



*El sabor es subjetivo, la calidad no...*  
*Nos distingue*



**Bella Italia Islas Canarias SL**  
**C.I.F: B-76764125**  
**Carretera General TF-66 n. 96**  
**Guaza - Arona (38632)**  
**Santa Cruz de Tenerife - TENERIFE**  
**Mov. +34 673625375**

**GASTRONOMÍA ITALIANA DE CALIDAD**  
*CATÁLOGO PRODUCTOS*

# NUESTRA SELECCIÓN

CATÁLOGO VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue*

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
OLIOSAN.500ML	500 ML.	12 Uds.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
OLIOSAN.5L	5 Lt.	4 Uds.

## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MB001	250 ML.	12 Uds.

## ACETO BALS. DI MODENA DOP EXTRA VECCHIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MB002	100 ML.	1 Uds.

## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MB003	250 ML.	12 Uds.

## PERLE NERE A BASE DI ACETO BALSAMICO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MB004	50 GGr.	18 Uds.

## CREMA BALSAMICA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MB005	250 ML.	12 Uds.

## ACETO BALSAMICO AFFINATO 12 ANNI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MB006	100 ML.	1 Uds.

## TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO

PASTA ALL'UOVO - SENZA GLUTINE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
509SG	250 Gr.	6 Uds.

## RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PASTA ALL'UOVO - SENZA GLUTINE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
511SG	250 Gr.	1 Uds.

## TAGLIATELLE

PASTA ALL'UOVO - SENZA GLUTINE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
505SG	250 Gr.	1 Uds.

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA

PASTA ALL'UOVO - SENZA GLUTINE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
507SG	250 Gr.	1 Uds.

## SFOGLIA PER LASAGNE

PASTA ALL'UOVO - SENZA GLUTINE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
508SG	250 Gr.	1 Uds.

**BRA DURO DOP 1/4**



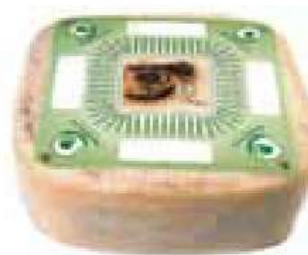
CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR9088	2 Kg. aprox.	4 Uds.

**MONTASIO DOP 1/4**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR1015	1,5 Kg. aprox.	4 Uds.

**RASCHERA DOP 1/4**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR9053	2 Kg. aprox.	4 Uds.

**MOLITERNO AL TARTUFO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR9088	5 Kg. aprox.	2 Uds.

**NERO IMPERIALE**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR6028	1,3 Kg. aprox.	2 Uds.

**BELZEBLU 1/2**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR7081	6 Kg. aprox.	1 Uds.

**BRANZI LATTE CRUDO 1/4**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR6020	2 Kg. aprox.	4 Uds.

**GORGONZOLA DOP BIO 1/8**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR7001	1,5 Kg. aprox.	4 Uds.

**BLU DI CAPRA 1/8**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR87019	1,4 Kg. aprox.	4 Uds.

**FARINA DI CECI**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
14557	10 Kg.	1 Uds.

**FARRO PERLATO BIO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
01001	500 Gr.	12 Uds.

**FREGOLA MEDIA**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
948	500 Gr.	24 Uds.

## NUESTRA SELECCIÓN

CATÁLOGO VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no... Nos distingue*

### GORGONZOLA DOLCE LEGNO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR87019	6 Kg. aprox.	1 Uds.

### GORGONZOLA E MASCARPONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR87500	1,2 Kg. aprox.	4 Uds.

### CASTELMAGNO DOP 1/4



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9036	1,5 Kg. aprox.	4 Uds.

### FAVOLA PREGIATO AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR16040	1,1 Kg. aprox.	2 Uds.

### FIORE SARDO DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR9006	3,5 Kg. aprox.	2 Uds.

### BITTO DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR9054	2 Kg. aprox.	2 Uds.

### PECORINO PERLA NERA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
	25 Kg. aprox.	2 Uds.

### ROCCOLO VALTALEGGIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR76011	2,5 Kg. aprox.	1 Uds.

### ROCCOLO DIVINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR76020	2,7 Kg. aprox.	1 Uds.

### QUARTIROLO DOP STAGIONATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
71010	2 Kg. aprox.	1 Uds.

### STRACHITUNT DOP 1/4



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
75030	1,25 Kg. aprox.	1 Uds.

### SALVA CREMASCO DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ARR6010	3 Kg. aprox.	2 Uds.

**PECORINO ROMANO DOP 1/16**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
814/SV	2 Kg. aprox.	16 Uds.

**FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
31511	1,5 Kg.	2 Uds.

**RULO CABRA 100%**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
541	1 Kg. aprox.	1 Uds.

**BARRA EDAM**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
510	3 Kg. aprox.	4 Uds.

**BARRA GOUDA**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
505	3 Kg. aprox.	4 Uds.

**BRIE**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
554	1 Kg. aprox.	2 Uds.

**EMMENTAL JULIENNE**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
502	1 Kg.	10 Uds.

**CHEDDAR**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
530	1 Kg.	10 Uds.

**MIX TRE FORMAGGI**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
212	1 Kg.	10 Uds.

**RULO CABRA MIXTO 50/50**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
5607	1 Kg. aprox.	2 Uds.

**AZUL DANÉS**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
521	3 Kg. aprox.	2 Uds.

**EMMENTAL RAPE FRANCES**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
502	1 Kg.	10 Uds.

# NUESTRA SELECCIÓN

CATÁLOGO VALCOIBERIA



El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue

## GRANA PADANO



16 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
803	300 Gr. aprox.	20 Uds.

## GRANA PADANO GRATTUGIATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
805	1 Kg.	10 Uds.

## GRANA PADANO



16 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
869	1 Kg. aprox.	16 Uds.

## GRANA PADANO 1/8



12 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
859	4,5 Kg. aprox.	4 Uds.

## MEZZA FORMA GRANA PADANO



12 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
827	19 Kg. aprox.	1 Uds.

## FORMA INTERA GRANA PADANO



12 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
800	35 Kg. aprox.	1 Uds.

## PARMIGIANO REGGIANO



24 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
874	1 Kg. aprox.	16 Uds.

## MEZZA FORMA PARMIGIANO REGGIANO



24 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
881	19 Kg. aprox.	1 Uds.

## FORMA INTERA PARMIGIANO REGGIANO



24 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
872	40 Kg. aprox.	1 Uds.

## PARMIGIANO REGGIANO EXTRA



24 MESI

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
875	4,5 Kg. aprox.	4 Uds.

## GRANA IN SCAGLIE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
805	1 Kg. aprox.	10 Uds.

## PARMIGIANO GRATTUGIATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
870	1 Kg. aprox.	10 Uds.

## SALAME TIPO FELINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0219	1 Kg. aprox.	6 Uds.

## 'NDUJA DI SPILINGA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3906	300 Gr. aprox.	8 Uds.

## MORTADELLA CON PISTACCHI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
007/P	3 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROVOLONE DOLCE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
898/P	5 Kg. aprox.	1 Uds.

## ASIAGO DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
861/A	3.5 Kg. aprox.	4 Uds.

## FONTINA VALLE D'AOSTA DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
860	2 Kg. aprox.	2 Uds.

## MIX LA GRATTUGIATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
387	1 Kg.	10 Uds.

## CACIOCAVALLO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
887	3 Kg. aprox.	10 Uds.

## PECORINO ROMANO GRATTUGIATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
28093	1 Kg.	10 Uds.

## PROVOLONE PICCANTE DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
899	5 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROVOLONE VALPADANA DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
898	5 Kg. aprox.	1 Uds.

## FONTAL



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
013	2.5 Kg. aprox.	4 Uds.

## NUESTRA SELECCIÓN

CATÁLOGO VALCOIBERIA



«El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue»

### BASTONCINO PICCANTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
048	700 Gr. aprox.	12 Uds.

### SPIANATA PICCANTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
46126	2,2 Kg. aprox.	6 Uds.

### GUANCIALE STAGIONATO INTERO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
44000	1,2 Kg. aprox.	6 Uds.

### CULATTA STAGIONATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CPSE	4 Kg. aprox.	1 Uds.

### COPPIETTE ARICCIA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
	su prenotazione	

### PORCHETTA ARICCIA IGP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
10999	3,5 Kg. aprox.	2 Uds.

### PANCETTA ARROTOLATA METÀ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
008	1,5 Kg. aprox.	6 Uds.

### PROSCIUTTO COTTO ARCOBALENO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
714	3 Kg. aprox.	2 Uds.

### PROSCIUTTO COTTO PURO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
81113	9 Kg. aprox.	2 Uds.

### PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
11033	4 Kg. aprox.	62 Uds.

### PROSCIUTTO COTTO GIALLO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3206	8 Kg. aprox.	2 Uds.

### BACON



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1601	2 Kg. aprox.	6 Uds.

**TARTUFO FRESCO BIANCO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1001TUBER	100 Gr.	1 Uds.

**TARTUFO FRESCO NERO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
2002TUBER	100 Gr.	1 Uds.

**OLIO AL TARTUFO BIANCO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
OLIOB250	250 Gr.	12 Uds.

**OLIO AL TARTUFO BIANCO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
OLG	500 Gr.	6 Uds.

**BURRO AL TARTUFO BIANCO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
BTB160	75 Gr.	12 Uds.

**MIELE DI ACACIA AL TARTUFO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
701022	120 Gr.	12 Uds.

**SALSA TARTUFATA AL 5%**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T5-500	500 Gr.	6 Uds.

**CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TESFET500	500 Gr.	6 Uds.

**POLENTA AL TARTUFO BIANCO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
POLTART	400 Gr.	12 Uds.

**POLVERE DI TARTUFO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TRUSPI	65 Gr.	12 Uds.

**SPECK ALTO ADIGE I.G.P.**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
88011	0,5 Kg. aprox.	6 Uds.

**SALAME MILANO**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
183	1,5 Kg. aprox.	6 Uds.



**Valcolatte** es una de las empresas **más integradas en el territorio nacional** y sigue produciendo **quesos** desde hace cuatro generaciones.

Nuestro establecimiento está situado en Valconasso di Pontenure, aproximadamente a 10 kilómetros de **Piacenza**, sobre una superficie de casi **26.000 metros cuadrados**. En esta área 15.000 metros cuadrados están dedicados a las líneas productivas, a los almacenes y a los departamentos de ventas y administrativos.

**Valcolatte** tiene casi 130 empleados, todos con su área de competencia, dando a la empresa una **organización dinámica** y **reactiva** para la **solución** de las **necesidades** de la misma empresa y del mercado.

**Valcolatte** trabaja sólo con leche Italiana de los agricultores de la Región, con quienes en los años ha establecido una fuerte relación de recíproca confianza. Todos los días Valcolatte procesa aproximadamente 400.000 litros de leche.

**TODA LA CALIDAD  
DE LA BUENA  
LECHE ITALIANA**



## **VALCOLATTE ES UNA DE LAS EMPRESAS MÁS IMPORTANTES DE LA REGIÓN Y SIGUE PRODUCIENDO QUESOS DESDE HACE CUATRO GENERACIONES**

La filosofía de nuestra empresa se basa en la continua búsqueda de la excelencia. Nuestra misión es conjugar la genuina tradición artesanal con las modernas tecnologías de producción, ofreciendo al consumidor final productos de alta calidad y cumpliendo con los más elevados estándares higiénicos.

**Gracias a la red de distribución y ventas** que abraza a **toda Italia**, **Valcolatte asegura** a sus clientes un **servicio puntual y eficiente todos los días**, y la **garantía** de la **frescura y calidad** de sus productos.

**Valcolatte** tiene varios almacenes en Italia: Pontenure (Piacenza), Recco (Genova) y Spello (Perugia), y además está presente en **Europa** gracias a una **red de vendedores autorizados**.

# LA FILOSOFÍA DE NUESTRA EMPRESA SE BASA EN LA CONTINUA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

En **España** y cerca de Barcelona, hay **Valcoiberia**, distribuidora oficial del Grupo **Valcolatte**.

La leche utilizada viene destinada a la producción de una **larga gama** de productos nacidos para **satisfacer** cada **necesidad**, del **consumidor** final y del **mercado** en general. Por la misma razón nuestra empresa atribuye un **gran valor** a la innovación, gracias a la **inversión** continua en **nuevas tecnologías** y en el **marketing** que se basan en la **oferta** de **nuevos** productos.

Todos los **procesos productivos** están **controlados** con **tecnologías modernas**, y además hay un **laboratorio** que efectúa **controles** químicos y microbiológicos.

Gracias a esta cuidadosa gestión, nuestra empresa se ha ganado las certificaciones **ISO 22000**, **BRC** e **IFS**, algunas de las **más importantes certificaciones internacionales** en el ámbito alimentario.



Nuestros productos tienen un **packaging** estudiado específicamente para **enfatar** las **características** de los mismos y para el mejor **impacto visual**.

## VALCOLATTE TIENE UNA LARGA GAMA DE PRODUCTOS CREADOS PARA SATISFACER CADA NECESIDAD

VALCOLATTE ASEGURA A SUS CLIENTES UN SERVICIO PUNTUAL Y EFICIENTE TODOS LOS DÍAS Y LA GARANTÍA DE FRESCURA Y CALIDAD



## BOCCONCINO DI MOZZARELLA 1KG



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
262	100 Gr.	4 Uds.

## BOCCONCINO DI MOZZARELLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
009	125 Gr.	16 Uds.

## BOCCONCINO DI MOZZARELLA 1KG



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
214	125 Gr.	4 Uds.

## BOCCONCINO SENZA LATTOSIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1700	125 Gr.	16 Uds.

## BOCCONCINO DI MOZZARELLA 1KG



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
089	200Gr.	4 Uds.

## MOZZARELLA 1KG (INCARTATO VALCO)



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
50900	200 Gr.	4 Uds.

## BOCCONCINO DI MOZZARELLA 1KG



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
795	500Gr.	4 Uds.

## CILIEGIE DI MOZZARELLA 1KG



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
209	10 Gr.	4 Uds.

## CILIEGIE DI BUFALA 1KG



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
268/1	10 Gr.	8 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
240	125 Gr.	12 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA GAROFALO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
235/1	125 Gr.	8 Uds.

## BUFALA BICCHIERE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
7718	125 Gr.	16 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0110	250 Gr.	12 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
249/A	250 Gr.	8 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA CIAMBELLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
113SS-125	125 Gr.	8 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA CIAMBELLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
113SS	250 Gr.	2 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA TRECCIA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
230	250 Gr.	8 Uds.

