



Listino Prezzi 2023

Wines - Vini

IVA COMPRESA PRIVATO

NORD ITALIA - WINES

LOMBARDIA

RENATO MOTALLI - VALTELLINA	
<i>Simile Sforzato, Le Urscele - Valtellina Superiore</i>	21 euro
<i>Valgella, Valtellina Superiore Docg</i>	15 euro
<i>Rosato Alpi Retiche</i>	15 euro



CONTADI GASPAROTTI - VALTELLINA	
<i>Rosso di Valtellina, Senza fine</i>	14,60 euro
<i>Valtellina Superiore, Graffio</i>	17,80 euro
<i>Sforzato di Valtellina; Genio</i>	31,00 euro
<i>Specchio Bianco, Terrazze Retiche</i>	17,20 euro



BELTRAMA - VALTELLINA	
<i>Rosso di Valtellina "Le Gaggine" - Beltrama</i>	21 euro
<i>Valtellina superiore DOCG - Beltrama</i>	30 euro
<i>Sforzato di Valtellina DOCG - Beltrama</i>	55 euro



MELAGODO - VALTELLINA	
<i>Spumante di Mela Brut</i>	21 euro
<i>Spumante di Mela Extra Dry</i>	21 euro



CORDINI – OLTREPO' PAVESE	
<i>Bonarda OP "Giove" Bio</i>	11,30 euro
<i>Rosso IGT "Ottavio" Bio</i>	19,20 euro
<i>Pinot Nero OP "Kardom" Bio</i>	18,20 euro
<i>Pinot Nero OP "Eos" Bio (Bianco)</i>	11,30 euro
<i>Spumante Pinot Nero "771"</i>	11,30 euro
<i>Bonarda Op (Rosso Vivace)</i>	7,60 euro



BREDASOLE – FRANCIACORTA	
<i>Franciacorta docg Brut</i>	22,90 euro
<i>Franciacorta docg Dos zero</i>	24,40 euro
<i>Franciacorta docg Saten</i>	25 euro



RICCAFANA – FRANCIACORTA	
<i>Franciacorta docg Brut</i>	30 euro
<i>Franciacorta docg Dos zero zero</i>	40 euro
<i>Franciacorta docg Saten zero millesimato</i>	50 euro
<i>Franciacorta docg Rosè zero millesimato</i>	40 euro
<i>Metodo Classico Horta</i>	24 euro
<i>Teratis, Vino Rosso</i>	30 euro



PASINI – VALTENESI E LUGANA	
<i>Il Valtenesi da uve groppello (Rosso)</i>	14,90 euro
<i>Il Lugana Bio</i>	15,50 euro
<i>Rosagreen, Groppello Valtenesi</i>	17 euro
<i>Lugana Brut, Metodo Classico</i>	19 euro
<i>Centopercento, Extra Brut, Metodo Classico</i>	23,50 euro



MEZZARIPA – VALPONTIDA	
<i>Caspià Invecchiato (250 Bottiglie)</i>	21 euro
<i>Riel, Merlot e cabernet.</i>	14 euro
<i>Spumante Vassel – Mezzaripa (250 Bottiglie)</i>	14 euro



PIEMONTE

ROSANNA SANDRI – TREISO	
<i>Arneis (Vino Bianco)</i>	<i>21 euro</i>
<i>Grasmeri (Vino Rosso da tavola)</i>	<i>27,50 euro</i>
<i>Nebbiolo</i>	<i>24 euro</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>24 euro</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>55 euro</i>



MASSIMO RATTALINO – BARBARESCO	
<i>Barbaresco Docg, selezione 42</i>	<i>34,50 euro</i>
<i>Barbaresco Docg, selezione 43 Meruzzano</i>	<i>47,90 euro</i>
<i>Barolo Docg, selezione 34</i>	<i>38 euro</i>
<i>Barolo Docg, selezione 35 Bussia</i>	<i>52,50 euro</i>
<i>Barolo Docg, selezione 91 Serralunga</i>	<i>52,50 euro</i>
<i>Barolo Docg, Riserva selezione 37</i>	<i>63 euro</i>
<i>Nebbiolo Doc Langhe, selezione 26</i>	<i>19,40 euro</i>
<i>Barbera d'Alba Doc, superiore Five</i>	<i>15,70 euro</i>
<i>Arneis Doc Langhe, Ten</i>	<i>15,70 euro</i>



