ ▷ 2039		2019	300 cl	475.—
Madre Rosso Toscana	☰ ▷ 2030	IGT/b	2021	75 cl	47.50
🍷 Brunello/Cabernet Sauvignon					
Lemartine	☰ ▷ 2030	IGT/b	2021	75 cl	38.50
🍷 Cabernet Sauvignon/Brunello					

Distillato

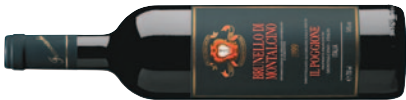
Grappa di Brunello di Montalcino Riserva		42%ba		50 cl	72.—
--	--	-------	--	-------	------

Beerenselektion – Poggio Antico



Toscana Montalcino

IL Poggione



Bianco

Bianco di Toscana	☰	▷ 2027	IGT/b	2023	75 cl	14.20
☛ <i>Vermentino/Chardonnay</i>						

Rosso

Sassorosso Rosso Toscana	☰	▷ 2029	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	☰	▷ 2030	DOCG/b	2020	37 cl	24.50
	☰	▷ 2031		2020	75 cl	43.—
	☰	▷ 2032		2020	150 cl	95.—
	☰	▷ 2033		2020	300 cl	182.—
	☰	▷ 2034		2018	1200 cl	752.—
Brunello di Montalcino Riserva						
Vigna Paganelli	☰	▷ 2033	DOCG/b	2019	75 cl	72.—
	☰	▷ 2034		2019	150 cl	152.—
	☰	▷ 2035		2019	300 cl	295.—
	☰	▷ 2030		2015	1200 cl	1085.—
	☰	▷ 2031		2016	1200 cl	1085.—

Distillato

Grappa di Brunello di Montalcino		45%		70 cl	44.50
Grappa di Brunello di Montalcino Riserva					
Vigna Paganelli		43%ba		70 cl	76.—

Olio di oliva

Olio Extra Vergine di Oliva di Montalcino	▷ 2026**	2024	50 cl	23.—
	▷ 2026**	2024	100 cl	38.—

** Lesen Sie dazu: Haltbarkeit der Olivenöle. S. 96
** Voir aussi l'article: Conservation de l'huile d'olive Selezione Caratello en page 99

Salvioni – La Cerbaiola



Rosso

Rosso di Montalcino	☰	▷ 2030	DOC	2023	75 cl	76.—
Brunello di Montalcino	☰	▷ 2034	DOCG	2020	75 cl	158.—

Salvioni – La Cerbaiola



Toscana Montepulciano

Avignonesi



Bianco

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

Rosso

Vino Nobile di Montepulciano	≡ ▷ 2028	DOCG/bc	2020	37 cl	16.—
	≡ ▷ 2030		2021	75 cl	26.80
	≡ ▷ 2031		2021	150 cl	63.—
	≡ ▷ 2032		2020	300 cl	127.—

Poggetto di Sopra Vino Nobile di Montepulciano	≡ ▷ 2029	DOCG/bc	2020	75 cl	61.—
Grifi Rosso Toscana	≡ ▷ 2032	IGT/bc	2021	75 cl	43.—
☛ Cabernet Sauvignon/Sangiovese					
Desiderio Toscana	≡ ▷ 2032	IGT/bc	2020	75 cl	59.—
☛ Merlot	≡ ▷ 2033		2020	150 cl	121.—
	≡ ▷ 2034		2020	300 cl	258.—

50 & 50 Avignonesi&Capannelle Rosso Toscana	≡ ▷ 2035	IGT/b	2020	75 cl	94.—
☛ Merlot/Sangiovese	≡ ▷ 2035		2019	150 cl	249.—
	≡ ▷ 2036		2019	300 cl	502.—
	≡ ▷ 2035		2017	500 cl	865.—

Dolce

Vin Santo di Montepulciano	≡ ▷ 2034	DOC	2010	37 cl	142.—
Vin Santo Occhio di Pernice	≡ ▷ 2039	DOC	2010	37 cl	178.—

Lombardo



Rosso

Rosso di Montepulciano	≡ ▷ 2028	DOC	2023	75 cl	17.80
Vino Nobile di Montepulciano	≡ ▷ 2030	DOCG	2021	75 cl	25.50
Vino Nobile di Montepulciano Riserva	≡ ▷ 2029	DOCG	2018	75 cl	29.50

Dolce

Vin Santo di Montepulciano	≡ ▷ 2028	DOC	2015	37 cl	36.50
☛ Grechetto/Malvasia/Trebbiano					

Poliziano



Rosso

Rosso di Montepulciano	≡ ▷ 2028	DOC/bc	2023	75 cl	18.80
☛ Sangiovese					
Vino Nobile di Montepulciano	≡ ▷ 2030	DOCG/bc	2022	75 cl	29.50
Vino Nobile di Montepulciano Asinone	≡ ▷ 2031	DOCG/bc	2021	75 cl	57.—
Vino Nobile di Montepulciano Le Caggiole	≡ ▷ 2034	DOCG/b	2020	75 cl	78.—
Le Stanze Rosso Toscana	≡ ▷ 2033	IGT/bc	2021	75 cl	55.—
☛ Cabernet Sauvignon/Merlot					

Toscana Colli Aretini

IL Borro



Bianco

Lamelle Toscana Bianco	☰	▷ 2028	IGT/bc	2024	75 cl	24.—
☛ Chardonnay						
IL Borro Chardonnay Toscana	☰	▷ 2030	IGT/bc	2022	75 cl	58.—

Rosso

Pian di Nova Rosso Toscana	☰	▷ 2030	IGT/bc	2021	75 cl	24.50
☛ Syrah/Sangiovese						
Polissena Sangiovese Valdarno di Sopra	☰	▷ 2028	DOC/bc	2019	75 cl	35.50
Petruna Sangiovese in Anfora Toscana	☰	▷ 2028	IGT/bc	2018	75 cl	54.—
IL Borro Rosso Toscana	☰	▷ 2032	IGT/bc	2020	75 cl	58.—
☛ Merlot/Cabernet Sauvignon/Syrah	☰	▷ 2033		2020	150 cl	121.—
	☰	▷ 2032		2019	300 cl	261.—
Alessandro Dal Borro Rosso Toscana	☰	▷ 2033	IGT/bc	2016	150 cl	215.—
☛ Syrah	☰	▷ 2035		2018	150 cl	215.—

Chianina-Rinder – IL Borro



Marche

Tenuta di Tavignano



Bianco

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Villa Torre	☰	▷ 2028	DOC/bc	2024	75 cl	15.80
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Selezione Misco	☰	▷ 2028	DOC/b	2023	75 cl	24.—
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Selezione Misco	☰	▷ 2028	DOCG	2020	75 cl	38.50

Rosso

Rosso Piceno Cervidoni	☰	▷ 2028	DOC/bc	2022	75 cl	15.80
☛ Montepulciano/Sangiovese						

Online de la Feld, Aymerich Di Lanconi



Umbria

Briziarelli



Bianco						
Sua Signoria Trebbiano Umbria Bianco	☰	▷ 2028	IGT	2024	75 cl	19.90
Rosso						
Montefalco Rosso	☰	▷ 2028	DOC	2021	75 cl	18.20
☛ Sangiovese/Sagrantino						
Montefalco Rosso Riserva Mattone	☰	▷ 2034	DOC	2021	75 cl	27.20
☛ Sangiovese/Sagrantino						
Montefalco Sagrantino	☰	▷ 2032	DOCG	2016	75 cl	36.50
	☰	▷ 2033		2016	150 cl	79.—
Montefalco Sagrantino Vitruvio	☰	▷ 2033	DOCG	2016	75 cl	48.50