## MOZZARELLA DI BUFALA AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8308TRUFA	125 Gr.	16 Uds.

## MOZZARELLA BUFALA TRECCIONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
236	2 Kg.	1 Uds.

## BURRATA DI BUFALA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
2S25	200 Gr.	6 Uds.

## BURRATINA 2PZ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
231	125 Gr.	5 Uds.

## BURRATA BICCHIERE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
2F18	125 Gr.	8 Uds.

## BURRATA AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
231TRUFA	125 Gr.	8 Uds.

## BURRATA AFFUMICATA 2PZ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
2N18	125 Gr.	8 Uds.

## BURRATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
232	250Gr.	5 Uds.

## BURRATA FOGLIA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
233	300 Gr.	10 Uds.

## STRACCIATELLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
242	300 Gr.	8 Uds.

## RICCOTTA GUSTOSA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0708	250 Gr.	6 Uds.

## RICOTTA IN VASCHETTA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
846	1,5 Kg.	2 Uds.

## RICOTTA IN VASCHETTA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
842	250 Gr.	6 Uds.

## RICOTTA DEL PASTAIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
845	5 Kg.	4 Uds.

## RICOTTA PECORA SALATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
044	3 Kg. Aprox	4 Uds.

## MASCARPONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
820	250 Gr.	6 Uds.

## MASCARPONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
824	500 Gr.	6 Uds.

## MASCARPONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
821	2 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA FILONE ZIO GLICERIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
203	1 Kg.	12 Uds.

## STRACCHINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
374	200 Gr.	10 Uds.

## BURRO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
333	1 Kg.	10 Uds.

## SCAMORZA AFFUMICATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
906	280 Gr.	18 Uds.

## SCAMORZA IN FILONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
001	2 Kg. aprox.	5 Uds.

## GORGONZOLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
830	1,5 Kg. Aprox	4 Uds.

## GORGONZOLA BRAVO BIS



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
847	1,5 Kg.	4 Uds.

## GORGONZOLA BACCO PICCANTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
915/P	1,5 Kg.	4 Uds.

## TALEGGIO DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1300	2 Kg.	2 Uds.

## STRACCHINO MAMMA MIA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
104/U	1 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA MAMMA MIA FILONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9003	1 Kg.	6 Uds.

## MOZZARELLA MAMMA MIA CUBETTATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9001	2,5 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA MAMMA MIA JULIENNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9002	2,5 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA JULIENNE VALCOLATTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
184	2,5 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA CUBETTATA VALCOLATTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
090	3 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA VALCOIBERIA JULIENNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9006	2,5 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA VALCOIBERIA CUBETTATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9005	3 Kg.	4 Uds.

## FIOR DI LATTE OLATT



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9009	2,5 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA ZO GLICERIO JULIENNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
433	2,5 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA ZO GLICERIO CUBETTATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
424	3 Kg.	4 Uds.

## MOZZARELLA FDL JULIENNE BONTÀ LILLI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1809	2,5 Kg.	4 Uds.

Dal 1914 Una Storia di famiglia,  
di qualità e passione.



...Adesso c'è  
**VALCOLATTE,**  
la REGINA PIZZA  
sulla PIZZA

[www.valcolatte.it](http://www.valcolatte.it)

## Salami d'Italia





## FESA DI TACCHINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
004VIL	2 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROSCIUTTO MATTONELLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
005VIL	2,5 Kg. aprox.	8 Uds.

## COTTO AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
214001	4 Kg. aprox.	2 Uds.

## COTTO CINQUEFIORI ECCELLENZA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6002VIL	9 Kg. aprox.	1 Uds.

## COTTO PRAGA NAZIONALE 1/2



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
7008VIL	9 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE METÀ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3016VIL	9 Kg. aprox.	2 Uds.

# EMBUTIDOS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue

## PROSCIUTTO S.DANIELE 16 MESI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
038VIL	6 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROSCIUTTO S.DANIELE 18 MESI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8029VIL	6 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROSCIUTTO DI PARMA 15 MESI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
5020VIL	7 Kg. aprox.	1 Uds.

## PROSCIUTTO CRUDO PASTORELLO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6001VIL	7 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROSCIUTTO EMILIANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
4004VIL	6 Kg. aprox.	2 Uds.

## PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3006/VIL	7,3 Kg. aprox.	1 Uds.

## SPECK IGP VAL VENOSTA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
5002VIL	2,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## SALAME FIOCCO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6007VIL	3 Kg. aprox.	1 Uds.

## SALAME IL GENTILE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
011VILL	1,4 Kg. aprox.	6 Uds.

## SALAME MILANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3017VIL	2 Kg. aprox.	4 Uds.

## SALAME MONTANARO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
7002VIL	1 Kg. aprox.	1 Uds.

## SALAME CACCIATORE DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
13007VIL	0,170 Kg. aprox.	10 Uds.

## FINOCCHIONA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8002	1,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## SALAME STOFELOTTO MESOLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8002	2,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## SALAME CORALLINA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
75002VIL	1. Kg. aprox.	4 Uds.

## PANCETTA ARROTOLATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
006VILL	3 Kg. aprox.	2 Uds.

## PANCETTA AFFUMICATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
2004VIL	2,4 Kg. aprox.	2 Uds.

## PANCETTA CON PEPE NERO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
05002VIL	3,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## PANCETTA STECCATA AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
409000	3,5 Kg. aprox.	1 Uds.

## COPPA STAGIONATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3003VIL	1,4 Kg. aprox.	8 Uds.

## BRESAOLA DI TORO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6015VIL	2,3 Kg. aprox.	2 Uds.

## VENTRICINA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
93003VIL	2,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## CULATELLO DIAMANTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1005VIL	5 Kg. aprox.	1 Uds.

## LARDO DI PATA NEGRA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
3002VIL	2 Kg. aprox.	1 Uds.

# EMBUTIDOS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue*

## SPIANATA DELLA SILA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
65002VIL	2,2 Kg. aprox.	2 Uds.

## COTECHINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0000	500g aprox.	2 Uds.

## ZAMPONE IGP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
006VIL	1 Kg. aprox.	6 Uds.

## MORTADELLA AL TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
002VIL	2,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## MORTADELLA CON PISTACCHIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1103VIL	5 Kg. aprox.	2 Uds.

## MORTADELLA IGP CON PISTACCHIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
007VIL	3 Kg. aprox.	2 Uds.

## MORTADELLA CON PISTACCHIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1062VIL	10 Kg. aprox.	1 Uds.

## MORTADELLA SENZA PISTACCHIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
1100VIL	3 Kg. aprox.	1 Uds.

## MORTADELLA AL PEPERONCINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6058VIL	2,5 Kg. aprox.	2 Uds.

## AFFETTATI ANTIPASTO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0016VIL	120 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI MORTADELLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0013VIL	120 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI PROSCIUTTO DI PARMA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6014VIL	100 Kg. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI BRESAOLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
39026VIL	90 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI PROSCIUTTO COTTO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
41009VIL	110 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI SPECK DELLE ALPI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
5010VIL	110 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI SALAMI MILANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0040VIL	130 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI PANCETTA PEPE NERO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8861VIL	110 Gr. aprox.	8 Uds.

## AFFETTATI COPPA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
9027VIL	110 Gr. aprox.	8 Uds.



# EMBUTIDOS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue*



## LARDO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
RE093	2 Kg. aprox.	1 Uds.

## SOPPRESSATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
RE093	4 Kg. aprox.	1 Uds.

## SALAME TOSCANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6042	1,5 Kg. aprox.	1 Uds.

## PANCETTA AL PEPE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
921	1 Kg. aprox.	1 Uds.

## FINOCCHIONA TOSCANA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
061	1,2 Kg. aprox.	1 Uds.

## PECORINO MARZOLINO STAGIONATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
RE025	600 gr. aprox.	1 Uds.

## POLPA STAGIONATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
RE537	7 Kg. aprox.	1 Uds.

## LA GOTA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
067	1,5 Kg. aprox.	1 Uds.

## PECORINO TOSCANO SEMI STAGIONATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
798	2 Kg. aprox.	1 Uds.



## GUANCIALE DOLCE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
71SF	1 Kg. aprox.	6 Uds.

## CAPOCOLLO DOLCE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
05SF	1,5 Kg. aprox.	6 Uds.

## SOPPRESSATA DOLCE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
01SF	300 Gr. aprox.	6 Uds.

## GUANCIALE PICCANTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
72SF	1 Kg. aprox.	6 Uds.

## SPIANATA PICCANTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
16SF	1,3 Kg. aprox.	6 Uds.

## NDUJA BIO SUINO NERO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
73SF	500 Gr. aprox.	6 Uds.

# EMBUTIDOS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue



**SALSICCIA DI MAIALE FRESCA** NAPOLI

**COPPA TRANCIO** SOTTO VUOTO

**PASTA DI SALAME BUSTA**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
51	1 Kg. aprox.	13 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
065/SV	1 Kg. aprox.	10 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
PF21	1 Kg. aprox.	10 Uds.



**BRESAOLA PUNTA D'ANCA**

**BRESAOLA SOTTO FESA**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
13168	1,5 Kg. aprox.	4 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
13124	1 Kg. aprox.	4 Uds.



## SPADELLINO

## TOMINI FRESCHI

## TOMINI TIROLESE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
01582TA	25 Gr. aprox.	6 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
00950TA	25 Gr. aprox.	6 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
46522TA	110 Gr. aprox.	6 Uds.

## PRATAIOLA MIGNON

## CREMBRI

## TUMA DEL FEN



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
01550TA	100 Gr. aprox.	12 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
09892	100 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
011440TA	200 Gr. aprox.	6 Uds.

## CAPRIOLO

## CAPPRIOLO AL TARTUFO

## TOMA PIEMONTESE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
01400	350 Gr. aprox.	4 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
01470	350 Gr. aprox.	4 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
02245	6 Kg. aprox.	1 Uds.

# QUESOS

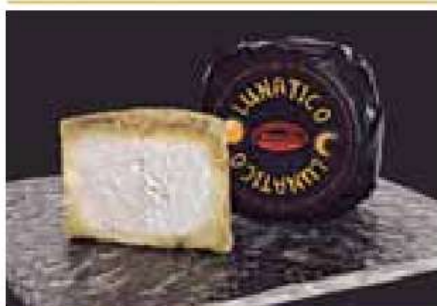
CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no... Nos distingue*

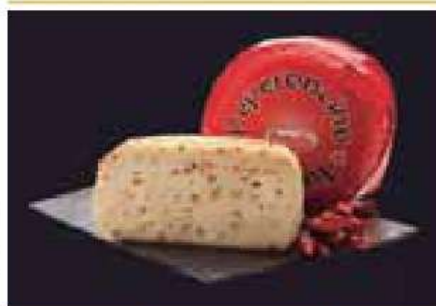


## LUNATICO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
BOTA0071I	700 Gr. aprox.	4 Uds.

## TOMETTA AL PEPERONCINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
BOTA0100Z	700 Gr. aprox.	6 Uds.

## TOMETTA ALLE ERBE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
BOTA0082X	700 Gr. aprox.	6 Uds.



## FORMAGGIO DI FOSSA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC164	300 Gr. aprox.	8 Uds.

## L'ULIVO OVINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC602	1,4 Kg. aprox.	2 Uds.

## CACIO FAENUM



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC601	1,4 Kg. aprox.	2 Uds.

## GRAN CRU DI GROTTA



## IL VERO SCOPAROLO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC600	2 Kg. aprox.	2 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC299	2,7 Kg. aprox.	2 Uds.

## MINI TARTUFAIO



## MINI FUOCHINO



## MINI CACIO DIVINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC463	400 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC457	400 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC279	400 Gr. aprox.	8 Uds.

## MINI PIPER NIGRUM



## MINI ALVEARE



## MINI NOCERINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC440	400 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC257	400 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC280	400 Gr. aprox.	8 Uds.

## MINI AFFUMICATO



## MINI SCOPAROLO



## MINI NERONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC281	400 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC269	400 Gr. aprox.	8 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
AC103	400 Gr. aprox.	8 Uds.



**TORTELLI ROSSI** SALMONE AFFUMICATO

**TORTELLI ROSSI** SALMONE AFFUMICATO

**TORTELLACCIO** VALTELLINA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP018250	250 Gr.	12 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T018	1 kg.	6 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6072	1 Kg.	6 Uds.

**PANZEROTTO** PERE E PECORINO

**PANZEROTTO** PERE E PECORINO

**PANZEROTTO** RICOTTA E SPINACI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP022250	250 Gr.	12 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T022	1 Kg.	6 Uds.

CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP010250	250 Gr.	12 Uds.

# PASTA

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue*

## PANZEROTTO RICOTTA E SPINACI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP010	1 Kg.	6 Uds.

## PANZEROTTO CAPRINO E CIPOLLE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP067250	250 Gr.	12 Uds.

## PANZEROTTO CAPRINO E CIPOLLE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
067TP	1 Kg.	6 Uds.

## PANZEROTTO ASTICE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP037	1 Kg.	6 Uds.

## PANZEROTTO GAMBERI E RUCOLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T003	1 Kg.	6 Uds.

## PANZEROTTO RADICCHIO E SPECK



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP099	250 Kg.	12 Uds.

## PANZEROTTO FUNGHI PORCINI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP112250	250 Gr.	4 Uds.

## PANZEROTTO FUNGHI PORCINI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T112	1 Kg.	6 Uds.

## PANZEROTTO CAPRINO E LIMONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6064	1 Kg.	6 Uds.

## CARAMELLA ROSSA RADICCHIO E SPECK



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP099	250 Kg.	6 Uds.

## BAULETTO FORMAGGI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
006TP	1 Kg.	6 Uds.

## TORTELLINI DI GOTTOLONGO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TS081	1 Kg.	4 Uds.

## PLIN CARNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP448	1 Kg.	6 Uds.

## FAZZOLETTO DI CARNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP059250	250 Gr.	12 Uds.

## FAZZOLETTO DI CARNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T059	1 Kg.	6 Uds.

## FAZZOLETTO ZUCCA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP055	1 Kg.	6 Uds.

## SPIGA TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP016250	250 Gr.	12 Uds.

## SPIGA TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T016	1 Kg.	6 Uds.

## CARAMELLA GORGONZOLA E NOCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP143250	250 Gr.	12 Uds.

## CARAMELLA GORGONZOLA E NOCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
T143	1 Kg.	6 Uds.

## CARAMELLA DI RICOTTA E SPINACI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
785	1 Kg.	6 Uds.

## MACCHERONI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP058	1 Kg.	6 Uds.

## TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
PFL100	1 Kg.	6 Uds.

## GARGANELLI GIALLI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TPGARGA	1 Kg.	6 Uds.

# PASTA

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



*El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue*

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TPST250	250 Gr.	12 Uds.

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
782	1 Kg.	6 Uds.