CA FOJA D'OR – TREISO	
<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>11,30 euro</i>
<i>Langhe Chardonnay</i>	<i>11,90 euro</i>
<i>Barbera d'Alba superiore DOC</i>	<i>13,70 euro</i>
<i>Langhe Nebbiolo Doc</i>	<i>13,40 euro</i>
<i>Barbaresco DOCG</i>	<i>27,00 euro</i>



FRANCESCO ROSSO – ROERO	
<i>Roero Arneis Madonna delle Grazie docg</i>	<i>12,80 euro</i>
<i>Nebbiolo d'Alba doc</i>	<i>14,60 euro</i>
<i>Roero Nciarma docg</i>	<i>25 euro</i>
<i>Roero Riserva docg</i>	<i>29,80 euro</i>
<i>Barbera d'Alba doc</i>	<i>11,80 euro</i>



GIANLUIGI ORSINI – AGLIANO TERME	
<i>Papillon, Moscato</i>	14 euro
<i>Tridesca, Barbera Vivace</i>	14 euro
<i>Barbera dell'Orso</i>	14 euro
<i>La Bimba, Barbera Barricata</i>	25 euro



ROBERTO FERRARIS – AGLIANO TERME	
<i>Grignolino D'Asti Amici Mieì</i>	9 euro
<i>Barbera d'Asti Suori</i>	9,30 euro
<i>Barbera d'Asti Nobbio</i>	12 euro
<i>Barbera d'Asti Superiore Bisavolo</i>	15,50 euro
<i>Barbera d'Asti Superiore La Cricca</i>	21 euro
<i>Nizza Docg Liberta</i>	26 euro
<i>Monferrato Nebbiolo</i>	16,50 euro
<i>Chardonnay</i>	11,30 euro
<i>Pinot Noir Barrique</i>	22 euro



GIACHINO – COSTIGLIOLE D'ASTI	
<i>Moscato</i>	8,80 euro
<i>Brut metodo classico, Alta Langa</i>	17,30 euro



VINO RIFLESSO – MONFERRATO	
<i>Fenice, Timorasso 100% (Bianco)</i>	27,50 euro
<i>Momentum, Freisa affinata in acciaio</i>	21 euro
<i>Zeroquindici, Freisa affinata in barrique</i>	27,50 euro
<i>Materico, Freisa affinata in botti legno</i>	18,30 euro



MASSIMO CLERICO – LESSONA	
<i>Lessona Riserva 2014 (Nebbiolo)</i>	38,00 euro
<i>Lessona 2018 (Nebbiolo)</i>	29,30 euro
<i>Spanna, Coste della Sesia 2019 (Nebbiolo)</i>	23,20 euro
<i>Ca du Leria, Coste della Sesia Rosso (Nebbiolo, Croatina)</i>	17,70 euro



LIGURIA

<i>DU NEMU – CAMPOROSSO (IM)</i>	
<i>Pigato Doc</i>	<i>15,50 euro</i>
<i>Rossese di Dolceacqua</i>	<i>15,70 euro</i>
<i>Rosato Chelò</i>	<i>13,70 euro</i>



<i>LA PIETRA DEL FOCOLARE – SPEZIA</i>	
<i>Vermentino Solarancio</i>	<i>28 euro</i>
<i>Augusto, Vermentino</i>	<i>17 euro</i>
<i>Villa Linda, Blend con Vermentino</i>	<i>19,70 euro</i>
<i>Saltamasso, Blend Rosso</i>	<i>21,90 euro</i>