Castello della Sala – Marchesi Antinori



Bianco						
Orvieto Classico Superiore						
San Giovanni della Sala	☰	▷ 2027	DOC	2023	75 cl	22.—
Cervaro della Sala Umbria	☰	▷ 2032	IGT	2022	75 cl	71.—

Abruzzo

Torre dei Beati



Bianco						
Pecorino d'Abruzzo						
Giocheremo con i fiori	☰	▷ 2028	DOC/bc	2024	75 cl	21.80
Trebbiano d'Abruzzo						
Bianchi Grilli per la testa	☰	▷ 2029	DOC/bc	2023	75 cl	26.50
Rosato						
Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae	☰	▷ 2028	DOC/bc	2024	75 cl	19.80
☛ Montepulciano						
Rosso						
Montepulciano d'Abruzzo	☰	▷ 2029	DOC/bc	2022	75 cl	20.—
Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza	☰	▷ 2030	DOC/bc	2021	75 cl	34.50
Montepulciano d'Abruzzo Mazzamurello	☰	▷ 2031	DOC/bc	2021	75 cl	39.50

Fausto Albanesi, Adriana Gelasso – Torre dei Beati



Campania

Salvatore Molettieri



Bianco

Fiano di Avellino Apianum	≡ ▷ 2028	DOCG	2023	75 cl	21.—
Greco di Tufo	≡ ▷ 2028	DOCG	2023	75 cl	21.—

Rosso

Irpinia Aglianico Ischa Piana	≡ ▷ 2029	DOC	2021	75 cl	21.50
Irpinia Aglianico Cinque Querce	≡ ▷ 2029	DOC	2020	75 cl	22.50
Taurasi Renonno	≡ ▷ 2030	DOCG	2018	75 cl	37.50
🍷 Aglianico					
Taurasi Vigna Cinque Querce	≡ ▷ 2033	DOCG	2017	75 cl	44.—
🍷 Aglianico	≡ ▷ 2031		2014	150 cl	96.—
Taurasi Vigna Cinque Querce Riserva	≡ ▷ 2033	DOCG	2015	75 cl	53.50
🍷 Aglianico					

Basilicata

Elena Fucci



Rosso

SCEG Aglianico del Vulture	≡ ▷ 2027	DOP/bc	2020	75 cl	26.—
	≡ ▷ 2029		2022	75 cl	26.—
Titolo Aglianico del Vulture Classico	≡ ▷ 2028	DOC/bc	2020	75 cl	39.50
	≡ ▷ 2029		2021	75 cl	39.50
	≡ ▷ 2029		2020	150 cl	98.—
	≡ ▷ 2030		2020	300 cl	165.—
Titolo Aglianico del Vulture Amphora	≡ ▷ 2030	DOC/bc	2020	75 cl	52.50
	≡ ▷ 2031		2021	75 cl	52.50
Titolo Aglianico del Vulture Superiore	≡ ▷ 2029	DOCG/b	2019	75 cl	69.—
	≡ ▷ 2027		2015	150 cl	142.—
Titolo Aglianico del Vulture Superiore Riserva	≡ ▷ 2029	DOCG/b	2018	75 cl	92.—
	≡ ▷ 2029		2017	150 cl	195.—

Azienda Elena Fucci



Gianfranco Fino



Rosso

Sé Primitivo Salento	≡ ▷ 2032	IGT	2023	75 cl	65.—
Es Primitivo Salento	≡ ▷ 2030	IGT	2022	75 cl	71.—
	≡ ▷ 2031		2022	150 cl	147.—
	≡ ▷ 2028		2018	300 cl	378.—
	≡ ▷ 2031		2021	300 cl	378.—
	≡ ▷ 2030		2019	500 cl	628.—
	≡ ▷ 2032		2021	500 cl	628.—
	≡ ▷ 2033		2016	1500 cl	1880.—
Es Red Primitivo Salento	≡ ▷ 2030	IGT	2019	75 cl	142.—
Jo Negroamaro Salento	≡ ▷ 2030	IGT	2022	75 cl	73.—
	≡ ▷ 2031		2022	150 cl	149.—
	≡ ▷ 2028		2019	300 cl	377.—

Azienda Gianfranco Fino



Castel di Salve



Bianco

Santi Medici Salento Bianco Verdeca	≡ ▷ 2027	IGT	2024	75 cl	15.50
Verdeca					

Rosso

Santi Medici Salento Rosso	≡ ▷ 2028	IGT	2023	75 cl	15.50
Negroamaro					
Armécolo Salento Rosso	≡ ▷ 2028	IGT	2021	75 cl	18.30
Negroamaro/Malvasia Nera					
Priante Salento Rosso	≡ ▷ 2028	IGT	2021	75 cl	19.20
Negroamaro/Montepulciano					
Centino Primitivo Salento Rosso	≡ ▷ 2029	IGT	2022	75 cl	19.20
Cento su Cento Primitivo Salento Rosso	≡ ▷ 2029	IGT	2020	75 cl	27.60
	≡ ▷ 2029		2019	150 cl	64.—
Lama del Tenente Salento Rosso	≡ ▷ 2031	IGT	2020	75 cl	34.—
Primitivo/Montepulciano/Malvasia Nera	≡ ▷ 2030		2018	150 cl	76.—

Dolce

Aleatico Passito Salento Rosso	≡ ▷ 2027	IGT	2017	37 cl	29.50
--------------------------------	----------	-----	------	-------	-------

Giovanni Petrelli



Rosso

Salice Salentino Centopietre	≡ ▷ 2029	DOP	2023	75 cl	13.20
Primitivo P Salento Rosso	≡ ▷ 2028	IGP	2023	75 cl	16.50

Calabria

Statti



Bianco

Lamézia Bianco	☰	▷ 2028	DOC	2024	75 cl	18.50
🍷 <i>Greco Bianco/Mantonico</i>						

Rosso

Lamézia Rosso	☰	▷ 2027	DOC	2022	75 cl	18.50
🍷 <i>Gaglioppo/Greco Nero/Magliocco</i>						

Sicilia

Abbazia Santa Anastasia



Bianco

Grillo Bianco Sicilia	☰	▷ 2028	DOC/bc	2024	75 cl	16.80
Sinestesia Sauvignon Blanc Bianco Sicilia	☰	▷ 2028	DOC/bc	2024	75 cl	21.—

Rosso

Nero d'Avola Rosso Sicilia	☰	▷ 2030	DOC/bc	2023	75 cl	16.80
Passomaggio Rosso Sicilia	☰	▷ 2030	DOC/bc	2021	75 cl	21.—
🍷 <i>Nero d'Avola/Merlot</i>						
Montenero Rosso Sicilia	☰	▷ 2031	DOC/bdc	2021	75 cl	28.50
🍷 <i>Nero d'Avola/Cabernet Franc</i>						
Litra Rosso Sicilia	☰	▷ 2032	DOC/bdc	2021	75 cl	41.50
🍷 <i>Cabernet Sauvignon</i>						
Sens(i)nverso Nero d'Avola Rosso Sicilia	☰	▷ 2031	DOC/bdc	2021	75 cl	28.50

Abbazia Santa Anastasia



Sicilia

Benanti



Bianco						
Etna Bianco	☰	▷ 2029	DOC	2024	75 cl	27.20
☼ Carricante						
Contrada Rinazzo Etna Bianco Superiore	☰	▷ 2028	DOC	2022	75 cl	53.50
☼ Carricante						
Pietra Marina Etna Bianco Superiore	☰	▷ 2030	DOC	2020	75 cl	105.—
☼ Carricante						

Rosso						
Etna Rosso	☰	▷ 2030	DOC	2023	75 cl	25.50
☼ Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio						
Nerello Cappuccio Terre Siciliane	☰	▷ 2029	IGT	2021	75 cl	33.50
Contrada Monte Serra Etna Rosso	☰	▷ 2032	DOC	2022	75 cl	46.—
☼ Nerello Mascalese						
Serra della Contessa Etna Rosso	☰	▷ 2032	DOC	2018	75 cl	108.—
☼ Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio						