## TAGLIATELLE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TPFL250	250 Gr.	12 Uds.

## TAGLIATELLE FRESCHE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
787	1 Kg.	6 Uds.

## TAGLIOLINI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
7967	1 Kg.	6 Uds.

## PAPPARDELLE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TPFL1	1 Kg.	6 Uds.

## STROZZAPRETI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
783	1 Kg.	4 Uds.

## LASAGNE ARTIGIANALI BIO DI CARNE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
161650	1,650 Kg.	6 Uds.

## SFOGLIA PER LASAGNA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP020	1 Kg.	6 Uds.

## GNOCCHI PATATE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP407	500 Gr.	6 Uds.

## GNOCCHI SPINACI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP407SPIN	500 Gr.	6 Uds.

## GNOCCHI ZUCCA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TP407ZUC	500 Gr.	6 Uds.



## TROFIE FRESCHE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6104PJ	500 Gr.	12 Uds.

## ORECCHIETTE FRESCHE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6100PJ	500 Gr.	12 Uds.

## GNOCCHI DI PATATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6911PJ	1 Kg.	6 Uds.

## SCIALATELLI FRESCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6145PJ	250 Gr.	12 Uds.

## CAVATELLI FRESCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6103PJ	500 Gr.	12 Uds.

## PACCHERI FRESCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
6163PJ	400 Gr.	12 Uds.

# ARROZ

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distinguimos



RISO SUPERFINO ARBORIO

RISO SUPERFINO CARNAROLI

RISO SEMIFINO VIALONE NANO

RISO CARNAROLI NUVOLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG24	1 Kg.	12 Uds.	MARG89	1 Kg.	12 Uds.	MARG109	1 Kg.	12 Uds.	00000	1 Kg.	12 Uds.

RISO INTEGRALE SUPERFINO

RISO INTEGRALE ROSSO ERMES

RISO INTEGRALE NERO VENERE

RISO ARBORIO NUVOLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG208	1 Kg.	12 Uds.	MARG105	1 Kg.	12 Uds.	MARG103	1 Kg.	12 Uds.	00000	1 Kg.	12 Uds.

## RISOTTO AL TARTUFO A FETTE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG116	250 Gr.	10 Uds.

## RISOTTO AI FUNGHI PORCINI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG127	250 Gr.	10 Uds.

## RISOTTO AI CARCIOFI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG110	250 Gr.	10 Uds.

## RISOTTO AGLI ASPARAGI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG114	250 Gr.	10 Uds.

## RISO ZUCCHINE E ZAFFERANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG129	250 Gr.	10 Uds.

## RISO SPECK E RADICCHIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG124	250 Gr.	10 Uds.

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG126	250 Gr.	10 Uds.

## RISOTTO ALLE VERDURE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG107	250 Gr.	10 Uds.

## RISOTTO DI ZUCCA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MARG130	250 Gr.	10 Uds.





### FARINA 00V FAST



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
00VPIZZA	25 Kg.	1 Uds.

### FARINA MIDI PER PIZZA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
002PIZZA	25 Kg.	1 Uds.

### FARINA DI GRANO TENERO 00



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
VERACE25	25 Kg.	1 Uds.

### FARINA DI GRANO TENERO 00



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
ANIMA ITALIANA	25 Kg.	1 Uds.

### INFIBRA 1/300 TIPO 1



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRA300.25	25 Kg.	1 Uds.

### INFIBRA 1/300 TIPO 1



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRA1/300	5 Kg.	1 Uds.

### INFIBRA MISCELA ZERO W340



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRAZERO	12,5 Kg.	1 Uds.

### INFIBRA CROKKIA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRACROK	12,5 Kg.	1 Uds.

### INFIBRA PRIMA MACINA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INPRIM	12,5 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA CHIA E SEMI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRACHIA	10 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA NERISSIMA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRANER	10 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA FARRO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRAFARRO	10 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA SARACENO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRASARA	10 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA FARRO INTEGRALE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
FARROINT-INFIBRA	10 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA VIVA MISC. PANIFICAZIONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INVIV	5 Kg.	1 Uds.

## INFIBRA MISCELA DI FRUMENTO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRAMISC	5 Kg.	1 Uds.

## FARINA CON CURCUMA, ZENZERO, PAPAVERO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
INFIBRASPEZ	10 Kg.	1 Uds.

## GERME DI GRANO TOSTATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
GEGR	250 Gr.	6 Uds.

## GERME DI GRANO TOSTATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
GEGR400	400 Kg.	6 Uds.

## FARINA FRUMENTO TENERO 00



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
SFOGLIA25	25 Kg.	1 Uds.

## FARINA 00 CALIBRATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CALIBR25	25 Kg.	1 Uds.

# HARINAS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA

## SEMOLA RIMACINATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
880017	1 Kg.	10Uds.

## FARINA PER DOLCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
850014	1 Kg.	10 Uds.

## FARINA PER PIZZA E FOCACCE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8112	1 Kg.	10 Uds.

## FARINA PER LIEVITATI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
000	1 Kg.	10 Uds.

## FARINA 00 SFOGLIA CROISSANT



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CROIS25	25 Kg.	1 Uds.

## MISCELA FRITTO ORO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
MFRI	1 Kg.	1 Uds.

## SEMOLA RIMACINATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
RIMACIN25	25 Kg.	1 Uds.

## FARINA MANITOBA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
	1 Kg.	12 Uds.





**PANE CARASAU**

**CARBONE VEGETALE**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ
TIP107	500 Gr.	10 Uds.	202501	1 Kg.	8 Uds.



**BASE PIZZA TONDA 4PZ**

**PIZZA PALA OVALE 2PZ**

**TARALLI CLASSICI TESORI**



CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ	CÓDIGO	PESO	UDxCJ
BP0074GT	250 Gr.	6 Uds.	SC0002	250 Gr.	6 Uds.	2671	300 Gr.	20 Uds.

## FAGIOLI BORLOTTI LATTÀ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
VALL02	400 Gr.	24 Uds.

## POLPA DI POMODORO BIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
8840BIO	400 Gr.	12 Uds.

## PACCHETELLE DEL PIENNOLO DOP



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
VALB19	970 Gr.	6 Uds.

## PACCHETELLE POMODORINO GIALLO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
VALB18	970 Gr.	6 Uds.

## FRIARIELLI "ALLA NAPOLETANA"



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
VALB23	1 Kg.	6 Uds.

## GRANO PER PASTIERA VETRO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
VALVA01	550 Gr.	12 Uds.

## PESTO GENOVESE FRESCO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
436/B	1,5 Kg.	4 Uds.

## PESTO ROSSO ALLA SICILIANA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
7511	1,5 Kg.	4 Uds.

## FUNGHI SECCHI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
05500	500 Gr.	10 Uds.

## FUNGHI PORCINI INTERI CONGELATI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
	1 Kg.	10 Uds.

## FUNGHI PORCINI CUBI CONGELATI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
	1 Kg.	10 Uds.

## MISTO FUNGHI CONGELATI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
	1 Kg.	10 Uds.

# SALSAS Y CONSERVAS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA



El sabor es subjetivo, la calidad no...  
Nos distingue

## CREMA AI 5 FORMAGGI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
EF1	820 Gr.	6 Uds.

## POLPA DI RICCIO STERILIZZATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0303	55 Gr.	12 Uds.

## NERO DI SEPPIA STERILIZZATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
0719	20 Gr.	20 Uds.

## BOTTARGA MUGGINE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
103	70/100 Gr.	10 Uds.

## BOTTARGA MUGGINE GRATTUGIATA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
10302	50 Gr.	10 Uds.

## OLIVE VERDI DI CASTELVETRANO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
D2S	1,8 Kg.	2 Uds.

## OLIVE VERDI DI LECCINO SIN HUESO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
18SE	1,8 Kg.	2 Uds.

## OLIVE NERE DENOCCIOLATE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
18SE	2,5 Kg.	3 Uds.

## CAPPERI SOTTO SALE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
18SE	1 Kg.	6 Uds.

## OLIVE VERDI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	2 Gr.	3 Uds.

## POMODORINA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	830 Gr.	6 Uds.

## MEZZORO POMODORI A METÀ



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
XC1	800 Gr.	6 Uds.

## SALSA ALLE NOCI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
C4H	750 Gr.	6 Uds.

## CREMA CON TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
E5H	750 Gr.	6 Uds.

## CARPACCIO DI TARTUFO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
P69	350 Gr.	3 Uds.

## MELANZANE GRIGLIATE SOTT'OLIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	1,7 Kg.	12 Uds.

## POMODORI SECCHI IN OLIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	1,7 Kg.	12 Uds.

## FUNGHI TRIFOLATI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
US3	1,7 Kg.	1 Uds.

## TONNO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	1,7 Kg.	12 Uds.

## MENU SCAROLA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	400 G.	12 Uds.

## CARCIOFI ALLA ROMANA SOTT'OLIO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
US3	1,7 Kg.	12 Uds.

# SALSAS Y CONSERVAS

CATÁLOGO PRODUCTOS VALCOIBERIA

## CARCIOFI ALLA ROMANA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
HDA	2,4 Kg.	6 Uds.

## RUSTICHELLO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
HS8	2,4 Kg.	6 Uds.

## SPACCATELLI TRIFOLATI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
HN2	1,7 Kg	6 Uds.

## PORCINI TRIFOLATI BOSCHETTO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
G61	800 Gr.	6 Uds.

## FUNGHI PORCINI SNACK IL BOSCHETTO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
G11	800 Gr.	6 Uds.

## OLIVE TAGGIASCHE OLIO DENOCCIOLATE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
XL1	750 Gr.	6 Uds.

## OLIVE NERE DENOCCIOLATE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
UJ3	2,4 Kg.	6 Uds.

## ACCIUGHE DEL BERAZA



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA1	500 G	12 Uds.

## CARNE SALATA DEL TRENTINO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
2K9	2 Kg.	2 Uds.



## PANDORO ORO RIFLESSI



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
PR04	1 Kg.	6 Uds.

## PANETTONE CIOCCOLONE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
P104	1 Kg.	6 Uds.

## PANETTONE TRADIZIONALE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
P101	1 Kg.	6 Uds.

## COLOMBA TRADIZIONALE



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CA03	1 Kg.	6 Uds.

## COLOMBA AL CIOCCOLATO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CLX57	1 Kg.	6 Uds.

## COLOMBA FRUTTI DI BOSCO



CÓDIGO	PESO	UDxCJ
CLX11	1 Kg.	6 Uds.

# MAPA VINOS ITALIANOS



 Vinos Tintos

 Vinos Blancos

 **19** DE LOS VINOS ITALIANOS  
ESTÁN ENTRE LOS **100** MEJORES  
VINOS DEL MUNDO

FUENTE: WINE SPEECHES

  
**Valco Iberia**  
italian food service

# “Quelli che il Vino,,



DESCUBRE NUESTRA SELECCIÓN  
DE VINOS ITALIANOS EN

[www.valcoiberia.com](http://www.valcoiberia.com)



*El sabor es subjetivo, la calidad no...*  
*Nos distingue*

“Un viaje  
único hacia  
el sabor  
y la tradición  
de la cocina  
italiana”



*El sabor es subjetivo, la calidad no.  
Nos distingue*



# Valcoiberia

ITALIAN FOOD LOVERS

LA MEJOR SELECCIÓN  
DE VINOS ITALIANOS

[www.valcoiberia.com](http://www.valcoiberia.com)

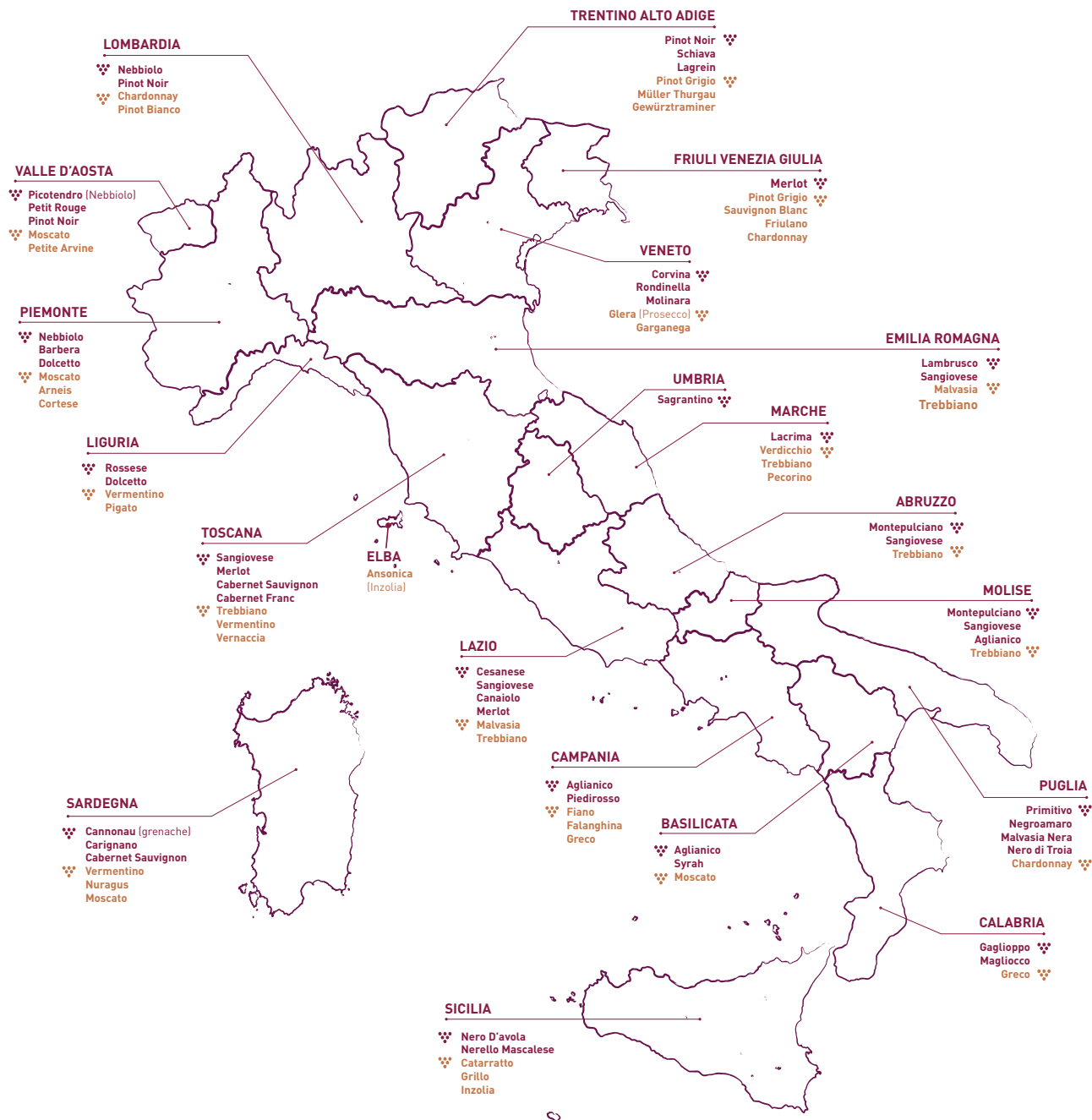
“Quelli  
che il VINO.”