ALTO ADIGE

<i>GLASSIER – EGNA</i>	
<i>Gewuztraminer</i>	<i>26,50 euro</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>19 euro</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>19 euro</i>
<i>Schiava</i>	<i>16,80 euro</i>
<i>Lagrein Riserva</i>	<i>19 euro</i>
<i>Pinot Nero</i>	<i>28 euro</i>
<i>Cabernet/Merlot Riserva</i>	<i>37 euro</i>



VENETO

<i>PAOLO COTTINI – VALPOLICELLA</i>	
<i>Spumante Brut Blanc de Noir, Zore</i>	<i>15,50 euro</i>
<i>Amarone della Valpolicella Classico Docg</i>	<i>36 euro</i>
<i>Castrum Igt (Simile Amarone)</i>	<i>22 euro</i>
<i>Valpolicella Ripasso</i>	<i>17,40 euro</i>
<i>Pa.co Igt (Simile Ripasso)</i>	<i>16,50 euro</i>
<i>Valpolicella Classico</i>	<i>11 euro</i>
<i>Scriba Igt Veneto (Simile Recioto 0,37cl)</i>	<i>17,30 euro</i>



TERRE DI GNIREGA – VALPOLICELLA	
<i>Amarone della Valpolicella Classico Docg BIO</i>	30,50 euro
<i>Valpolicella Classico superiore Ripasso Doc BIO</i>	17,00 euro
<i>Valpolicella Classico Doc BIO</i>	11,70 euro
<i>Recioto della Valpolicella Classico DOCG BIO (0,75 cl)</i>	28,00 euro
<i>Rosso Verona IGT da pasto BIO (1 litro)</i>	6,30 euro



CASTELLALTA – CONEGLIANO	
<i>Valdobbiadene Millesimato Brut superiore</i>	13,80 euro
<i>Conegliano Valdobbiadene Brut superiore</i>	12,80 euro
<i>Conegliano Valdobbiadene Extra Dry Superiore</i>	12,80 euro



ENOTRIA TELLUS – TREVISO	
<i>Prosecco Brut</i>	10 euro
<i>Prosecco extra Dry</i>	10 euro
<i>Viajo, dosaggio zero</i>	13,80 euro
<i>Renovatio, Pinot bianco</i>	12,90 euro
<i>Piradobis, Igt rosso</i>	19 euro
<i>Ars et Ingenium, Igt Rosso</i>	17,60 euro



EMILIA ROMAGNA

CA DEI QUATTRO ARCHI – IMOLA	
<i>Mezzelune, Albana 100% (Bianco)</i>	21,90 euro
<i>Tajavènt, Sangiovese 100% affinato in tonneau</i>	21,90 euro
<i>Sassdel, Blend affinato in barrique</i>	21,90 euro
<i>Underground, Sangiovese 100%, vino rosato</i>	19,20 euro



CENTRO ITALIA - WINES

TOSCANA

FATTORIA SAN VITO - TERRE DI PISA	
<i>Cartusia, Sangiovese 100%</i>	17,40 euro
<i>Verrucano, Blend con Sangiovese</i>	14,40 euro
<i>Montemagno, Trebbiano 100% Orange</i>	12,50 euro
<i>Nicosia, Blend Orange</i>	17,40 euro
<i>Gelseta, orange di Trebbiano</i>	21 euro



LA CASA DI BRICCIANO - CHIANTI	
<i>Chianti classico DOCG</i>	29 euro
<i>Chianti classico Riserva DOCG</i>	34,90 euro
<i>IGT IL Ritrovo 2012, Supertuscan</i>	76 euro
<i>IGT Sangiovese 2012, Supertuscan</i>	58 euro



QUERCE BETTINA - MONTALCINO	
<i>Toscana Igt, il Campone</i>	11,50 euro
<i>Toscana Igt, For Friends</i>	26 euro
<i>Rosso di Montalcino</i>	22 euro
<i>Brunello di Montalcino Docg</i>	50 euro
<i>Brunello di Montalcino Docg Riserva</i>	76 euro
<i>Toscana Igt, La Leggenda</i>	80 euro