Feudi del Pisciotto



Bianco						
Grillo Sicilia	☰	▷ 2028	DOC/b	2024	75 cl	17.90
Rosso						
Nero d'Avola Baglio del Sole Terre Siciliane	☰	▷ 2028	IGT/b	2023	75 cl	11.20
Merlot Syrah Baglio del Sole Terre Siciliane	☰	▷ 2027	IGT/b	2018	75 cl	11.20
Nero d'Avola Versace Sicilia	☰	▷ 2030	IGT/b	2022	75 cl	23.—
Merlot Valentino Sicilia	☰	▷ 2028	IGT/b	2019	75 cl	22.50
Frappato Carolina Marengo Sicilia	☰	▷ 2029	IGT/b	2020	75 cl	22.50
Cerasuolo di Vittoria Giambattista Valli	☰	▷ 2031	DOCG/b	2022	75 cl	22.50
☼ Nero d'Avola/Frappato						

Sardegna

Argiolas



Rosso						
Korem Isola dei Nuraghi	☰	▷ 2031	IGT	2021	75 cl	38.—
☼ Bovale/Cannonau/Carignano						
Turriga Isola dei Nuraghi	☰	▷ 2033	IGT	2020	75 cl	90.—
☼ Cannonau/Carignano/Malvasia/Bovale						

Antichi Poderi Jerzu



Bianco						
Telave Vermentino di Sardegna	☰	▷ 2027	DOC	2024	75 cl	13.80
Rosso						
Bantu Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2029	DOC	2022	75 cl	13.80
Cinquesse Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2028	DOC	2020	75 cl	28.50
Josto Miglior Cannonau di Sardegna	☰	▷ 2030	DOC	2021	75 cl	33.50
Riserva	☰	▷ 2030		2019	150 cl	58.—
Baccu is Baus Cannonau di Sardegna						
Riserva	☰	▷ 2029	DOC	2019	75 cl	36.50

Sardegna

Punica



Rosso

Montessu Isola dei Nuraghi	≡	▷ 2028	IGT	2021	75 cl	19.50
✦ Carignano/Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah						
Barrua Isola dei Nuraghi	≡	▷ 2031	IGT	2020	75 cl	34.50
✦ Carignano/Cabernet Sauvignon/Merlot						

Santadi



Santadi



Bianco

Villa Solais Vermentino di Sardegna	≡	▷ 2027	DOC	2024	75 cl	13.40
Cala Silente Vermentino di Sardegna	≡	▷ 2027	DOC	2024	37 cl	9.90
	≡	▷ 2028		2024	75 cl	17.80
Villa di Chiesa, Valli di Porto Pino	≡	▷ 2028	IGT	2023	75 cl	28.50
✦ Vermentino/Chardonnay						

Rosato

Rosato Tre Torri Carignano del Sulcis	≡	▷ 2027	DOC	2024	75 cl	12.80
---------------------------------------	---	--------	-----	------	-------	-------

Rosso

Noras Cannonau di Sardegna	≡	▷ 2030	DOC	2022	75 cl	20.20
Grotta Rossa Carignano del Sulcis	≡	▷ 2029	DOC	2023	75 cl	13.90
Shardana Valli di Porto Pino	≡	▷ 2031	IGT	2021	75 cl	32.—
✦ Carignano/Syrah						
Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva	≡	▷ 2028	DOC	2021	37 cl	13.40
	≡	▷ 2030		2022	75 cl	21.20
	≡	▷ 2029		2020	150 cl	49.—
	≡	▷ 2031		2020	300 cl	126.—
	≡	▷ 2034		2021	600 cl	252.—
	≡	▷ 2034		2020	1200 cl	465.—
	≡	▷ 2034		2018	1800 cl	685.—
Roccalmar Carignano del Sulcis Riserva	≡	▷ 2030	DOC	2021	37 cl	14.80
	≡	▷ 2031		2021	75 cl	26.50
	≡	▷ 2032		2021	150 cl	54.—
	≡	▷ 2033		2021	300 cl	138.—
	≡	▷ 2036		2021	600 cl	253.—
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore	≡	▷ 2029	DOC	2020	37 cl	28.10
	≡	▷ 2030		2020	75 cl	51.—
	≡	▷ 2029		2018	150 cl	105.—
	≡	▷ 2031		2019	300 cl	238.—
	≡	▷ 2033		2017	600 cl	465.—
	≡	▷ 2040		2018	1200 cl	828.—
	≡	▷ 2027		2002	1800 cl	1280.—
	≡	▷ 2030		2005	2700 cl	3200.—
	≡	▷ 2030				

Sardegna

Santadi (Fortsetzung/Suite)

Dolce						
Latinia Vendemmia Tardiva						
Valli di Porto Pino						
	☰	▷ 2029	IGT	2019	37 cl	29.50
🍷 Nasco						

Distillato						
Grappa di Terre Brune La Baccherina						
			42%		50 cl	52.—

Sella & Mosca



Rosso						
Cannonau di Sardegna Riserva						
Marchese di Villamarina Alghero						
	☰	▷ 2028	DOC	2021	75 cl	16.—
	☰	▷ 2032	DOC	2020	75 cl	45.—
🍷 Cabernet Sauvignon						

Ticino

Castello Luigi



Bianco						
Castello Luigi Bianco Ticino						
	☰	▷ 2031	DOC	2020	75 cl	171.—
	☰	▷ 2032		2021	75 cl	175.—
🍷 Chardonnay						

Rosso						
Castello Luigi Rosso Ticino						
	☰	▷ 2030	DOC	2019	75 cl	173.—
	☰	▷ 2031		2020	75 cl	172.—
🍷 Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon						
Belvedere del Castello Luigi Merlot Ticino						
	☰	▷ 2029	DOC	2020	75 cl	71.—
	☰	▷ 2030		2020	150 cl	151.—

Vinattieri



Bianco						
Vinattieri Bianco Ticino						
	☰	▷ 2029	DOC	2022	75 cl	31.—

Rosso						
Roncaia Merlot Ticino						
	☰	▷ 2028	DOC	2022	37 cl	15.50
	☰	▷ 2028		2022	75 cl	28.—
Ligornetto Merlot Ticino						
Vinattieri Merlot Ticino						
	☰	▷ 2029	DOC	2021	75 cl	51.—
	☰	▷ 2029	DOC	2019	75 cl	142.—
Luna Merlot Ticino						
	☰	▷ 2030	DOC	2011	75 cl	376.—

Sortimentsübersicht der 37cl-Flaschen
Aperçu des bouteilles 37cl

Bianco				
Roero Arneis Recit, Monchiero Carbone	DOCG	2024	37 cl	10.20
Soave Classico, Gini	DOC	2024	37 cl	13.10
Sauvignon Collio Cerò, Venica & Venica	DOC	2024	37 cl	17.30
Meriggio Sauvignon Colli Toscana Centrale, Fontodi	IGT	2024	37 cl	17.80
Cala Silente Vermentino di Sardegna, Santadi	DOC	2024	37 cl	9.90
Rosso				
Barbaresco, Fratelli Giacosa	DOCG	2021	37 cl	17.90
Barolo, Fratelli Giacosa	DOCG	2020	37 cl	17.90
Barolo Ciabot Berton 1961, Oberto	DOCG	2020	37 cl	24.50
		2021	37 cl	25.—
Barbaresco Sorì Paitin Serraboella, Pasquero Elia	DOCG	2021	37 cl	27.50
Barolo, Vietti	DOCG	2021	37 cl	33.50
IL Bugiardo Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Buglioni	DOC	2021	37 cl	17.—
Amarone Valpolicella Classico, Buglioni	DOCG	2020	37 cl	27.—
Chianti Classico, Castellare	DOCG	2023	37 cl	12.60
Chianti Classico Riserva, Castellare	DOCG	2021	37 cl	16.80
Chianti Classico, Fontodi	DOCG	2021	37 cl	18.80
Morellino di Scansano, Terenzi	DOCG	2023	37 cl	12.—
Brunello di Montalcino, Mastrojanni	DOCG	2020	37 cl	29.80
Brunello di Montalcino, IL Poggione	DOCG	2020	37 cl	24.50
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	DOCG	2020	37 cl	16.—
Rocca Rubia Carignano Riserva, Santadi	DOC	2021	37 cl	13.40
Roccalmar Carignano del Sulcis Riseva, Santadi	DOC	2021	37 cl	14.80
Terre Brune Carignano Superiore, Santadi	DOC	2020	37 cl	28.10
Merlot Roncaia, Vinattieri	DOC	2022	37 cl	15.50