CALDARO SCHIAVA  
 CABERNET BLAUBURGUNDER  
 LAGREIN COLLI DI BOLZANO  
 MERANESE DI COLLINA  
 PINOT NERO  
 PINOT MÜLLER-THURGAU  
 VALPOLICELLA CABERNET  
 GRIGIO MARZEMINO NOSIOLA  
 VITELLINA SFORZATO TEROLDEGO ROTALIANO  
 PINOT NERO  
 PINOT VALTELLINA  
 SAUVIGNON CASTELLER  
 PROSECCO PASITO LATISANA  
 NERO SUPERIORE LAGREIN ROSATO  
 REFOSCO DAL CIALLA ROSSO  
 CHARDONNAY PEDUNCOLO TALLER CARSO  
 MANTOVANO AL LAMBRO GARGANEGA ROSSO AMARONE DELLA  
 BUTTAFOCCO BOTTICINO  
 VALPOLICELLA  
 BARDOLINO BARBERA DI VALPOLICELLA  
 FRANCIACORTA GARGANEGA  
 FARA BRAMATERRA MALVASIA VALTELLINA ROSSO CONEGLIANO MERLOT  
 FREISA BARBERA DEL OLTREPO  
 SANGUE DI GIUDA  
 D'ASTI MONFERRATO PAVESE  
 BARBERA LUGANA  
 BARBERA COLLINA TORTONESI  
 BONARDA  
 LAMBRUSCO SALAMINO MALBO GENTILE MERLOT  
 DOLCETTO BRACHETTO D'ACQUI  
 PIGNOLETTO  
 BAROLO BARBARESCO MARZEMINO SANGIOVESE DI ROMAGNA  
 BARBERA D'ASTI  
 BIANCHETTA GENOVESE LAMBRUSCO NOVELLO ALBANA DI ROMAGNA  
 DOLCETTO DOGLIANI SCIA-TRA  
 MOSCATO  
 ROSSESE DI  
 DOLCEAQUA  
 CILIEGIOLO  
 CAGNINA CABERNET  
 LAMBRUSCO GRASPAROSSA  
 SCIA-TRA  
 Montecarlo  
 CARMIGNANO GUTTURNO  
 ROSSO DI ORCIA BIANCO  
 MALVASIA  
 MONTEPULCIANO PASSITO  
 BIANCO DI PUGILIANO VERNACCIA DI  
 MONTESCUAIO SAN GIMIGNANO SERRAPETRONA  
 BRUNELLO DI MERLOT VERDICCHIO  
 MONTALCINO TORGIANO DI MORRO  
 CHIANTINOBILE DI ROSSO ORVIETO CONERO  
 MONTEPULCIANO GRECHETTO ROSSO PICENO  
 VIN SANTO MERLOT MONTEFALCO PASSERINA  
 MORELLINO SAGRANTINO MORO MERLOT  
 DI SCANSANO TORGIANO CASORIA  
 ELBA CORIPINOT VIOLONE VESTINI  
 ROSATO MARINO NERO  
 ESTI ESTI!! ESTI!! CERVETERI CERASUOLO  
 DI MONTEFIASCONE PASSITO BIANCO  
 VELLETRI FRASCATI MONTEPULCIANO BIFERNO  
 CESANESE D'ABRUZZO MOSCATO  
 BIANCO CAPENA AGLIANICO CACC'E MMITTE  
 ALEATICO DI GRADOLI DEL MOLISE DI LUCERA NARDÒ  
 ZAGAROLO GALLUCCIO CASTEL DEL MONTE  
 TAURASI  
 PIEDIROSSO SALICE SALENTINO  
 AGLIANICO DEL TABURNO AGLIANICO LOCOROTONDO  
 FIANO DI AVELLINO DEL VULTURE PRIMITIVO DI  
 GRECO CASTEL MORO DI MATERA MANDURIA  
 DI TUFO SAN LORENZO ROSSO DI MATERA MARTINA FRANCA  
 BARBERA PRIMITIVO DI MATERA GRAVINA  
 CILENTO ROSSO  
 AGLIANICO ROCCANOVA  
 POLLINO  
 SCAVIGNA  
 BIANCO  
 DONNICI  
 SANT ANNA  
 DI ISOLA  
 CAPO RIZZUTO  
 VERBICARO  
 MELISSA  
 SAVUTO  
 GRECO DI  
 BIANCO  
 CIRÒ  
 MALVASIA  
 DELL'ELIPARI  
 NERELLO MASCALESE  
 ERICE ROSSO  
 RISERVA BIANCO PACHINO MOSCATO DI NOTO  
 MARSALA SUPERIORE CONTEA DI SCLAFANI SYRAH  
 FARO CONTESSA ENTELLINA BIANCO ALCAINO  
 MAMERTINO MONREALE ROSATO  
 NERO D'AVOLA SANGUIGNA  
 GRECANICO SICILIA ROSATO  
 CERASUOLO DI VITTORIA  
 MAMERTINO RISERVA  
 MOSCATO DI  
 PANTELLERIA



# MAPA VINOS ITALIANOS



Vinos Tintos



Vinos Blancos



**19** DE LOS VINOS ITALIANOS ESTÁN ENTRE LOS  
**100** MEJORES VINOS DEL MUNDO

FUENTE: WINE SPECTATOR

# BUENA DEGUSTACIÓN

Siguiendo la normativa comunitaria, los vinos italianos se clasifican según las siguientes designaciones oficiales:

## 74 DOCG

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CONTROLADA Y GARANTIZADA

## 333 DOC

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA

## 118 IGT

INDICACIÓN GEOGRÁFICA TÍPICA

# QUELLI CHE IL VINO SOMOS NOSOTROS

El proyecto ha nacido de nuestro amor por los vinos, y con el tiempo se ha convertido en un trabajo. El vino es una de las máximas expresiones de la cultura italiana, habla de nuestra tierra, de su esencia, de sus olores y sabores... una historia hecha de pasión y excelencia.

Os proponemos una amplia selección de vinos italianos, fruto de una atenta selección para satisfacer a nuestros clientes más exigentes.

Hemos cuidado el detalle al máximo para ofrecerles productos de excelencia. Hemos apostado por pequeñas empresas que trabajan con nuestro mismo entusiasmo, realidades locales que integran tradición e innovación.

Nuestro catálogo es un viaje a través de Italia y sus perfumes, sus viñedos y sus regiones, cada una diferente como sus vinos.

Esperemos que disfrutes de cada nota y de cada sorbo.



## PIEMONTE

Canale  
CUNEO



La nueva bodega de **Cascina Chicco** es un lugar único y acogedor, donde la tecnología y la tradición viven al lado en un espectacular entorno subterráneo con ladrillos de terracota y cristales de tiza que afloran. Un homenaje a la extraordinaria tierra de los Roero y sus vinos.

### BAROLO RISERVA DOCG "GINESTRA"

VINO TINTO COD. BAROCHGIN



**UVA:** Nebbiolo 100%

**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.

**AROMA:** Confitura, frutos secos y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.

**EN BOCA:** Seco, estructurado con larga persistencia aromática.

**MARIDAJE:** Carne roja y quesos curados.

### BAROLO DOCG "ROCCHIE DI CASTELLETTO"

VINO TINTO COD. BAROCH



**UVA:** Nebbiolo 100%

**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.

**AROMA:** Confitura, frutos secos y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.

**EN BOCA:** Seco, estructurado con larga persistencia aromática.

**MARIDAJE:** Primeros y segundos de carne.

### BARBARESCO DOCG "NOCE GRANDE"

VINO TINTO COD. BARBCH



**UVA:** Nebbiolo 100%

**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.

**AROMA:** Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.

**EN BOCA:** Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.

**MARIDAJE:** Carne a la brasa y quesos curados.

**PIEMONTE**San Rocco Seno d'Elvio  
ALBA

**Bodega Piazza** se encuentra a San Rocco Seno d'Elvio, cerca de Alba, sumergida en los viñedos de “Le Langhe”. De estas uvas nacen vinos tintos famosos como Barolo, Nebbiolo, Barbaresco, Barbera y Dolcetto, sin olvidar grandes blancos como el Roero Arnei.

**BAROLO DOCG “SOTTOCASTELLO DI NOVELLO”****VINO TINTO** COD. 010PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura, frutos secos y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.**EN BOCA:** Seco, estructurado con larga persistencia aromática.**MARIDAJE:** Carne roja y quesos curados.**NOTAS:** 24 meses de crianza en barrica.**BARBARESCO DOCG “FRATIN”****VINO TINTO** COD. 009PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.**EN BOCA:** Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.**MARIDAJE:** Primeros y segundos platos.**NOTAS:** 9 meses de crianza en barrica.**BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE “MUGIOT”****VINO TINTO** COD. 008PIAZZO**UVA:** Barbera 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Mora, ciruela, pétalos de rosa y confitura, con ligeras notas especiadas.**EN BOCA:** Lleno, cálido, estructurado, con larga persistencia aromática.**MARIDAJE:** Perfecto con pasta con salsa roja, carnes rojas y quesos curados.**NOTAS:** 12 meses de crianza en barrica.**BAROLO DOCG “VALENTE”****VINO TINTO** COD. 003PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura, frutos secos y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.**EN BOCA:** Seco, estructurado con larga persistencia aromática.**MARIDAJE:** Carne roja y quesos curados.**NOTAS:** 18 meses de crianza en barrica.**BARBARESCO DOCG “ARGÈ”****VINO TINTO** COD. 002PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.**EN BOCA:** Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.**MARIDAJE:** Primeros y segundos platos.**NOTAS:** 9 meses de crianza en barrica.**LANGHE NEBBIOLO DOC “AIMAN”****VINO TINTO** COD. 005PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Amplio, notas de frambuesas y fresas.**EN BOCA:** Lleno y complejo con tanino suave.**MARIDAJE:** Carne roja, pasta con salsas rojas.**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.

**BARBERA D'ALBA DOC "FIL RUS"****VINO TINTO** COD. 001PIAZZO**UVA:** Barbera 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Mora, ciruela, pétalos de rosa y confitura, con ligeras notas especiadas.**EN BOCA:** Lleno, cálido, estructurado, con larga persistencia aromática.**MARIDAJE:** Acompaña platos importantes. Perfecto con pasta con salsa roja, carnes rojas y quesos curados.**DOLCETTO D'ALBA DOC "BURAN"****VINO TINTO** COD. 007PIAZZO**UVA:** Dolcetto 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Afrutado con notas de ciruelas y cerezas.**EN BOCA:** Lleno, compacto, agradablemente tánico con un final de almendra amarga.**MARIDAJE:** Vino a "tutto pasto" perfecto con pizza y pastas con salsas rojas.**ROERO ARNEIS DOCG "CORTINE"****VINO BLANCO** COD. 004PIAZZO**UVA:** Arneis 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Floral, mineral con notas de avellanas, limón y manzana.**EN BOCA:** Delicado, mineral y armónico.**MARIDAJE:** Perfecto con platos ligeros, entrantes y pescado.**PIEMONTE**Loazzolo  
ASTI

Hoy en día **Borgo Maragliano** es una bodega familiar donde Carlo y Silvia, juntos a los hijos Giuseppe y Germana gestionan las 21 hectáreas del viñedo cuya producción se vinifica y embotella en la bodega de propiedad en Loazzolo.

**MOSCATO D'ASTI DOCG "LA CALIERA"****VINO BLANCO** COD. 6034**UVA:** Moscato bianco di Canelli 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas intensas de frutas escarchadas, flores de acacia. Única la percepción de violeta.**EN BOCA:** Aterciopelado y con cuerpo.**MARIDAJE:** Acompaña postres y fruta fresca. Perfecto con el "panettone".**LOMBARDIA**Oltrepò Pavese  
PAVIA**SANGUE DI GIUDA DOC "LA CACCIATORA"****VINO TINTO** COD. 773**UVA:** Croatina, Barbera, Uva Rara**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Vinoso, intenso con notas afrutadas.**EN BOCA:** Dulce, lleno y afrutado, morbido, agradablemente persistente.**MARIDAJE:** Embutidos, pizza, platos de pasta con salsa roja. Perfecto para postres.

**LOMBARDIA**Monterossa (Franciacorta)  
**BRESCIA**

Hoy **Monte Rossa** gobierna 70 hectáreas de viñedos. Las diversas posiciones de los crus en diferentes suelos y exposiciones contribuyen a ampliar el patrimonio aromático de las uvas, para componer cubos ricos en estructura y complejidad. La producción de la bodega ronda las 500.000 botellas anuales.

**FRANCIACORTA DOCG PRIMA CUVÉE BRUT****VINO BLANCO ESPUMOSO** COD. 00B6MT**UVA:** Chardonnay 85%, Pinot nero 10%, Pinot bianco 5%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Bouquet persistente, con notas florales y de bollería.**EN BOCA:** Lleno e intenso.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo y para todo tipo de entrantes. Perfecto con arroces, pescado y verduras.**NOTAS:** Crianza 24 meses - Método clásico.**FRANCIACORTA DOCG SANSEVÉ SATÈN BRUT****VINO BLANCO ESPUMOSO** COD. 00C6MT**UVA:** Chardonnay 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Notas de fruta madura tropical.**EN BOCA:** Gran estructura, final largo y persistente.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo, arroces delicados y pescado.**NOTAS:** Crianza 30 meses - Método clásico - Tipología Brut.**FRANCIACORTA DOCG FLAMINGO ROSÉ BRUT****VINO ROSADO ESPUMOSO** COD. 00R6MT**UVA:** Chardonnay 60%, Pinot nero 40%**COLOR:** Rosa tenue.**AROMA:** Bouquet complejo, vivaz, envolvente con notas de frutas del bosque.**EN BOCA:** Lleno, aterciopelado, mórvido con cuerpo.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, quesos medio curados y marisco.**NOTAS:** Crianza 30 meses - Método clásico - Tipología Brut.**FRANCIACORTA DOCG CABOCHON BRUT****VINO BLANCO ESPUMOSO** COD. 00G12MT**UVA:** Chardonnay 70% y Pinot nero 30%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Persistente con un bouquet complejo de costra de pan, bollería, melocotón.**EN BOCA:** Gran estructura e intensidad. Potente y de gran elegancia.**MARIDAJE:** Arroces, carnes blancas, perfecto con pescado elaborado.**NOTAS:** Crianza 48 meses - Método clásico - Fermentación del mosto en barrica.**TRENTINO  
ALTO ADIGE**Lago de Caldaro  
**BOLZANO**

**Kellerei Kaltern-Caldaro** es una cooperativa vinícola con 400 asociados y 300 hectáreas de viñedos. La bodega es embajadora de los vinos del Lago de Caldaro, una región única. La misión es preservar las tradiciones y la cultura agrícola de esta tierra y de su gente.