PIAN DELLE QUERCI - MONTALCINO	
<i>Rosso di Montalcino</i>	15,50 euro
<i>Brunello di Montalcino Docg</i>	27 euro
<i>Brunello di Montalcino Docg Riserva</i>	35 euro



LE BERNE - MONTEPULCIANO	
<i>Rosso di Montepulciano Doc</i>	12,50 euro
<i>Nobile di Montepulciano Docg</i>	19,90 euro



UMBRIA

SPORTOLETTI – SPELLO	
<i>Assisi Rosso Dop</i>	8,50 euro
<i>Villa Fidelia Rosso Igt</i>	18,30 euro
<i>Assisi Grechetto – Sportoletti -</i>	7,40 euro
<i>Villa Fidelia Bianco Igt – Sportoletti -</i>	12,80 euro



ABRUZZO

ALBERTO TIBERIO – CHIETI	
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOP</i>	14,70 euro
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva</i>	23 euro
<i>Vino Rosso Igp Terre di Chieti, vendemmia Tardiva</i>	23 euro
<i>Primitivo Igp Terre di Chieti</i>	23
<i>Pecorino Igp Terre di Chieti</i>	14,70 euro
<i>Cerasuolo d'Abruzzo Dop</i>	14,70 euro



SUD ITALIA & ISOLE – WINES

MOLISE

CANTINA HERERO – CAMPOBASSO	
<i>San Mercurio, Tintilia del Molise doc, 2019</i>	18 euro
<i>Herero, Tintilia del Molise doc, 2016</i>	28,40 euro
<i>Primaclasse, Tintilia del Molise doc, 2018</i>	40 euro
<i>Herero.16, Tintilia del Molise doc, 2017</i>	40 euro
<i>La buona Luna, Falanghina</i>	14,70 euro



CALABRIA

FATTORIA DE LILLAS – GERACE	
<i>Vino superiore Barricato Rocca Preioti 2017</i>	14 euro

PUGLIA

ANTICO PALMENTO – MANDURIA	
<i>Primitivo di Manduria Doc, Chiodi di Garofano</i>	28 euro
<i>Primitivo di Manduria Doc Riserva 2016</i>	36 euro
<i>Primitivo Rosato Salento, Rose del Sud</i>	17,40 euro



SARDEGNA

GALAVERA – ISOLA DEI NURAGHI	
<i>Cagnulari FIARA</i>	14,50 euro
<i>Cagnulari GALAVERA</i>	13,90 euro
<i>Cagnulari BERANU, affinato in botte di rovere.</i>	25,60 euro
<i>Vermentino PROMISSA</i>	13 euro



SICILIA

VINI SULTANA – PACHINO	
<i>Bachynum, Nero d'Avola Doc</i>	12,80 euro
<i>Abbinirichi, Syrah Doc</i>	12,80 euro
<i>Apollonia Vino Rosato Biologico</i>	11 euro



TENUTE DI NUNA – ETNA	
<i>Etna Bianco Doc, 2500 bottiglie anno.</i>	21,90 euro



NOTE LISTINO PREZZI:

I prezzi si intendono a bottiglia, Iva compresa.
I prezzi sono comprensivi di imballaggi sicuri o pacchetti regalo.
I prezzi sono validi per WEB, NEGOZIO, EXPORT e MERCATINI-FIERE.
Sono escluse le spese di spedizione o di consegna.

In **VERDE** indichiamo i prodotti Biologici certificati.
In **ROSSO** il prodotto potrebbe essere finito presso l'azienda o non a magazzino,
richiedere sempre maggiori informazioni.
In **ARANCIO** sono Vignaioli indipendenti.

PER PREVENTIVI o INFORMAZIONI:

andrea.molteni@choosemadeinitaly.com Whatsapp: + 39 339 272 6009
bar.ristoranti@choosemadeinitaly.it Whatsapp: + 39 334 748 8982