Sortimentsübersicht der Grossflaschen
Aperçu des grands flaconnages

Bianco				
Roero Arneis Recit, Monchiero Carbone	DOCG	2024	150 cl	38.50
Chardonnay Selva della Tesa, Ca' del Bosco	IGT	2020	150 cl	149.—
Sauvignon Collio Ronco delle Mele, Venica & Venica	DOC	2024	150 cl	93.—
Rosso				
Barolo, Azelia	DOCG	2020	150 cl	96.—
		2021	150 cl	96.—
Barolo Bricco Fiasco Castiglione Falletto, Azelia	DOCG	2018	150 cl	175.—
		2020	150 cl	175.—
		2021	150 cl	175.—
Barolo San Rocco Serralunga, Azelia	DOCG	2019	150 cl	175.—
		2020	150 cl	175.—
		2021	150 cl	175.—
		2019	300 cl	432.—
		2020	300 cl	432.—
Barolo Cerretta Serralunga, Azelia	DOCG	2021	300 cl	432.—
		2017	150 cl	194.—
		2018	150 cl	194.—
		2020	150 cl	194.—
		2021	150 cl	194.—
		2017	300 cl	472.—
		2018	300 cl	472.—
		2020	300 cl	472.—
Barolo Riserva Bricco Voghera Serralunga, Azelia	DOCG	2021	300 cl	472.—
		2014	150 cl	298.—
		2014	300 cl	685.—
Barolo Briccolina, La Briccolina di Tiziano Grasso	DOCG	2020	150 cl	142.—
		2020	300 cl	288.—
Barolo Percristina, Domenico Clerico	DOCG	2015	150 cl	398.—
Barolo Bussia Cicala, Aldo Conterno	DOCG	2018	150 cl	268.—
		2019	150 cl	268.—
		2020	150 cl	268.—
Herbst/automne 2025		2021	150 cl	268.—
Barbera d'Alba Vigna Francia Serralunga, Giacomo Conterno	DOC	2021	150 cl	185.—
Barolo Cerretta, Giacomo Conterno	DOCG	2019	150 cl	685.—
		2020	150 cl	685.—
Herbst/automne 2025		2021*	150 cl	685.—
		2019	300 cl	1410.—
		2020	300 cl	1410.—
		2021*	300 cl	1410.—
Herbst/automne 2025				

Sortimentsübersicht der Grossflaschen Aperçu des grands flacons

Barolo Francia Serralunga, Giacomo Conterno	DOCG	2018	150 cl	685.—
<i>Herbst/automne 2025</i>		2020	150 cl	685.—
		2021*	150 cl	685.—
		2020	300 cl	1410.—
<i>Herbst/automne 2025</i>		2021*	300 cl	1410.—
Barolo Arione, Giacomo Conterno	DOCG	2018	150 cl	685.—
<i>Herbst/automne 2025</i>		2020	150 cl	685.—
		2021*	150 cl	685.—
		2020	300 cl	1410.—
<i>Herbst/automne 2025</i>		2021*	300 cl	1410.—
Barolo Riserva Monfortino, Giacomo Conterno	DOCG	2019*	150 cl	1960.—
<i>Herbst/automne 2025</i>		2019*	300 cl	3750.—
Monprà Rosso Langhe, Conterno Fantino	DOC	2020	150 cl	89.—
		2020	300 cl	198.—
		2018	150 cl	152.—
		2019	150 cl	152.—
		2020	150 cl	152.—
		2019	300 cl	328.—
		2020	300 cl	328.—
Barolo Mosconi Vigna Ped, Conterno Fantino	DOCG	2019	300 cl	352.—
		2020	300 cl	352.—
		2020	150 cl	168.—
		2018	300 cl	398.—
		2019	300 cl	398.—
		2020	300 cl	398.—
Barbaresco Bric Balin, Moccagatta	DOCG	2022	150 cl	118.—
Gattinara, Nervi	DOCG	2020	150 cl	195.—
Gattinara Valferana, Nervi	DOCG	2018	150 cl	298.—
		2019	150 cl	298.—
		2020	150 cl	298.—
		2020	150 cl	298.—
Gattinara Vigna Molsino, Nervi	DOCG	2018	150 cl	298.—
		2019	150 cl	298.—
		2020	150 cl	298.—
		2020	150 cl	298.—
Barolo Ciabot Berton 1961, Oberto	DOCG	2020	150 cl	91.—
Barbaresco Sori Paitin Serraboella, Pasquero Elia	DOCG	2021	150 cl	109.—
Barbaresco Sori Paitin Vecchie Vigne Riserva, Pasquero Elia	DOCG	2019	150 cl	198.—
Barolo, Vietti	DOCG	2021	150 cl	125.—
Barbaresco Roncaglie Masseria, Vietti	DOCG	2020	150 cl	222.—
Corte del Lupo Rosso, Ca' del Bosco	DOC	2021	150 cl	59.80
Maurizio Zanella, Ca' del Bosco	IGT	2021	150 cl	143.—

IL Bugiardo Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Buglioni	DOC	2022	150 cl	57.—
		2020	300 cl	182.—
		2020	600 cl	365.—
		2017	1200 cl	880.—
		2017	1800 cl	1250.—
		2015	2700 cl	3050.—
IL Lussurioso Amarone Valpolicella Classico Riserva, Buglioni	DOCG	2020	150 cl	93.—
		2020	300 cl	215.—
		2020	500 cl	385.—
		2015	1200 cl	935.—
		2019	1200 cl	968.—
		2015	1800 cl	1565.—
		2015	2700 cl	3975.—
		2015	2700 cl	3975.—
Valpolicella Superiore Vigneto di Monte Lodoletta, Romano dal Forno	DOC	2011	150 cl	218.—
		2012	150 cl	218.—
		2014	150 cl	212.—
Amarone Monte Lodoletta, Romano dal Forno	DOCG	2011	150 cl	648.—
		2012	150 cl	658.—
		2013	150 cl	635.—
		2018	150 cl	85.—
Valpolicella Superiore Le Mattoline, Gini – Tenuta Scajari	DOC	2018	150 cl	85.—
Amarone della Valpolicella Riserva Scajari, Gini – Tenuta Scajari	DOCG	2011	150 cl	195.—
Spineda Montello Colli Asolani, Venegazzù	DOC	2020	150 cl	282.—
Rosso Breg, Gravner	IGT	2006	150 cl	435.—
Chianti Classico, Castellare	DOCG	2020	150 cl	43.—
		2020	300 cl	115.—
Chianti Classico Riserva Vigna IL Poggiale, Castellare	DOCG	2022	150 cl	74.—
I Sodi di San Niccolò Rosso Toscana, Castellare	IGT	2021	150 cl	169.—
		2021	300 cl	362.—
		2020	600 cl	775.—
		2020	1200 cl	1690.—
Chianti Classico, Fontodi	DOCG	2021	150 cl	72.—
Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo, Fontodi	DOCG	2019	150 cl	146.—
		2020	150 cl	146.—
		2021	150 cl	152.—
		2021	300 cl	358.—
Flaccianello, Fontodi	IGT	2021	150 cl	230.—
		2021	300 cl	438.—
Monteverdine Rosso Toscana, Monteverdine	IGT	2022*	300 cl	381.—
Le Pergole Torte Rosso Toscana, Monteverdine	IGT	2022*	150 cl	485.—
IL duemilaventuno di Sergio Manetti, Monteverdine	IGT	2021*	150 cl	1420.—