**ALTO ADIGE DOC PINOT NERO****VINO TINTO** COD. 007CAL**UVA:** Pinot Nero 100%**COLOR:** Rojo Rubí intenso.**AROMA:** Afrutado con aromas de ciruela y frambuesa, notas especiadas de canela.**EN BOCA:** Aterciopelado con final persistente.**MARIDAJE:** Platos de carne, caza y quesos curados.**NOTAS:** 4 meses de crianza en barrica.

## ALTO ADIGE DOC LAGREIN

VINO TINTO COD. 004CAL

**UVA:** Lagrein 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Afrutado con notas de ciruela y mora, perfume de chocolate y café.**EN BOCA:** Buen cuerpo con tanino poderoso y final persistente.**MARIDAJE:** Caza, carne roja y quesos curados.**NOTAS:** 4 meses de crianza en barrica de 75hl.

## ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON

VINO BLANCO COD. 002CAL

**UVA:** Sauvignon 100%**COLOR:** Amarillo pajizo intenso.**AROMA:** Aromático con notas de pétalos de rosa, lichi y piña.**EN BOCA:** Lleno y cremoso al paladar, con final aromático y persistente.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, marida bien con espárragos y verduras a la plancha, con pescado y queso de cabra.

## ALTO ADIGE DOC MÜLLER THURGAU

VINO BLANCO COD. 003CAL

**UVA:** Müller Thurgau 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Aromático con notas de melocotón.**EN BOCA:** Sapidéz y buen equilibrio al paladar, final a fruta blanca.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo, acompañante de entrantes, pescado cocido o a la parrilla.

## ALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO

VINO BLANCO COD. 001CAL

**UVA:** Pinot Bianco 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con ligeros reflejos verdosos.**AROMA:** Notas a manzana golden, pera y melocotón.**EN BOCA:** Muy equilibrado con final afrutado.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, marida bien con entrantes, sopas y cremas. Perfecto con pescado.**NOTAS:** Robert Parker 2017 90 puntos.

## ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER CAMPANER

VINO BLANCO COD. 005CAL

**UVA:** Gewürztraminer 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados.**AROMA:** Notas intensas de rosa, lichi, miel, canela y fruta exótica.**EN BOCA:** Amplio al paladar, con fruta exótica y buena persistencia.**MARIDAJE:** Ideal como aperitivo, con pescado crudo, gambas, platos típicos de la cocina asiática y arroces.**NOTAS:** Gambero Rosso 2013 2 Bicchieri.

PASQUA

VENETO

Pasqua Wines  
VERONA

Fundada en 1925 en Verona, Pasqua Vigneti e Cantine nació del amor de la familia por Valpolicella. Tres generaciones de personas con un corazón veronés y un alma internacional, compartiendo la misma gran pasión: la viticultura y la producción de vinos únicos, primero en el Véneto y luego también en las regiones italianas del DOC más conocido.

## BIANCO VENETO IGT "HEY FRENCH"

VINO BLANCO COD. 203610001

**UVA:** Garganega, Pinot Bianco y Sauvignon.**COLOR:** Amarillo.**AROMA:** Notas florales e intensa mineralidad.**EN BOCA:** Cítricos, delicadas notas de pimienta blanca y frutas tropicales.**MARIDAJE:** Pescado, ensaladas y platos ligeros.

## PRIMITIVO DI PUGLIA IGT “ZIN”

VINO TINTO COD. 1385CB



**UVA:** Primitivo 100%  
**COLOR:** Rojo oscuro.  
**AROMA:** Ciruela, frutos rojos y regaliz con notas de vainilla.  
**EN BOCA:** Equilibrado y elegante.  
**MARIDAJE:** Caza, carne roja y platos sabrosos.

## CHARDONNAY DI PUGLIA IGT “IDEALYSTA”

VINO BLANCO COD. 1383CB



**UVA:** Chardonnay 60%, Fiano 40%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Notas cítricas, melocotón y flores blancas.  
**EN BOCA:** Fresco, con notas minerales.  
**MARIDAJE:** Platos a base de pollo y platos a base de pescado.

## ROSATO DI PUGLIA IGT “IDEALYSTA”

VINO ROSADO COD. 1384CB



**UVA:** Primitivo 50%, Negroamaro 20%, Syrah 20%, Chardonnay 10%  
**COLOR:** Rosado intenso.  
**AROMA:** Notas florales, muy persistente.  
**EN BOCA:** Fresco y cremoso.  
**MARIDAJE:** Pizzas gourmet, platos de pescado.



VENETO

Cecilia Beretta  
VERONA

Fundada en 1925 en Verona, Pasqua Vigneti e Cantine nació del amor de la familia por Valpolicella. Tres generaciones de personas con un corazón veronés y un alma internacional, compartiendo la misma gran pasión: la viticultura y la producción de vinos únicos, primero en el Véneto y luego también en las regiones italianas del DOC más conocido.

## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO

VINO TINTO COD. 1379CB



**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Intensas notas de frutos del bosque y cereza.  
**EN BOCA:** Vino de medio cuerpo, afrutado, muy goloso.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne y quesos curados.

NOTAS: 8 meses de crianza en barrica.

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC

VINO TINTO COD. 2423CB



**UVA:** 65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Croatina  
**COLOR:** Rojo granate muy intenso.  
**AROMA:** Perfumes de ciruela, almendra, chocolate y ligeros toques de vainilla.  
**EN BOCA:** Excelente estructura, armónico y persistente.  
**MARIDAJE:** Ideal con carnes rojas o caza, Parmigiano Reggiano y quesos curados.

NOTAS: 18 meses de crianza en barrica.

## VALPOLICELLA SUPERIORE DOC “TERRE DI CARIANO”

VINO TINTO COD. 2410CB



**UVA:** 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso, con notas de cereza, vainilla y especias.  
**EN BOCA:** Estructurado, redondo, envolvente al paladar.  
**MARIDAJE:** Carnes rojas a la brasa, asados de ternera, polenta, setas y quesos sabrosos.

NOTAS: 8 meses de crianza en barrica.

## VENETO IGT “SORAIE”

VINO TINTO COD. 2540CB



**UVA:** Merlot 40%, Corvina 30%, Cabernet 20%, Croatina 10%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Notas de ciruela y mora.  
**EN BOCA:** Fresco y afrutado.  
**MARIDAJE:** Risotto, carne roja y queso curado.

## TRE VENEZIE IGT MERLOT

VINO TINTO COD. 2412CB



**UVA:** Merlot 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Típico con notas de grosellas.  
**EN BOCA:** Redondo y mórvido.  
**MARIDAJE:** Primeros platos sabrosos y segundos de ternera, pato, conejo, cordero y cerdo.

## BARDOLINO CLASSICO DOC “COSTIERA”

VINO TINTO COD. 2310CB



**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinara 20%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Típico afrutado.  
**EN BOCA:** Equilibrado, buena persistencia y sapidez.  
**MARIDAJE:** Primeros platos, perfecto con el conejo y segundos de pescados sabrosos.

TRE VENEZIE IGT “FREEDA” 

VINO ROSADO COD. 1378CB



**UVA:** Corvina 60% Sauvignon 30%, Carménère 10%  
**COLOR:** Rosado.  
**AROMA:** Afrutado y especiado.  
**EN BOCA:** Fresco mineral con final duradero y armonioso.  
**MARIDAJE:** Risotto, pescado a la plancha y ostras.

## CHIARETTO DI BARDOLINO CLASSICO DOC

VINO ROSADO COD. 2362CB



**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Molinare 20%  
**COLOR:** Rosado.  
**AROMA:** Delicadas señales de cereza y frutos rojos.  
**EN BOCA:** Fresco, ácido y bien equilibrado.  
**MARIDAJE:** Pescado, ensaladas y platos ligeros.

SOAVE CLASSICO DOC “BROGNOLIGO” 

VINO BLANCO COD. 2302CB



**UVA:** Garganega 100%  
**COLOR:** Amarillo claro con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Notas de manzanilla y frutos tropicales.  
**EN BOCA:** Fresco, equilibrado con regusto de almendras.  
**MARIDAJE:** Entrantes de marisco, platos de pescado y platos ligeros.

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC “GRIGIO LUNA”

VINO BLANCO COD. 2402CB



**UVA:** Pinot Grigio 100%  
**COLOR:** Amarillo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Floreal con notas de pera y melocotón.  
**EN BOCA:** Buena estructura, intenso y muy equilibrado.  
**MARIDAJE:** Platos ligeros a base de pescado, verduras y ensaladas.

**VENETO**

San Pietro in cariano - VR

**VALPOLICELLA**

Zymè, fundada por Celestino Gaspari en 1999 en Valpolicella, Italia, es una bodega que combina tradiciones centenarias con innovación moderna, produciendo vinos elegantes y sostenibles.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG****VINO TINTO** COD. AMA19075**UVA:** 40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta, 5% Croatina**COLOR:** Rojo granate muy intenso.**AROMA:** Perfumes de ciruela, almendra, chocolate y ligeros toques de vainilla.**EN BOCA:** Excelente estructura, armónico y persistente.**MARIDAJE:** Ideal con carne rojas o caza.**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOP****VINO TINTO** COD. SUP19075**UVA:** 40% Corvina, 70% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Intenso, con notas de cereza, vainilla y especias.**EN BOCA:** Estructurado, redondo, envolvente al paladar.**MARIDAJE:** Platos a base de carne y quesos curados.**VENETO**

Monteforte d'Alpone

**VERONA**

Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone fue financiada en marzo de 1952 por un grupo de enólogos que decidieron cooperar para la conservación de un área específica. Cuentan con 600 bodegas asociadas y están ubicados en el este de Veronese, bordeando la provincia de Vicenza. Echan sus raíces en los principales nombres históricos de la provincia de Verona, como Soave y Valpolicella.

**CABERNET MERLOT “PRIMA PIETRA”****VINO TINTO** COD. CRCMF**UVA:** Merlot 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Típico con notas de grosellas.**EN BOCA:** Redondo y mórvido.**MARIDAJE:** Carne roja y queso semicurado.**SOAVE DOC “PRIMA PIETRA”****VINO BLANCO** COD. CBSMF**UVA:** Garganega 100%**COLOR:** Amarillo claro con reflejos verdosos.**AROMA:** Notas de manzanilla y frutos tropicales.**EN BOCA:** Fresco, equilibrado con regusto de almendras.**MARIDAJE:** Entrantes de marisco, platos de pescado y platos ligeros.**VENETO****TREVISO**

La tradición de **Ville d'Arfanta** se pierde en los siglos, como la origen de su nombre que se remonta a los “Ierofanti”, antiguos sacerdotes que custodian los secretos del mundo. Los maestros bodegueros de hoy trabajan con la misma pasión que sus antepasados, cuidando cada gota del precioso líquido con habilidad artesanal.

## PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 70010

**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con *perlage* fino y persistente.**AROMA:** Elegante con notas florales de rosa y jazmín. Las notas afrutadas recuerdan manzana Golden, piña y plátano.**EN BOCA:** Buena sapidez, persistencia y frescura.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo o con entrantes de pescados delicados.SERENA  
1881

VENETO

Conegliano  
TREVISO

Vivaces, frescas y con una gran personalidad, las burbujas **Serena 1881** saben hoy interpretar las tendencias emergentes en el mundo que tienen el Prosecco como protagonista.

## BIANCO SPUMANTE GRAN CUVÉE EXTRA DRY

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 010SER

**UVA:** Glera 70%, Trebbiano 15%, Garganega 15%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas de fruta amarilla, melocotón y albaricoque.**EN BOCA:** Bien equilibrado y fresco.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo.

## PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 20010

**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con *perlage* fino y persistente.**AROMA:** Bouquet complejo con notas de rosa, jazmín, flores de acacia y manzana.**EN BOCA:** Buena frescura, sapidez y persistencia.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.

## PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 20010SER

**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** De flores blancas y manzana Golden.**EN BOCA:** Fresco, seco y armonioso.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.

## PROSECCO TREVISO DOC BRUT NATURE

VINO BLANCO ESPUMOSO COD. 810SER

**UVA:** Glera 85% y Blend (Chardonnay, Pinot Blanco y Pinot Grigio) 15%**COLOR:** Amarillo pajizo brillante con algunos reflejos verdosos.**AROMA:** Tiene aromas de buena intensidad con notas florales de acacia y manzana amarilla.**EN BOCA:** Fresco, seco y armonioso.**MARIDAJE:** Adecuado como aperitivo, con entrantes en general y platos ligeros de verduras.

## PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

VINO ROSADO ESPUMOSO COD. 20019SER

**UVA:** Glera 88%, Pinot Nero 12%**COLOR:** Rosado brillante.**AROMA:** Floral con notas de manzana, pera y frutos rojos.**EN BOCA:** Fresco, armónico y agradable al paladar.**MARIDAJE:** Ideal en aperitivo y con pescado.

**FRIULI VENEZIA G.**

Pieris, San Canzian d'Isonzo  
Gorizia

**I Feudi di Romans**

Fundada en 1974, esta bodega se encuentra en el norte-este de Italia, en el municipio de San Canzian d'Isonzo, en el corazón de Friuli Isonzo DOC, una posición de gran valor para el vino que se beneficia de la influencia del microclima mediterráneo.

**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC FRIULI ISONZO****VINO TINTO** COD. FBREF**UVA:** Refosco 100%**COLOR:** Rojo granate con reflejos violáceos.**AROMA:** Intenso y agradable con un toque de mora y frutos del bosque.**EN BOCA:** Sápido, ligeramente tánico con notas herbáceas.**MARIDAJE:** Caza, embutidos y platos sabrosos.**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.**FRIULI ISONZO DOC "SONTIUM"****VINO BLANCO** COD. FBSOIN**UVA:** Pinot Bianco, Friulano, Malvasia, Traminer Aromatico.**COLOR:** Amarillo pajizo intenso con delicados matices dorados.**AROMA:** Delicado y elegante con ligeros matices aromáticos. Notas de fruta madura y especias.**EN BOCA:** Con cuerpo, vibrante, intenso, largo y persistente en el paladar.**MARIDAJE:** Marisco, aperitivos, pastas y risottos. Es excelente servido con platos de carne blanca y pescado al horno.**FRIULANO DOC FRIULI ISONZO****VINO BLANCO** COD. FBFRIU**UVA:** Friulano 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Suave y floral.**EN BOCA:** Fresco, con notas de almendras amarga y ligera acidez.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo.**TRAMINER AROMATICO IGT TREVENEZIE****VINO BLANCO** COD. FBTRAM**UVA:** Traminer 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados y verdosos.**AROMA:** Intenso y afrutado.**EN BOCA:** Ligeramente seco, elegante con regusto floral.**MARIDAJE:** Primeros platos sabrosos, cremas de crustáceos, espárragos y risotto.**SAUVIGNON BLANC DOC FRIULI ISONZO****VINO BLANCO** COD. FBSAUV**UVA:** Sauvignon 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Notas de albaricoque, fruta exótica, pimienta amarilla y hoja del tomate.**EN BOCA:** Intenso con buena persistencia.**MARIDAJE:** Primeros platos especiados, sopas sabrosas, quesos azules y medio curados.**MERLOT DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI****VINO TINTO** COD. BBMERLOT**UVA:** Merlot 100%**COLOR:** Rojo rubí.**AROMA:** Notas de mora y frutos del bosque.**EN BOCA:** Ligero, seco y armónico.**MARIDAJE:** Carne roja y queso semicurado.

**PINOT NERO DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI**

VINO TINTO

COD. FBPIN

**UVA:** Pinot Nero 100%**COLOR:** Rojo rubí pálido.**AROMA:** Típico de la variedad.**EN BOCA:** Seco y elegante y ligeramente especiado.**MARIDAJE:** Platos de carne, caza y quesos curados**RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA BORGO DEI VASSALLI**

VINO BLANCO

COD. BBRI9

**UVA:** Ribolla Gialla 100%**COLOR:** Amarillo pajizo claro.**AROMA:** Afrutado con notas de flores blancas.**EN BOCA:** Seco, fresco con buena acidez.**MARIDAJE:** Verduras y pescado crudo. Excelente como aperitivo.**CHARDONNAY DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI**

VINO BLANCO

COD. BBCHA

**UVA:** Chardonnay 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos dorados .**AROMA:** Notas de frutas blancas.**EN BOCA:** Notas de manzana equilibrado y seco.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y platos a base de pescado.**PINOT GRIGIO DOC FRIULI ISONZO BORGO DEI VASSALLI**

VINO BLANCO

COD. BBPI9

**UVA:** Pinot Grigio 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas de flores de acacia.**EN BOCA:** Agradable amargura, seco y amable.**MARIDAJE:** Primeros platos y quesos frescos.**EMILIA ROMAGNA**

Villò

PIACENZA



Romagnoli representa perfectamente el territorio de "Colli Piacentini". "El secreto del vino está en su descansar en la viña. La uva se convierte sola en vino", y lo que encuentras en la copa de un vino Romagnoli es toda la autenticidad de su tierra y su gente.

**BONARDA DOC FRIZZANTE AMABILE "SASSO NERO"**

VINO TINTO ESPUMOSO

COD. R4161

**UVA:** Bonarda 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Elegantes notas de frutos rojos y especias ligeras.**EN BOCA:** Equilibrado, con taninos envolventes y buena acidez.**MARIDAJE:** Pizza, pastas con salsas rojas, legumbres y quesos medio curados.**EMILIA ROMAGNA**

Gattatico

REGGIO EMILIA



En cada botella, **Donelli** conserva la historia de un territorio, de una familia y de su pasión y, en cada copa, se percibe el impagable placer de saborear el fruto de su centenaria tradición.

## LAMBRUSCO REGGIANO DOC ROSSO AMABILE

VINO TINTO ESPUMOSO COD. DON21804



**UVA:** Lambrusco Marani 60%, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 10%

**COLOR:** Rojo rubí intenso con *perlage* fino y persistente.

**AROMA:** Floral con notas de fresa.

**EN BOCA:** Ligeramente amable y fresco. Delicadamente tánico con notas de frutos rojos.

**MARIDAJE:** Perfecto con embutidos, "cotechino" y "Parmigiano Reggiano".



## EMILIA ROMAGNA

Nonantola  
MODENA

Vinos auténticos que han sabido pasar, inmutados, a través de los siglos, como el **Lambrusco Sorbara** o el **Grasparossa di Castelvetro** y que se beben en las verdaderas "osterie" di Modena.

## LAMBRUSCO DI SORBARA DOC

VINO TINTO ESPUMOSO COD. DON0804



**UVA:** Lambrusco di Sorbara 100%

**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.

**AROMA:** Fino y elegante.

**EN BOCA:** Lleno y persistente.

**MARIDAJE:** Platos típicos de la cocina emiliana como "tortellini in brodo" y "passatelli".

## LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

VINO TINTO ESPUMOSO COD. 21804



**UVA:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 90%, Malbo Gentile 10%

**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos granate. Espuma persistente con reflejos violáceos.

**AROMA:** Amplio con notas de frutos rojos y especias.

**EN BOCA:** Seco, afrutado y agradablemente tánico.

**MARIDAJE:** Ideal con los platos de la cocina emiliana como lasaña, pasta rellena y embutidos.

## EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSSO

VINO TINTO ESPUMOSO COD. 737



**UVA:** Lambrusco 100%

**COLOR:** Rojo rubí brillante.

**AROMA:** Notas de cereza y fruta roja.

**EN BOCA:** Elegante, agradablemente amable con notas de fruta roja.

**MARIDAJE:** Versátil, perfecto como aperitivo y con pizza.

## EMILIA IGT LAMBRUSCO ROSATO

VINO ROSADO ESPUMOSO COD. 738



**UVA:** Lambrusco 100%

**COLOR:** Rosado brillante.

**AROMA:** Amplio, con notas rosas y fresas.

**EN BOCA:** Fresco y amable.

**MARIDAJE:** Tablas de quesos y embutidos, primeros platos, carnes rojas y blancas.



## EMILIA ROMAGNA

Nespoli  
FORLÌ-CESENA

**Poderi dal Nespole** se encuentra en el Valle delidente, en las colinas de Forlì a unos 177 metros sobre el nivel del mar, una zona que conecta los Apeninos a la frontera con Toscana a la Riviera Romagnola. Punto histórico de paso, hoy ofrece lugares de interés natural como el Parque de los Bosques Casentinos y excelentes características de suelo y clima para la producción de vinos de alta calidad.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC "FICO GRANDE"

VINO TINTO COD. 6626

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo brillante con reflejos violetas.**AROMA:** Frutos rojos con notas de cereza y violeta.**EN BOCA:** Fresco afrutado con taninos delicados.**MARIDAJE:** Vino versátil perfecto con conejo y quesos semicurados.

## SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC SUPERIORE "PRUGNETO"

VINO TINTO COD. 5271

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo rubí brillante.**AROMA:** Intenso perfume de frutos rojos.**EN BOCA:** Fresco con taninos suaves y toques de violeta, cereza y ciruela y un toque picante.**MARIDAJE:** Primeros platos, caza y quesos curados.

## TOSCANA

Montalcino  
SIENA

Gracias al perfecto entendimiento con Luisiana y Emanuele Schembri y fuertes de sus experiencias, los hermanos Faccenda ven en Croce di Mezzo un ambicioso desafío empresarial y enológico que no debe perderse, captado con su adquisición en 2022. En el centro de todo el fuerte vínculo de las familias Faccenda y Schembri con el mundo del vino, enriquecido por la curiosidad y el coraje de mirar hacia nuevos y emocionantes objetivos: una proyección constante hacia el futuro.

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

VINO TINTO COD. 3758ME

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Intenso típico.**EN BOCA:** Equilibrado.**MARIDAJE:** Caza, quesos curados, carne "fiorentina".

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

VINO TINTO COD. 0757ME

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Intenso típico.**EN BOCA:** Equilibrado.**MARIDAJE:** Caza, quesos curados, carne "fiorentina".

## ROSSO DI MONTALCINO DOC

VINO TINTO COD. 1754ME

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Intenso, notas de frutos rojos.**EN BOCA:** Fresco y elegante.**MARIDAJE:** Cordero, antipasto italiano, quesos curados.  
IL COLOMBAIO  
DI SANTACHIARA

## TOSCANA

San Gimignano  
SIENA

Una historia larga que refleja la vida y la pasión de la familia por sus viñas. Bodega situada en San Gimignano que cuenta actualmente 21 hectáreas.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA “L'ALBERETA” 

VINO BLANCO COD. 0450SC

**UVA:** Vernaccia di San Gimignano 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas balsámicas y de melocotón.**EN BOCA:** Ácido, equilibrado y bien estructurado.**MARIDAJE:** Tagliolini al azafrán, pescado, conejo a la Vernaccia.**NOTAS:** 3 Bicchieri Gambero Rosso.VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG “SELVABIANCA” 

VINO BLANCO COD. 0458SC

**UVA:** Vernaccia di San Gimignano 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas de manzana, lima y tomillo.**EN BOCA:** Fresco, con final persistente.**MARIDAJE:** Pasta fresca con ragù blanco, fritura mixta de tierra o mar, pollo asado con patatas.

## TOSCANA

Scansano  
GROSSETO

Bodega nacida en Scansano, en la provincia de Grosseto en 1972 que ahora cuenta con 160 miembros. En el corazón de la producción de esta empresa se encuentra el Morellino di Scansano, el vino más típico de la Maremma Toscana. Gracias a las 600 hectáreas, esta bodega puede ofrecer múltiples matices de Morellino, demostrando su versatilidad.

## MORELLINO DI SCANSANO DOCG “VIGNA BENEFIZIO”

VINO TINTO COD. 0101VMS

**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Notas de rosa y de frutas del bosque.**EN BOCA:** Buena estructura redondo y seco.**MARIDAJE:** Embutidos, quesos curados y carne.**NOTAS:** Crianza de 6 meses en barrica.

## SANGIOVESE TOSCANA IGT “SCANTIANUM”

VINO TINTO COD. 0103VMS

**UVA:** Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegiole 5%, Merlot 5%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Notas de rosa y señales de frutas del bosque.**EN BOCA:** Buena estructura redondo y seco.**MARIDAJE:** Embutidos, quesos curados y carne.

## VERMENTINO TOSCANA IGT “SCANTIANUM”

VINO BLANCO COD. 0104VMS

**UVA:** Vermentino 97%, Sauvignon 3%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Afrutado, floral y con notas minerales.**EN BOCA:** Fresco, notas de cítricos y buena estructura.**MARIDAJE:** Pescado y carne blanca.DIEVOLE  
DAL 1090

## TOSCANA

Montalcino  
SIENA

Empresa vitivinícola italiana que produce en Toscana en la zona del Chianti Classico, que con auténtica pasión hunde sus raíces en una historia milenaria.

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG “PODERE BRIZIO”** **VINO TINTO** **COD. 1124DI**

**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso típico.  
**EN BOCA:** Equilibrado.  
**MARIDAJE:** Caza, quesos curados, carne “fiorentina”, pasta “bolognese”.

**NOTAS:** Crianza de 36 meses en barrica. 91 puntos Doctor Wine - 92 puntos Wine Advocate - 93 Puntos Wine Spectator 94 puntos.

**BOLGHERI DOC “TENUTA MERAVIGLIA”** **VINO TINTO** **COD. 4151DI**

**UVA:** Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Perfumes de frutos rojos con aromas de hoja de tomate, pimienta y nota balsámica.  
**EN BOCA:** Intenso, fresco y elegante.  
**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, embutidos, queso curado.

**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica. James Suckling 93 puntos. Wine Spectator 90 puntos.

**ROSSO DI MONTALCINO DOC “PODERE BRIZIO”** **VINO TINTO** **COD. 2152DI**

**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso, notas de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Fresco y elegante.  
**MARIDAJE:** Cordero, antipasto italiano, quesos curados.

**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica. Wine Spectator 90 puntos.

**CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA “NOVECENTO”** **VINO TINTO** **COD. 1196DI**

**UVA:** Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Perfumes intensos de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Intenso equilibrado con final persistente.  
**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, antipasto italiano.

**NOTAS:** Crianza de 17 meses en barrica. 90 puntos Decanter - 91 puntos James Suckling - 93 puntos Wine Advocate - 92 Puntos Wine Spectator.

**CHIANTI CLASSICO DOCG** **VINO TINTO** **COD. 2100DI**

**UVA:** Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Floral con notas de frutos rojos y de violeta.  
**EN BOCA:** De cuerpo con final largo y persistente.  
**MARIDAJE:** Perfecto con embutidos, quesos, caza y sopas sabrosas.

**NOTAS:** Crianza de 13 meses en barrica

**CHIANTI SUPERIORE DOCG “LE DUE ARBIE”** **VINO TINTO** **COD. 0104DI**

**UVA:** Sangiovese 80%, Merlot 20%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Intenso típico.  
**EN BOCA:** Equilibrado fresco.  
**MARIDAJE:** Caza, primeros platos a base de carne.

**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica.

**TOSCANA**

Rignano sull'Arno

**FIRENZE**

**Fattoria Petriolo** ha escuchado a lo largo de los años diferentes historias, alberga innumerables vidas: las vidas de las familias Mozzi, Bardi, Pazzi, Serristori, Da Filicaia, Da Verrazzano; de una Congregación, y finalmente, la de San Francisco de Sales. Contar cada una de estas en pocas líneas sería como describir con palabras el sabor de un sorbo de Chianti, porque la Granja Petriolo es exactamente como el vino que produce, único, complejo, decidido, auténtico.

**CHIANTI DOCG****VINO TINTO** COD. 137PT

**UVA:** Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Floral con notas de frutos rojos y de violeta.  
**EN BOCA:** Agradable, afrutado y fresco. Envolvente en boca, redondo y suave.  
**MARIDAJE:** Caza, primeros platos a base de carne.

**CHIANTI SUPERIORE DOCG****VINO TINTO** COD. 069PT

**UVA:** Sangiovese 100%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Intenso típico.  
**EN BOCA:** Afrutado, de frambuesa y fresa.  
**MARIDAJE:** Perfecto con embutidos, quesos, caza.

**CHIANTI RISERVA DOCG****VINO TINTO** COD. 076PT

**UVA:** Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet 5%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Perfumes intensos de frutos rojos.  
**EN BOCA:** Intenso equilibrado con final persistente.  
**MARIDAJE:** Carne roja, antipasto italiano.



**MARCHE**  
ASCOLI  
PICENO



En **Velenosi** se juntan tradición artesanal y procesos avanzados, desarrollando con creatividad la vinificación y dando vida a una bodega que sigue creciendo, y que hoy lleva en todo el mundo aromas y colores del territorio de las marcas a través de sus vinos con un carácter inimitable.

**ROSSO PICENO DOC****VINO TINTO** COD. RP1475

**UVA:** Montepulciano 70%, Sangiovese 30%  
**COLOR:** Rojo rubí brillante.  
**AROMA:** Fresco, floral con notas de frutos rojos, fresa y ciruela.  
**EN BOCA:** Seco y mórvido, con buen cuerpo.  
**MARIDAJE:** Pasta con salsa roja, pizza, carne roja no muy elaborada.

**LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC “QUERCiantica”****VINO TINTO** COD. LA1475B

**UVA:** Lacrima di Morro d'Alba 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Características notas intensas de violeta.  
**EN BOCA:** Mórvido, ligeramente tánico y con buen cuerpo.  
**MARIDAJE:** Ideal con platos a base de salsa roja. Curioso y perfecto el maridaje con ostras.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC “QUERCiantica”****VINO BLANCO** COD. VE1475

**UVA:** Verdicchio 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Agradablemente afrutado con notas de hierbas aromáticas.  
**EN BOCA:** Equilibrado y persistente con buena sapidez.  
**MARIDAJE:** Pasta con mariscos, pescado, y verduras a la plancha.