Sortimentsübersicht der Grossflaschen

Aperçu des grands flacons

Percarlo Rosso Toscana, San Giusto a Rentennano	IGT	2021*	150 cl	188.—
Anfiteatro Colli Toscana Centrale, Vecchie Terre di Montefili	IGT	2019	150 cl	155.—
		2019	300 cl	315.—
		2019	600 cl	615.—
Bruno di Rocca Colli Toscana Centrale, Vecchie Terre di Montefili	IGT	2019	150 cl	155.—
		2019	300 cl	315.—
		2019	600 cl	615.—
Nambrot Costa Toscana, Ghizzano	IGT	2020	150 cl	108.—
Paleo Rosso, Le Macchiole	IGT	2021	150 cl	218.—
Sciro Rosso Toscana, Le Macchiole	IGT	2018	150 cl	338.—
		2019	150 cl	338.—
		2020	150 cl	338.—
		2021	150 cl	338.—
Messorio Rosso Toscana, Le Macchiole	IGT	2020	150 cl	410.—
		2021	150 cl	410.—
		2020	300 cl	945.—
		2021	300 cl	945.—
Pievi Bolgheri Rosso, Fabio Motta	DOC	2023	150 cl	49.50
Hebo Rosso Toscana, Petra	IGT	2023	150 cl	37.50
Merlot Quercegobbe Toscana Rosso, Petra	IGT	2022	150 cl	64.—
		2022	300 cl	154.—
		2022	500 cl	275.—
Petra Rosso Toscana, Petra	IGT	2022	150 cl	118.—
		2022	300 cl	235.—
		2022	500 cl	385.—
Ornello Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2020	150 cl	47.—
		2022	300 cl	105.—
		2022	1200 cl	475.—
Le Sughere Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2022	150 cl	51.—
Rocca di Frassinello Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2021	150 cl	89.50
Baffonero Maremma Toscana, Rocca di Frassinello	DOC	2021	150 cl	362.—
		2016	300 cl	780.—
		2017	600 cl	1525.—
		2014	900 cl	2580.—
		2014	1200 cl	3450.—
10 Vendemmie Rosso Toscana, Rocca di Frassinello	IGT	2010	1200 cl	3580.—
Prima Pietra Rosso, Prima Pietra	IGT	2020	150 cl	95.—
Morellino di Scansano, Terenzi	DOCG	2023	150 cl	43.—
Purosangue Morellino di Scansano Riserva, Terenzi	DOCG	2022	150 cl	65.—
Madrechiesa Morellino di Scansano Riserva, Terenzi	DOCG	2019	150 cl	110.—

Brunello di Montalcino, Mastrojanni	DOCG	2020	150 cl	119.—
Brunello di Montalcino, Poggio Antico	DOCG	2020	150 cl	138.—
		2020	300 cl	275.—
Brunello di Montalcino Riserva, Poggio Antico	DOCG	2019	150 cl	235.—
		2019	300 cl	475.—
Brunello di Montalcino, IL Poggione	DOCG	2020	150 cl	95.—
		2020	300 cl	182.—
		2018	1200 cl	752.—
Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli, IL Poggione	DOCG	2019	150 cl	152.—
		2019	300 cl	295.—
		2015	1200 cl	1085.—
		2016	1200 cl	1085.—
Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi	DOCG	2021	150 cl	63.—
		2020	300 cl	127.—
Desiderio Merlot Toscana, Avignonesi	IGT	2020	150 cl	121.—
		2020	300 cl	258.—
50 & 50 Rosso Toscana, Avignonesi&Capannelle	IGT	2019	150 cl	249.—
		2019	300 cl	502.—
		2017	500 cl	865.—
IL Borro Rosso Toscana, IL Borro	IGT	2020	150 cl	121.—
		2019	300 cl	261.—
Alessandro Dal Borro Rosso Toscana, IL Borro	IGT	2016	150 cl	215.—
		2018	150 cl	215.—
Montefalco Sagrantino, Briziarelli	DOCG	2016	150 cl	79.—
Taurasi Vigna Cinque Querce, Salvatore Molettieri	DOCG	2014	150 cl	96.—
Titolo Aglianico del Vulture, Elena Fucci	DOC	2020	150 cl	98.—
		2020	300 cl	165.—
Titolo Aglianico del Vulture Superiore, Elena Fucci	DOCG	2015	150 cl	142.—
Titolo Aglianico del Vulture Superiore Riserva, Elena Fucci	DOCG	2017	150 cl	195.—
Es Primitivo Salento, Gianfranco Fino	IGT	2022	150 cl	147.—
		2018	300 cl	378.—
		2021	300 cl	378.—
		2019	500 cl	628.—
		2021	500 cl	628.—
		2016	1500 cl	1880.—
Jo Negroamaro Salento, Gianfranco Fino	IGT	2022	150 cl	149.—
		2019	300 cl	377.—
Cento su Cento Primitivo Salento Rosso, Castel di Salve	IGT	2019	150 cl	64.—
Lama del Tenente Salento Rosso, Castel di Salve	IGT	2018	150 cl	76.—
Josto Miglior Cannonau di Sardegna Riserva, Antichi Poderi di Jerzu	DOC	2019	150 cl	58.—

Sortimentsübersicht der Grossflaschen
Aperçu des grands flacons

Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva, Santadi	DOC	2020	150 cl	49.—
		2020	300 cl	126.—
		2021	600 cl	252.—
		2020	1200 cl	465.—
Roccalmar Carignano del Sulcis Riserva, Santadi	DOC	2018	1800 cl	685.—
		2021	150 cl	54.—
		2021	300 cl	138.—
		2021	600 cl	253.—
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore, Santadi	DOC	2018	150 cl	105.—
		2019	300 cl	238.—
		2017	600 cl	465.—
		2018	1200 cl	828.—
		2002	1800 cl	1280.—
		2005	2700 cl	3200.—