CANTINA  
TOLLO

## ABRUZZO

Tollo  
CHIETI

Bodega fundada en 1960 se encuentra en Tollo en provincia de Chieti. Esta zona es famosa por sus vinos.

Hoy **Cantina Tollo** es una de las realidades más importantes y consolidadas del sector vitivinícola italiano. Presente en todos los países de la Unión Europea.

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "COLLE SECCO RUBÍ"

VINO TINTO

COD. 004TOL



**UVA:** Montepulciano 100%

**COLOR:** Rojo con reflejos violáceos.

**AROMA:** Intenso típico.

**EN BOCA:** Bien estructurado, de cuerpo.

**MARIDAJE:** Carne roja, asados, caza, aves y quesos medio curados. Perfecto con cordero.

**NOTAS:** Crianza de 24 meses en barriles eslavos.

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP "PIETRAE"

VINO TINTO

COD. 003TOL



**UVA:** Montepulciano 100%

**COLOR:** Rojo rubí.

**AROMA:** Frutos rojos, cereza silvestre y violeta.

**EN BOCA:** Con cuerpo, taninos suaves y bien equilibrado.

**MARIDAJE:** Carne roja y platos sabrosos.

## PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP "PIETRAE"

VINO BLANCO

COD. 001TOL



**UVA:** Pinot Grigio 100%

**COLOR:** Amarillo claro.

**AROMA:** Fresco, afrutado con notas de frutas exóticas.

**EN BOCA:** Bien estructurado, de cuerpo, equilibrado.

**MARIDAJE:** Carne blanca, pescado, crustáceos y quesos frescos.

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOP "PIETRAE"

VINO BLANCO

COD. 002TOL



**UVA:** Trebbiano 100%

**COLOR:** Amarillo

**AROMA:** Afrutado, con notas de fruta exótica, elegante y floral.

**EN BOCA:** Bien estructurado, aromatizado y con buena persistencia.

**MARIDAJE:** Ideal en aperitivo y con platos ligeros.

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP "PIETRAE"

VINO ROSADO

COD. 013TOL



**UVA:** Montepulciano 100%

**COLOR:** Rosa intenso.

**AROMA:** Señales de cereza, frambuesa y frutos rojos frescos.

**EN BOCA:** Fresco, equilibrado.

**MARIDAJE:** Pasta, queso semicurado, carne, pizza.



## ABRUZZO

Villamagna  
CHIETI

Es una bodega ubicada en Villamagna. Las colinas de Villamagna disfrutan de un microclima único que las convierten en las más adecuadas del mundo para el cultivo de vides.

**Torre Zambra** trabaja desde siempre con la filosofía de la fermentación espontánea. Así nacen vinos complejos, expresión del territorio de origen.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC “MADIA”** **VINO TINTO** **COD. 1030Z****UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Rojo rubí.**AROMA:** Confitura de frutos del bosque final con notas de regaliz.**EN BOCA:** Bien equilibrado, cálido.**MARIDAJE:** Se marida con una amplia variedad de platos, vino para todos los días.**INCASTRO BIANCO IGT “MADIA”** **VINO BLANCO** **COD. 10147Z****UVA:** Pecorino 50%, Passerina 30%, Trebbiano 20%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Notas de pequeñas flores blancas con señales de almendras al final.**EN BOCA:** Fresco con notas cítricas y de frutos exóticos.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y con platos a base de pescado y carne blanca.**TERRE DI CHIETI IGT INCASTRO ROSATO “MADIA”** **VINO ROSADO** **COD. 1020Z****UVA:** Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Primitivo 20%.**COLOR:** Rosa intenso.**AROMA:** Señales de cereza, frambuesa y frutos rojos frescos.**EN BOCA:** Fresco, equilibrado.**MARIDAJE:** Pasta, queso semicurado, carne, pizza.  
**ILLUMINATI****ABRUZZO**Controguerra  
TERAMO

Desde hace más de 120 años la tradición de los vinos **Illuminati** continúa en el tiempo. Y en el tiempo crece la capacidad de innovación y búsqueda, sin perder la característica fundamental de los productos artesanales : un vino genuino, transparente, que refleja el territorio.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC “ILICO”****VINO TINTO** **COD. ILLMONT12****UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.**AROMA:** Fruta roja, agradable, persistente.**EN BOCA:** Lleno, redondo, armónico. Persistente con final de regaliz.**MARIDAJE:** Carne roja, caza.**NOTAS:** 10 meses de crianza en bodega de roble de Slavonia de 25 hl. 3 Bicchieri Gambero Rosso.**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC “RIPAROSSO”****VINO TINTO** **COD. ILLMONT13****UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.**AROMA:** Agradable y persistente con notas de frutos rojos.**EN BOCA:** Lleno, redondo, armónico. Persistente con final de regaliz.**MARIDAJE:** Carne roja, asados, caza, aves y quesos medio curados. Perfecto con cordero.**NOTAS:** 6 meses de envejecimiento en barril de 25hl. James Suckling 93 Puntos.**PECORINO CONTROGUERRA DOC****VINO BLANCO** **COD. ILLCONTRBP****UVA:** Pecorino 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Intenso perfume de fruta madura y flores blancas, almendra, hierba, cítrico.**EN BOCA:** Potente, larga persistencia, equilibrado. Frescura y sapidez en un final largo.**MARIDAJE:** Platos a base de pescados, entrantes, bacalao, gambas, flores de calabaza y anchoas.**NOTAS:** El 10% del mosto fermenta en bodega durante 4 meses.

## PASSERINA CONTROGUERRA DOC

VINO BLANCO COD. ILLCONTRBPASS

**UVA:** Passerina 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Floral, fino, intenso, sensaciones delicadas de manzana y melocotón.**EN BOCA:** Buena estructura, lleno, armónico.**MARIDAJE:** Platos a base de pescado, ensalada de mar, carne blanca, bacalao, pescado frito.

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC “CAMPIROSA”

VINO ROSADO COD. ILLCERAS

**UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Rosado brillante intenso.**AROMA:** Floral, característico y persistente.**EN BOCA:** Seco, fresco, con buena persistencia gustativa.**MARIDAJE:** Entrantes, embutidos ligeros, quesos poco curados, pescado y carne blanca.

## CAMPANIA

San Michele di Serino  
AVELLINO

Ubicada en el corazón de los Apeninos del sur, en Irpinia. Empresa vitivinícola de los hermanos Sabino y Simone Basso y su cuñado Paolo Sibillo.

Fundada en 1996 y renovada en 2009, la bodega es completamente integrada en el paisaje, la empresa cuenta con más de 22 hectáreas de viñedos, que se cuidan meticulosamente según métodos biológicos certificados.

## AGLIANICO CAMPANIA IGT

VINO TINTO COD. 1575VR

**UVA:** Aglianico 100%**COLOR:** Rojo rubi intenso.**AROMA:** Notas de cacao, tabaco y fruta fresca.**EN BOCA:** Fresco y persistente.**MARIDAJE:** Platos a base de carne roja y blanca.

## FALANGHINA BENEVENTANO IGT

VINO BLANCO COD. 175VR

**UVA:** Falanghina 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Intenso, afrutado y mineral.**EN BOCA:** Fresco y seco.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y con pescado.

## AGLIANICO CAMPANIA IGT “VIRGO”

VINO TINTO COD. 4375VR

**UVA:** Aglianico 100%**COLOR:** Rojo rubi intenso.**AROMA:** Notas de cacao, tabaco y fruta fresca.**EN BOCA:** Fresco y persistente.**MARIDAJE:** Platos a base de carne roja y blanca.

## FALANGHINA BENEVENTANO IGT “VIRGO”

VINO BLANCO COD. 4175VR

**UVA:** Falanghina 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.**AROMA:** Intenso, afrutado y mineral.**EN BOCA:** Fresco y seco.**MARIDAJE:** Perfecto en aperitivo y con pescado.

**CAMPANIA**Monte Taburno  
**BENEVENTO**

**Cantine Iorio** es el resultado de una fuerte pasión enológica que conjuga pasado y presente para emocionar al consumidor transmitiéndole el profundo vínculo que los une a esta tierra a través de sus vinos.

**AGLIANICO BENEVENTANO IGP****VINO TINTO** COD. ABN.CI

**UVA:** Aglianico 100%  
**COLOR:** Rojo rubi.  
**AROMA:** Fruta roja madura.  
**EN BOCA:** Intenso con notas especiadas.  
**MARIDAJE:** Carne roja, caza, quesos y embutidos.

**FALANGHINA BENEVENTANO IGP****VINO BLANCO** COD. FBN.CI

**UVA:** Falanghina 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Intenso con buena acidez.  
**EN BOCA:** Fresco limpio y aromático.  
**MARIDAJE:** Entrantes, carne blanca, todo tipo de pescado.

**PUGLIA**Leporano  
**TARANTO**

En esta histórica bodega sita a Leporano, en provincia de Taranto, en el interior del territorio conocido con el nombre de Salento, experiencia y tradición han encontrado en el tiempo una perfecta sinergia.

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOP “PAPALE ORO”****VINO TINTO** COD. 6304

**UVA:** Primitivo di Manduria 100%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Confitura y frutas del bosque.  
**EN BOCA:** Redondo, mórvido, elegante con gran estructura.  
**MARIDAJE:** Asados, caza, estofados, quesos curados.

**NOTAS:** 10 meses de crianza en barrica.**PRIMITIVO DI MANDURIA DOP “PAPALE”****VINO TINTO** COD. 6307

**UVA:** Primitivo di Manduria 100%  
**COLOR:** Rojo intenso con reflejos morados.  
**AROMA:** Intenso, típico con notas de ciruela, cacao y regaliz.  
**EN BOCA:** Mórvido con buena persistencia.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.**PRIMITIVO DEL SALENTO IGP “12 E MEZZO”****VINO TINTO** COD. 6302

**UVA:** Primitivo 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Frutales de ciruelas maduras, confitura de cereza y notas de cacao.  
**EN BOCA:** Suave y rico en taninos maduros.  
**MARIDAJE:** Ideal con quesos curados, pasta y pizza.

**PRIMITIVO DI PUGLIA IGP “MOI”****VINO TINTO** COD. 6303

**UVA:** Primitivo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Notas de frutos rojos, confitura de ciruela, regaliz y frutos secos.  
**EN BOCA:** Cuerpo, mórbido, bien estructurado y equilibrado.  
**MARIDAJE:** Vino a “tutto pasto”, ideal con platos a base de carne.

**APPASSIMENTO PARALUPI ROSSO DI PUGLIA****VINO TINTO** COD. 6320

**UVA:** Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera.  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Frutos rojos maduros, mermelada de cerezas negras y notas de vainilla y chocolate.  
**EN BOCA:** Con cuerpo y redondo, dominado por taninos aterciopelados. Suave y envolvente.  
**MARIDAJE:** Ideal con platos de carne, caza y quesos curados.

**SUSUMANIELLO IGP ROSSO****VINO TINTO** COD. 6319

**UVA:** Susumaniello 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Frutos rojos maduros, especias y notas balsámicas.  
**EN BOCA:** Estructurado y dominado por taninos maduros y gran intensidad y persistencia de sabor.  
**MARIDAJE:** Platos de la cocina de Puglia como orecchiette y brócoli rabe, y chuletas de cerdo en salsa.

**SALICE SALENTINO DOP****VINO TINTO** COD. 6310

**UVA:** Malvasia Negroamaro  
**COLOR:** Rojo decidido.  
**AROMA:** Notas afrutadas con aromas de cacao, vainilla y café.  
**EN BOCA:** Armonioso, equilibrado y elegante, con regusto aromático y afrutado.  
**MARIDAJE:** Marisco y carne roja.

**NOTAS:** 10 meses de crianza en barrica.**NEGROAMARO DEL SALENTO IGP “12 E MEZZO”****VINO TINTO** COD. 6301

**UVA:** Negroamaro 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos purpúreos.  
**AROMA:** Frutas del bosque.  
**EN BOCA:** Persistente, aterciopelado y mórbido.  
**MARIDAJE:** Pasta con salsas rojas, carne roja a la parrilla, quesos medio curados.

**NOTAS:** 6 meses de crianza en barrica**PRIMADONNA CHARDONNAY DI PUGLIA IGP****VINO BLANCO** COD. 6318

**UVA:** Chardonnay di Puglia 100%  
**COLOR:** Amarillo dorado.  
**AROMA:** Notas ricas y aromáticas de piña.  
**EN BOCA:** Pleno y armonioso, con una acidez buena y equilibrada. Postgusto largo y agradable.  
**MARIDAJE:** Ideal para acompañar mariscos y todos los grandes platos de pescado.

**MALVASIA DEL SALENTO IGP “12 E MEZZO”****VINO BLANCO** COD. 6300

**UVA:** Malvasia bianca 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Notas de fruta tropical mezclado con miel y vainilla.  
**EN BOCA:** Frescura y equilibrio.  
**MARIDAJE:** Pescado crudo, marisco y primeros platos ligeros.

## CHARDONNAY DI PUGLIA IGP “MOI”

VINO BLANCO COD. MAR/12



**UVA:** Chardonnay 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo.  
**AROMA:** Bouquet elegante y floral.  
**EN BOCA:** Fresco y con notas cítricas.  
**MARIDAJE:** Ideal en aperitivo y con pescado.

## SUSUMANIELLO IGP ROSÈ

VINO ROSADO COD. 6322



**UVA:** Susumaniello 100%  
**COLOR:** Rosa tenue.  
**AROMA:** Pequeños frutos rojos.  
**EN BOCA:** Tiene una agradable nota picante.  
**MARIDAJE:** Con platos típicos de pescado de Puglia, carnes blancas y quesos.

## ROSATO DEL SALENTO IGP “12 E MEZZO”

VINO ROSADO COD. ROS/13



**UVA:** Negroamaro 100%  
**COLOR:** Rosado pálido  
**AROMA:** Fruta fresca y flores blancas.  
**EN BOCA:** Fresco y afrutado.  
**MARIDAJE:** Entrantes y platos ligeros. Ideal con quesos.



## CALABRIA

Cirò Marina  
CROTONE

**Ippolito 1845** cuenta con 14 etiquetas en 4 continentes. La valorización de las cepas autóctonas, la tutela del territorio, el respeto de la naturaleza y de sus diferencias constituyen la parte fundamental de una historia de amor nacida hace 160 años y destinada a permanecer en el tiempo.

## CIRÒ ROSSO DOC “LIBER PATER”

VINO TINTO COD. 0073



**UVA:** Gaglioppo 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos violáceos.  
**AROMA:** Notas intensas de frutos rojos, violeta y especias.  
**EN BOCA:** Buena estructura y taninos perfectamente equilibrados.  
**MARIDAJE:** Carne roja, asados y quesos curados.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.