Grossflaschen
Grands flacons

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

Spumanti, Franciacorta

Jefferson Spumante Metodo Classico Rosato	Nervi	VSQ	2019	75 cl	75.—
Herbst/automne 2025			2020	75 cl	75.—
Moscato d'Asti Cascinetta	Vietti	DOCG	2024	37 cl	12.80
			2024	75 cl	21.—
Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut	Ca' del Bosco	DOCG	SA	37 cl	24.—
Franciacorta Cuvée Prestige Extra Brut, Edizione		DOCG	47	75 cl	39.50
			47	150 cl	82.—
			46*	300 cl	365.—
			45*	600 cl	645.—
Franciacorta Cuvée Prestige Rosé Edizione		DOCG	47	75 cl	55.—
Franciacorta Brut Vintage Collection		DOCG	2020	75 cl	59.—
Franciacorta Satèn Vintage Collection		DOCG	2020	75 cl	59.—
Franciacorta Dosage Zero Vintage Collection		DOCG	2020	75 cl	59.—
Franciacorta Dosage Zero NOIR Riserva Vintage Collection		DOCG	2016	75 cl	89.—
Franciacorta Riserva Annamaria Clementi Dosage Zéro		DOCG	2016	75 cl	110.—
Franciacorta Rosé Riserva Annamaria Clementi Extra Brut		DOCG	2016	75 cl	149.—
Franciacorta Annamaria Clementi R.S. 1		DOCG	1980	75 cl	590.—
Franciacorta Brut	Caruna	DOCG	SA	75 cl	28.80
Franciacorta Brut Satèn		DOCG	SA	75 cl	33.50
Franciacorta Brut Nature		DOCG	2020	75 cl	39.50
Franciacorta Brut Riserva Elen		DOCG	2018	75 cl	46.—
Franciacorta Brut Cuvée Real	Antica Fratta	DOCG	SA	37 cl	18.90
			SA	75 cl	28.80
			SA	150 cl	63.50
Franciacorta Essence Brut Millesimato		DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Satèn Brut Millesimato		DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Rosé Essence Brut Millesimato		DOCG	2019	75 cl	36.50
Franciacorta Essence Nature Dosaggio Zero Millesimato		DOCG	2020	75 cl	34.50
Franciacorta Essence Noir Extra Brut Millesimato		DOCG	2019	75 cl	44.—
Franciacorta Quintessence Extra Brut Riserva		DOCG	2015	75 cl	61.50
Matiù Conegliano Valdobbiadene					
Prosecco Superiore Rive di Scomigo Brut	Antica Quercia	DOCG	2024	75 cl	19.80
Ariò Conegliano Valdobbiadene					
Prosecco Superiore Rive di Scomigo Extra Dry		DOCG	2024	75 cl	19.80
IL Vigliacco Brut Rosé	Buglioni	Spumante	2023	75 cl	19.80
Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Brut	Silvano Follador	DOCG	2024	75 cl	29.—
Camillo Brut Gran Cuvée Millesimato					
metodo classico tradizionale	Gini	VSQ	2018	75 cl	38.—
Prosecco Superiore Brut Asolo Venegazzù	Venegazzù	DOCG	SA	75 cl	15.30
Prosecco Extra Dry Valdobbiadene Casa Bianca		DOCG	SA	75 cl	16.20
Prosecco Extra Dry Casa Bianca		DOC	SA	20 cl	5.30

Definitionen Schaumweine:

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.—
I Capitelli	Passito	Anselmi	IGT	2022	37 cl	31.—
Recioto Valpolicella	Classico I.L. Narcisista	Buglioni	DOCG	2021	50 cl	33.50
Passito Vigna Seré	Veneto	Dal Forno	IGP	2003	37 cl	118.—
				2004	37 cl	128.—
Recioto di Soave	Col Foscarin	Gini	DOCG	2016	37 cl	33.50
Recioto di Soave	Re Nobilis	Gini	DOCG	2016	37 cl	52.—
Vin Santo del Chianti	Classico di San Niccolò	Castellare	DOC	2018	37 cl	29.80
Vinsanto del Chianti	Classico	Fontodi	DOC	2014	37 cl	55.—
Vin Sangiusto	Toscana Bianco Passito					
		San Giusto a Rentennano	IGT	2017	37 cl	56.—
San Germano Bianco	Passito Toscano	Ghizzano	IGT	2019	37 cl	30.—
Botrys Moscadello di Montalcino	Vendemmia					
Tardiva		Mastrojanni	DOC	2018	37 cl	38.—
Vin Santo di Montepulciano		Avignonesi	DOC	2010	37 cl	142.—
Vin Santo Occhio di Pernice		Avignonesi	DOC	2010	37 cl	178.—
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.—
Grappa da Nebbiolo di Barolo					
Vigna Cicala	Aldo Conterno	42%	2016	70 cl	59.—
Grappa da Nebbiolo di Barolo					
Vigna Colonnello	Aldo Conterno	42%	2005	70 cl	59.—
Grappa da Nebbiolo di Barolo					
Riserva Romirasco	Aldo Conterno	42%ba	2011	70 cl	66.—
Grappa da Nebbiolo di Barolo Granbussia	Aldo Conterno	42%ba	2008	70 cl	89.—
Grappa di Chardonnay	Moccagatta	40%		50 cl	38.—
Grappa di Nebbiolo	Moccagatta	42%		50 cl	38.—
Grappa di Nebbiolo Invecchiata	Moccagatta	42%/ba		50 cl	42.—
Grappa Selezione del Fondatore					
Paolo Berta (Nebbiolo da Barolo, Barbera d’Asti)	Berta	45%ba	2001	70 cl	198.—
Magia Distillato d’uva invecchiata					
(Barbera d’Asti, Brachetto, Malvasia)	Berta	45%ba	2009	70 cl	142.—
Grappa di Barbera d’Asti Roccanivo	Berta	45%ba	2016	70 cl	129.—
Grappa di Moscato d’Asti Bric del Gaian	Berta	45%ba	2016	70 cl	129.—
Grappa di Nebbiolo da Barolo Tre Soli Tre	Berta	45%ba	2016	70 cl	129.—
Grappa Confezione 3 Grappe Riserva	Berta				385.—
1x 70 cl Grappa di Barbera d’Asti Roccanivo	Berta	45%ba	2016		
1x 70 cl Grappa di Moscato d’Asti Bric del Gaian	Berta	45%ba	2016		
1x 70 cl Grappa di Nebbiolo da Barolo Tre Soli Tre	Berta	45%ba	2016		
Casalotto Distillato di vino	Berta	45%ba	1989	70 cl	122.—
Grappa di Barbera d’Acqui Gavanna	Berta	45%		50 cl	47.—
Grappa Elisi (Barbera, Nebbiolo, Cabernet)	Berta	43%ba		20 cl	25.—
		43%ba		50 cl	47.—
		43%ba		100 cl	83.—
		43%ba		300 cl	245.—
Grappa Unica (Barbera, Pinot Nero)	Berta	43%ba		50 cl	47.—
		43%ba		100 cl	83.—
		43%ba		300 cl	245.—
Composita	Berta	45%ba		70 cl	67.—
Grappa di Brachetto	Marolo	42%		150 cl	105.—
Grappa di Arneis	Marolo	42%		70 cl	56.—
Grappa di Moscato	Marolo	42%ba		150 cl	105.—
Grappa di Nebbiolo	Marolo	42%ba		150 cl	105.—
Grappa di Moscato Après	Marolo	42%ba		70 cl	57.—
				300 cl	256.—
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	81.—
Grappa di Barolo 15 anni	Marolo	50%ba		70 cl	93.—
Grappa di Barolo 20 anni	Marolo	50%ba		70 cl	116.—

Grappa Confezione for four	Marolo				163.—
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	118.—
Grappa di Barolo Bussia XXXV Anniversario	Marolo	45%ba	2007	70 cl	128.—
Grappa di Barolo Decanter Cristallo	Marolo	50%ba		70 cl	595.—
Grappa di Barolo for Friends «5»	Marolo	42%ba		100 cl	101.—
Grappa di Barolo Riserva	Marolo	50%ba	1993	70 cl	192.—
Amaro Ulrich	Marolo	32%		70 cl	45.—
Grappa di Amarone	Buglioni	42%		70 cl	51.—
Grappa di Capo di Stato	Venegazzù	48%		50 cl	39.50
				100 cl	62.—
Grappa di Prosecco Riserva Loredan Gasparini	Venegazzù	40%		70 cl	36.50
Grappa di Sangiovetto	Castellare	44%		70 cl	58.—
Grappa di Monastero Riserva	Monastero	43%		50 cl	68.—
Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte					
Riserva 5 Anni	Montevertine	42%ba		50 cl	115.—
Aqua Vitae Grappa di Pergole Torte					
Riserva 18 Anni	Montevertine	42%ba		70 cl	335.—
Grappa di Rocca di Frassinello	Rocca di Frassinello	43%		70 cl	64.—
Grappa di Brunello di Montalcino invecchiata	Mastrojanni	42%		50 cl	58.—
Grappa di Brunello di Montalcino Riserva	Poggio Antico	42%ba		50 cl	72.—
Grappa di Brunello di Montalcino	IL Poggione	45%		70 cl	44.50
Grappa di Brunello di Montalcino Riserva					
Vigna Paganelli	IL Poggione	43%ba		70 cl	76.—
Grappa di Terre Brune La Baccherina	Santadi	42%		50 cl	52.—

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

Aceto Rosso di Castellare	Castellare		50 cl	21.—
Italo Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato minimo 12 anni	Pedroni	DOP	10 cl	66.—
Giuseppe Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio minimo 25 anni		DOP	10 cl	108.—
Cesare Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio minimo 25 anni		DOP	10 cl	295.—
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



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 Inhaltstoffe ab einem bestimmten Zeitpunkt in der Reifeentwicklung abnehmen oder sich durch Oxydation gar in schädliche Substanzen 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:

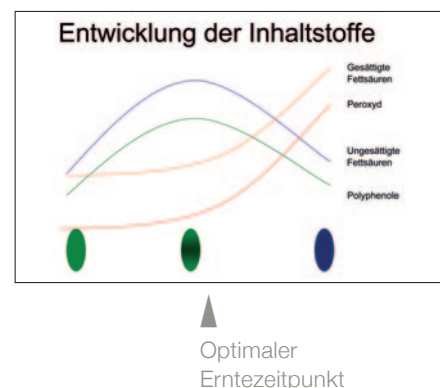
- Richtiger Erntezeitpunkt während oder sofort nach dem Farbumschlag (siehe Grafik).
- Handlese, denn zum Zeitpunkt der besten analytischen Werte sind die Oliven noch grün und können in der Regel nur von Hand gelesen werden.
- Sofortige Verarbeitung innerhalb 2 bis 3 Stunden nach der Lese.
- Verarbeitung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

Öle, die konform dieser Kriterien gewonnen werden, haben einen hohen Polyphenolgehalt (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 **s e i n e** 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. Kassensurzt, 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

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 :

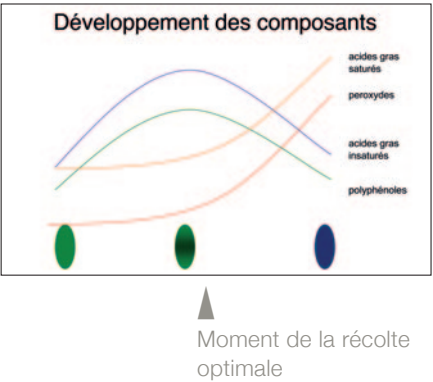
- Bon moment de la récolte pendant ou immédiatement après le changement de couleur (voir graphique)
- Cueillette à la main, car, au moment des meilleures valeurs analytiques, les olives sont encore vertes et ne peuvent en règle être cueillies qu'à la main
- Transformation immédiate, dans les 2 à 3 heures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



La conservation 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/olivenoele	

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.

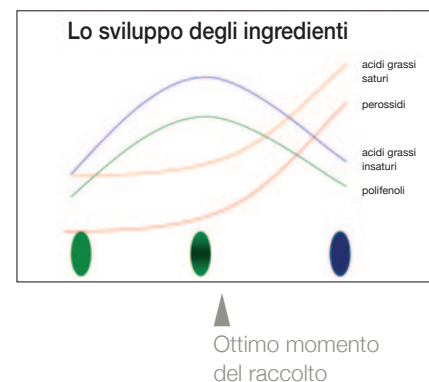
Caratteristica di qualità

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.

L'Olio Selezione Caratello

Oliven	Polyphenole mg/kg	Peroxyd meqO ₂ /kg				
	Lago di Garda					
	Comincioli					
	Leccino	202	3.5	2024	50 cl	57.50
	Numero Uno	193	2.5	2024	50 cl	57.50
	Casaliva	260	4.8	2024	50 cl	57.50
The One	650	5.4	2024	50 cl	57.50	
	Toscana					
	Fontodi					
	Coreggiolo / Moraiolo					
	biologico	622	6.4	2024	50 cl	27.50
	Coreggiolo biologico	679	7.3	2024	50 cl	32.—
	Ghizzano					
	Razzo / Leccino	442	6.7	2024	50 cl	32.—
	Terenzi					
	Purosangue	460	7.7	2024	50 cl	25.50
	Frantoiano/Moraiolo/Leccino					
	Madrechiesa	421	8.0	2024	50 cl	37.50
Moraiolo/Maraiolo						



Oliven

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	64	Belvedere	81	Castellare	47
		Benanti	76	Castellari Bergaglio	22
A		Berta	92	Castiglione	20, 31
Abate di Cluny	21	Bertani, Gaetano	41	Cecu	28
Aceto	47, 94	Bolgheri	55	Cemento	35
Aeroplanservaj	22	Borgo del Tiglio	43	Cento su Cento	73
Agamium	21	Borro	66	Centopietre	73
Aglianico	70,71	Brachetto	92	Cepparello	49
Aglianico del Vulture	71	Bramaluze	59	Cerasuolo	69, 76
Arione	24	Breclenae Collis	21	Cerbaiola, La – Salvioni	63
Albesani	30	Breg	44	Cerò	45
Alceo	51	Bric Balin	27	Cerretta	20, 24
Alessandro Dal Borro	66	Briccolina	21	Cervidoni	67
Alpi Retiche	32	Briccotto	22	Chiesa, Ronco della	43
Alto	56	Briziarelli	68	Chiesa, Villa di	79
Amarone	38, 39, 41	Brolo dei Poeti	41	Chinato	25
Amphora	38, 71	Brunate	31	Ciabot Berton	30
Anfiteatro	52	Bruno di Rocca	52	Ciabot Mentin	22
Anfora	44, 54, 66	Bugiaro	38	Ciampolo	51
Anselmi	37	Buglioni	38	Cicala	23
Antica Quercia	37	Bussiador	23	Cinque Querce	70
Antinori	49, 68			Clerico Domenico	22
Argiolas	77	C		Cocciapazza	69
Ariò	37	Ca' del Bosco	33	Cole	27
Armécòlo	73	Caggiole	65	Colle al Fico	56
Arneis	26, 28, 30, 31, 92	Cala Silente	79	Collio	43, 45
Arte	22	Camillo	40	Colonnello	23
Asolani	42	Campanaio	50	Comincioli	34
Asolo	42	Campo alle More	40	Conca Tre Pile	23
Avignonesi	64	Campolive	30	Conterno Aldo	23
Avellino	70	Cannonau	77, 79, 80	Conterno Fantino	25
Azelia	20	Cantalupo,		Conterno Giacomo	24
		Antichi Vigneti di –	21	Cortona	64
B		Capannelle	64	Crena	31
Baffonero	57	Capisme-e	22	Cuvée Real	35
Baglio del Sole	76	Capitel Croce	37		
Balbino	59	Capitel Foscario	37	D	
Barbacàn	32	Capitelli	37	Desiderio	64
Barrua	78	Capo di Stato	42	Diamante	34
Basarin	26, 27	Carolus	21	Disperato	38
Bastia	25	Caruna	34	Dosage Zero	33
Battista	46	Casa Bianca	42	Dosaggio Zero	35
Bayard Signore di	21	Casòn	36	duemilaventuno	51

E		Giacosa Fratelli	26	Lodoletta	39
Elen	34	Gianmaté	26	Lombardo	65
Elisa	30	Ginestra	22, 25	Loreto	60
Es	72	Ginestrino	25	Löwengang	36
Essence	35	Gini	40, 41	Lugana	35, 38
Etna	76	Godenza	46	Luigi, Castello	81
		Gonnare, Le	55	Luna	81
F		Granbussia	23	M	
Falsetto	20, 26	Grasso, Tiziano	21	Macchiole	55
Faset	30	Gravner	44	Maciete Fumé	40
Favorita	28	Greco	70	Madre	61
Favot	23	Grillo	75, 76	Madrechiesa	59
Federico	46	Gris, Vigna del	25	Mandorlo	26
Fiasco Bricco	20			Manferrari Nicola	43
Fiano	70	H		Marangona	35
Filetta di Lamole	48	Hebo	56	Margheria	20
Fino Gianfranco	72			Maria Gioana	26
Fisetta	30	I		Marolo	92, 93
Flaccianello	48	I Sodi di San Niccolò	47	Marzocco	64
Follador	39	Irpinia	70	Masseria	31
Fontodi	48	Ischa	70	Mastrojanni	60
Fornaci	22	Isole e Olena	49	Matiù	37
Forno, Dal	39			Mattoline	41
Foscarin	40	J		Mattone	68
Foscarino	37	Jazpémi	32	Mazzamurello	69
Fraccia	32	Jefferson	29	Meriggio	48
Francesca Romana	59	Jerzu	77	Merli Poggio	47
Francia	24	Jo	72	Messorio	55
Franciacorta	33, 34, 35			Milleuve	43
Frappato	76	K		Mimesi	54
Fratta	35	Korem	77	Moccagatta	27
Frosca	40			Molettieri, Salvatore	70
Fucci Elena	71	L		Molsino, Vigna	29
Fuori Misura	52	Lageder	36	Monastero	50
		Lagrein	36	MonBirone	28
G		Lama del Tenente	73	Monchiero Carbone	28
Gabriella	38	Lamelle	66	Monfortino	24
Gattinara	29	Lamézia	74	Monprà	25
Gavi	22	Latinia	80	Montedonico	59
Genestreto	28	Lazzarito	31	Montefalco	68
Ghemme	21	Ligornetto	81	Montefili,	
Ghizzano	54	Litra	75	Vecchie Terre di –	52
Giacosa Bruno	26	Liù	51		

Stichwortregister
Registre des mots-clés

Montello	42	Petruna	66	Renonno	70
Montenero	75	Piana	70	Ribolla Gialla	44, 45
Monte Serea	41	Pian del Ciampolo	51	Ricci Noelia	46
Montessu	78	Piceno	67	Ricolma	52
Montevertine	51	Pievi	55	Rigogolo	57
Morellino di Scansano	59	Pilin	22	Rinazzo	76
Mormoraia	53	Pineta	50	Ripasso	38, 41
Motta, Fabio	55	Pisciotto	76	Riviera	34
Moscadello	60	Poggetto di Sopia	64	Rivoli	30
Mosconi	25	Poggi, Vigna	61	Rocca Rubia	79
		Poggiale	47	Roccalmar	79
N		Poggio Merli	47	Rocchettevino	30
Nambrot	54	Poggio alla Guardia	57	Roero	26, 28, 30, 31
Narcisista	38	Poggio Antico	61	Roggeri	30
Neitea	53	Poggione	62	Rolona	22
Nerello	76	Polissena	66	Romano	39, 45
Nervi	29	Poliziano	65	Romirasco	23
Noras	79	Potenti	56	Roncaia	81
		Pràgal	41	Ronco delle Mele	45
O		Pressenda, Vigna	25	Rovereto	22
Oberto, Ciabot Berton	30	Priante	73		
Occhio di Pernice	64	Prima Pietra	58	S	
Orvieto	68	Primitivo	72, 73	Sagrantino	68
Ostrea	53	Prinsipi	25	Sala, Castello della	68
		Printi	28	Salice Salentino	73
P		Prosecco	37, 39, 42	Salvarenza	40
Paganelli, Vigna	62	Punica	78	Salve, Castel di	73
Paitin	30	Punta	20	Salvioni – La Cerbaiola	63
Pajana	22	Purosangue	59	Sammarco	51
Paleo	55			San Biagio	30
Pandolfa	46	Q		San Giusto a Rentennano	52
Pandolfo	46	Quercegobbe	56	San Pio	60
Pasquero-Elia	30	Quercia, Antica	37	San Rocco	20
Passito	37, 39, 52, 54, 73	Quintessence	106	Santa Anastasia	75
Passomaggio	75			Santadi	79
Pecorino	69	R		Santa Maria	41
Perbacco	31	Rabajà	26, 31	Santi Medici	73
Percarlo	52	Rampolla, Castello dei –	51	Sarrocco	26
Percristina	22	Ravera	31	Sassorosso	62
Pergole Torte	51	Recit	28	Satèn	33, 34, 35
Perilla	45	Recioto	38, 40	Scajari	41
Perli	34	Refosco	45	Scarrone	26, 31
Petra	56	Renesio	28	SCEG	71

Schiena d'Asino	60	Sughere	57	Valferana	29
Scrio	55	Sulér	34	Valpolicella	38, 39, 41
Scudiere, Lo	55	Syrah	48, 53, 56	Valtellina	32
Sé	72			Vecchie Terre di Montefili	52
Sella & Mosca	80	T		Venegazzù	42
Selva della Tesa	33	Taurasi	70	Veneroso	54
SensInverso	75	Tavignano	67	Venica & Venica	45
Seré	39	Terenzi	59	Verdicchio	67
Serra	30	Terre Brune	79	Vermentino	54, 57, 59
Serralunga	20, 22, 24	Terre di Tufi	53	Vermentino di Sardegna	77
Serraboella	30	Teruzzi	53	Vernaccia di	
Sforzato	32	Tiglio, Borgo del	43	San Gimignano	53
Shardana	79	Titolo	71	Vietti	31
Silvano Follador	39	Torre dei Beati	69	Vigliacco	38
Söl	32	Trevie	31	Vignota	25
Sorbo, Vigna del	48	Trevigne	22	Villamarina	80
Sorì Ginestra	25	Trebbiano	68, 69	Villero	31
Sorì Paitin	30	Tufo	70	Vinattieri	81
Spineda	42			Vitas	45
Srù	28	U		Vitruvio	68
Stanze	65	Ulrich	93		
Statti	74			Z	
Studio	43	V		Zanella Maurizio	33
Sua Signoria	68	Valdobbiadene	37, 39, 42		

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	CHF 3.50	CHF 4.00	CHF 6.00	CHF 4.00
Holzkiste	CHF 6.00	CHF 9.00	CHF 10.00	CHF 13.80	CHF 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	CHF 3.50	CHF 4.00	CHF 6.00	CHF 4.00
Caisse bois	CHF 6.00	CHF 9.00	CHF 10.00	CHF 13.80	CHF 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

Altri servizi:					
Regali:	uno dei regali più belli è il vino, a cui viene dato un tocco speciale grazie a un'attenta selezione, al confezionamento e al biglietto di accompagnamento personalizzato. Saremo lieti di consigliarvi se volete viziare voi stessi e i vostri amici con un regalo elegante. Sono disponibili anche buoni regalo.				
Imballaggio	1	2	3	6	1 magnum
Confezione regalo	CHF 2.80	CHF 3.50	CHF 4.00	CHF 6.00	CHF 4.00
Cassetta di legno	CHF 6.00	CHF 9.00	CHF 10.00	CHF 13.80	CHF 11.50
Vini alla spina e garanzia di soddisfazione:	se un vino non è di vostro gradimento o presenta un difetto, potete cambiare i vini rossi entro otto anni e i vini rosati, bianchi e spumanti entro tre anni.				
Diritto di recesso:	il cliente deve reclamare la merce difettosa o una consegna errata immediatamente dopo aver ricevuto la consegna. In caso contrario, la merce consegnata è considerata priva di difetti e accettata dal cliente. I difetti nascosti devono essere segnalati per iscritto non appena scoperti. Salvo diversa comunicazione, la merce difettosa deve essere conservata fino alla sua restituzione e non può essere consumata.				

[illegible]This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features 20 evenly spaced horizontal blue lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The lines are consistent in color and thickness throughout.