## CIRÒ BIANCO DOC “MARE CHIARO”

VINO BLANCO COD. 0024



**UVA:** Greco Bianco 100%  
**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.  
**AROMA:** Intenso y persistente con notas de fruta exótica.  
**EN BOCA:** Fresco, mediterráneo con notas finales agradablemente minerales.  
**MARIDAJE:** Ideal con pescado a la parrilla y carne blanca.

## CIRÒ ROSÉ DOC “MABILIA”

VINO ROSADO COD. 0014



**UVA:** Gaglioppo 100%  
**COLOR:** Rosado intenso.  
**AROMA:** Notas intensas de guinda y rosa.  
**EN BOCA:** Fresco, elegante y armonioso.  
**MARIDAJE:** Platos ligeros y sopas de pescado.

**NOTAS:** Maceración de 24 horas a temperatura controlada.

**SICILIA**Marsala  
TRAPANI

Es una de las bodegas más grande de la región, se encuentra en la Sicilia Occidental, caracterizada por una gran variedad de micro-climas. Aquí el efecto de luz intensa, el clima seco, los terrenos frescos, los vientos procedentes de sur, las fuertes oscilaciones climatológicas, crean las condiciones ideales por la producción de vinos de calidad.

**SICILIA DOC NERO D'AVOLA “TARENI”****VINO TINTO** COD. 4132P**UVA:** Nero d'Avola 100%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Notas de rosa y de mora.**EN BOCA:** Intenso sabor de cereza con notas de vainilla.**MARIDAJE:** Queso curado, caza y asado.**TERRE SICILIANE IGT SYRAH “TARENI”****VINO TINTO** COD. 3862P**UVA:** Syrah 100%**COLOR:** Rojo rubí.**AROMA:** De cereza negra, granate y mora.**EN BOCA:** Elegante y equilibrado con notas balsámicas.**MARIDAJE:** Platos a base de carne, sopas y quesos semi curados.**SICILIA DOC GRILLO “TARENI”****VINO BLANCO** COD. 3596P**UVA:** Grillo 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Florales y notas de vainilla.**EN BOCA:** Elegante y fresco con notas de limón.**MARIDAJE:** Sopas de pescado y asados.**TERRE SICILIANE IGT INZOLIA “TARENI”****VINO BLANCO** COD. 4538P**UVA:** Inzolia 100%**COLOR:** Amarillo pajizo claro.**AROMA:** Delicado olor de azahar, notas de pera, melón y melocotón amarillo.**EN BOCA:** Suave con notas de melón Cantalupo, cedro y limón.**MARIDAJE:** Soutè de mejillón y almejas, pescados de sabor delicado.**PASSITO PANTELLERIA DOC “NES” 0,5 LT.****VINO DULCE** COD. 2001P**UVA:** Zibbibo (Moscato di Alessandria) 100%**COLOR:** Amarillo dorado con tendencia al ámbar.**AROMA:** Dulce con evidentes notas de albaricoque, frutas confitadas y frutos secos.**EN BOCA:** Meloso, con agradables notas de albaricoque, higo deshidratado y pera al horno.**MARIDAJE:** Perfecto con ricotta, postres secos, chocolate amargo, quesos curados y azules.**MARSALA SEMI SECCO DOC****VINO FORTIFICADO** COD. 0616P**UVA:** Grillo, Catarratto e Inzolia.**COLOR:** Ámbar oscuro.**AROMA:** Intenso, persistente con agradables notas de roble.**EN BOCA:** Fino y delicado.**MARIDAJE:** Para productos de pastelería, muy adecuado para cocinar.**NOTAS:** 12 meses en barrica.

**SARDEGNA**Telti  
SASSARI

Sa Raja es un joven proyecto vinícola, una bodega nacida en Cerdeña, en la región de Gallura, a la sombra del monte Limbara. En sardo, “sa raja” significa “surco” y en este caso indica la huella que la bodega pretende dejar en su territorio natal, permitiendo que las viñas y sus frutos se expresen con autenticidad.

**CANNONAU DI SARDEGNA “INKIBI”****VINO TINTO** COD. 523SR

**UVA:** Cannonau 100%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Intenso, persistente con agradables notas de roble.  
**EN BOCA:** De cuerpo amplio bastante tánico y armónico.  
**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

**VERMENTINO DI GALLURA “TARRA NOA”****VINO BLANCO** COD. 522SR

**UVA:** Vermentino 100%  
**COLOR:** Dorado pálido con matices verduscos.  
**AROMA:** Floral intenso, fresco, seco y mineral.  
**EN BOCA:** Intenso y persistente.  
**MARIDAJE:** Platos ligeros, pescado a la plancha y carne blanca.

**SARDEGNA**Dolianova  
CAGLIARI

Con 1.200 hectáreas de viñas propias, Dolianova es la bodega más grande de Sardegna, los números confirman la leadership de esta empresa, capaz de vender más de 4 millones de botellas cada año y de exportar los mismos productos en los 5 continentes. Dolianova produce excelencias premiadas más de 100 veces en los últimos 10 años. Los “3 bicchieri” asignados por el “Gambero Rosso” 2017 lo confirman.

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC “ANZENAS”****VINO TINTO** COD. CND.DN

**UVA:** Cannonau 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%  
**COLOR:** Rojo rubí intenso.  
**AROMA:** Intenso y persistente con notas de frutas del bosque.  
**EN BOCA:** De cuerpo amplio bastante tánico y armónico.  
**MARIDAJE:** Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

**MONICA DI SARDEGNA DOC “ARENADA”****VINO TINTO** COD. MND.DN

**UVA:** Monica 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Intenso y persistente con notas de cereza y frambuesa.  
**EN BOCA:** Armonioso, equilibrado con notas herbáceas.  
**MARIDAJE:** Risotto, carne blanca, quesos medios curados.

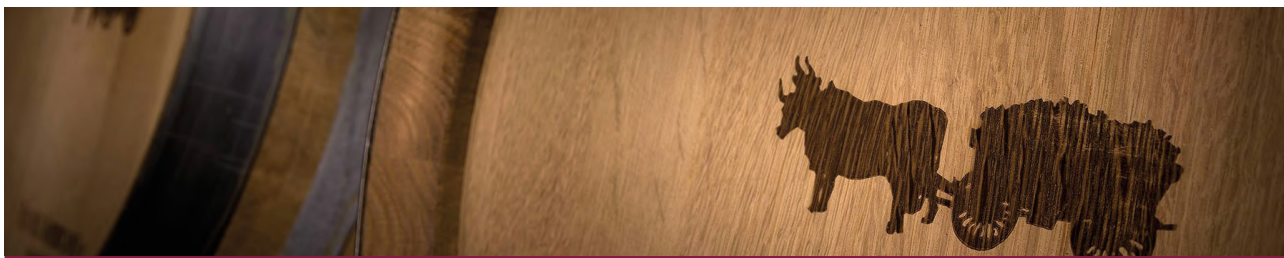
**ISOLA DEI NURAGHI IGT “KERZO ROSSO”****VINO TINTO** COD. INRK.DN

**UVA:** Uvas Rojas Autóctonas 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos viola.  
**AROMA:** Intenso con notas de frutas del bosque.  
**EN BOCA:** Estructurado, expresivo y armónico con un tanino suave.  
**MARIDAJE:** Caza, quesos curados y “antipasto italiano”.

**ISOLA DEI NURAGHI IGT “KERZO BIANCO”****VINO BLANCO** **COD. INBK.DN****UVA:** Uvas Blancas Autóctonas 100%**COLOR:** Amarillo pajizo.**AROMA:** Delicado y floral.**EN BOCA:** Fresco, con notas de frutas blanca.**MARIDAJE:** Pescado, primeros platos de sabor suave.**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC “PRENDAS”****VINO BLANCO** **COD. VRD.DN****UVA:** Vermentino 100%**COLOR:** Dorado pálido con matices verduscos.**AROMA:** Floral intenso, fresco y afrutado.**EN BOCA:** Intenso y persistente, ligeramente ácido.**MARIDAJE:** Platos ligeros, pescado a la plancha y carne blanca.**CANNONAU DI SARDEGNA DOC “ROSADA”****VINO ROSADO** **COD. CNS.DN****UVA:** Cannonau 100%**COLOR:** Rosa tenue.**AROMA:** Delicado y elegante con notas de cereza y fresa.**EN BOCA:** Fine al palado, buena estructura y persistencia.**MARIDAJE:** Carne blanca al la plancha.



# MAGNUMS

**PIEMONTE**

San Rocco Seno d'Elvio  
Alba



**Bodega Piazza** se encuentra a San Rocco Seno d'Elvio, cerca de Alba, sumergida en los viñedos de "Le Langhe". De estas uvas nacen vinos tintos famosos como Barolo, Nebbiolo, Barbaresco, Barbera y Dolcetto, sin olvidar grandes blancos como el Roero Arneis.

**BAROLO DOCG "SOTTOCASTELLO DI NOVELLO"****VINO TINTO** COD. 013PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura, frutos secos y cerezas en licor. Notas especiadas de canela y vainilla.**EN BOCA:** Seco, estructurado con larga persistencia aromática.**MARIDAJE:** Carne roja y quesos curados.**NOTAS:** 24 meses de crianza en barrica.**BARBARESCO DOCG "FRATÌN"****VINO TINTO** COD. 012PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.**EN BOCA:** Cálido y delicado, ligeramente tánico con buena persistencia.**MARIDAJE:** Primeros y segundos platos.**NOTAS:** 9 meses de crianza en barrica.**BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "MUGIOT"****VINO TINTO** COD. 011PIAZZO**UVA:** Barbera 100%**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos violáceos.**AROMA:** Mora, ciruela, pétalos de rosa y confitura, con ligeras notas especiadas.**EN BOCA:** Lleno, cálido, estructurado, con larga persistencia aromática.**MARIDAJE:** Perfecto con pasta con salsa roja, carnes rojas y quesos curados.**NOTAS:** 12 meses de crianza en barrica.**BARBARESCO DOCG "ARGÈ"****VINO TINTO** COD. 015PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Confitura de frutos rojos, violeta, con notas especiadas.**EN BOCA:** Lleno y complejo con tanino suave.**MARIDAJE:** Primeros y segundos platos.**NOTAS:** 9 meses de crianza en barrica.**LANGHE NEBBIOLO DOC "AIMAN"****VINO TINTO** COD. 014PIAZZO**UVA:** Nebbiolo 100%**COLOR:** Rojo rubí con reflejos granate.**AROMA:** Amplio, notas de frambuesas y fresas.**EN BOCA:** Lleno y complejo con tanino suave.**MARIDAJE:** Carne roja, pasta con salsas rojas.**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.

**VENETO**Cecilia Beretta  
VERONA

Fundada en 1925 en Verona, Pasqua Vigneti e Cantine nació del amor de la familia por Valpolicella. Tres generaciones de personas con un corazón veronés y un alma internacional, compartiendo la misma gran pasión: la viticultura y la producción de vinos únicos, primero en el Véneto y luego también en las regiones italianas del DOC más conocido.

**VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO****VINO TINTO** COD. 1930CB**UVA:** Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%**COLOR:** Rojo rubí.**AROMA:** Intensas notas de frutos del bosque y cereza.**EN BOCA:** Vino de medio cuerpo, afrutado, muy goloso.**MARIDAJE:** Platos a base de carne y quesos curados.**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.**PRIMITIVO DI PUGLIA IGT “ZIN”****VINO TINTO** COD. 1387CB**UVA:** Primitivo 100%**COLOR:** Rojo oscuro.**AROMA:** Ciruela, frutos rojos y regaliz con notas de vainilla.**EN BOCA:** Equilibrado y elegante.**MARIDAJE:** Caza, carne roja y platos sabrosos.**SERENA**  
1881**VENETO**Conegliano  
TREVISO

Vivaces, frescas y con una gran personalidad, las burbujas **Serena 1881** saben hoy interpretar las tendencias emergentes en el mundo que tienen el Prosecco como protagonista.

**PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG****VINO BLANCO ESPUMOSO** COD. 115SER**UVA:** Glera 100%**COLOR:** Amarillo pajizo con perlage fine y persistente.**AROMA:** Bouquet complejo con notas de rosa, jazmín, flores de acacia y manzana.**EN BOCA:** Buena frescura, sapidez y persistencia.**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.**DIEVOLE**  
DAL 1090**TOSCANA**Montalcino  
SIENA

Empresa vitivinícola italiana que produce en Toscana en la zona del Chianti Classico, que con auténtica pasión hunde sus raíces en una historia milenaria.

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG “PODERE BRIZIO”****VINO TINTO** COD. 1186DI**UVA:** Sangiovese 100%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Intenso típico.**EN BOCA:** Equilibrado.**MARIDAJE:** Caza, quesos curados, carne “fiorentina”, pasta “bolognese”.**NOTAS:** Crianza de 36 meses en barrica. 91 puntos Doctor Wine - 92 puntos Wine Advocate - 93 Puntos Wine Spectator 94 puntos.

**BOLGHERI DOC "TANUTA MERAVIGLIA"****VINO TINTO** COD. 5067DI**UVA:** Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Perfumes de frutos rojos con aromas de hoja de tomate, pimiento y nota balsámica.**EN BOCA:** Intenso, fresco y elegante.**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, embutidos, queso curado.**NOTAS:** Crianza de 12 meses en barrica. James Suckling 93 puntos. Wine Spectator 90 puntos.**CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA "NOVECENTO"****VINO TINTO** COD. 1997DI**UVA:** Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%**COLOR:** Rojo intenso.**AROMA:** Perfumes intensos de frutos rojos.**EN BOCA:** Intenso equilibrado con final persistente.**MARIDAJE:** Carne roja, caza, pizza, antipasto italiano.**NOTAS:** Crianza de 17 meses en barrica. 90 punti Decanter - 91 punti James Suckling - 93 punti Wine Advocate - 92 Punti Wine Spectator.**CHIANTI CLASSICO DOCG****VINO TINTO** COD. 2000DI**UVA:** Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%**COLOR:** Rojo rubí intenso.**AROMA:** Floral con notas de frutos rojos y de violeta.**EN BOCA:** De cuerpo con final largo y persistente.**MARIDAJE:** Perfecto con embutidos, quesos, caza y sopas sabrosas.**NOTAS:** Crianza de 13 meses en barrica**TORRE ZAMBRA**  
VILLAMAGNA**ABRUZZO**

Villamagna

**CHIETI**

Es una bodega ubicada en Villamagna.

Las colinas de Villamagna disfrutan de un microclima único que las convierten en las más adecuadas del mundo para el cultivo de vides.

Torre Zambra trabaja desde siempre con la filosofía de la fermentación espontánea. Así nacen vinos complejos, expresión del territorio de origen.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "COLLE MAGGIO"****VINO TINTO** COD. 10322Z**UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Negro intenso con reflejos rubí.**AROMA:** Intenso, con aromas de bayas silvestres y notas de tabaco, café y cacao en polvo al final.**EN BOCA:** Regusto de chocolate con toques de almendras amargas.**MARIDAJE:** Perfecto con sabrosos primeros platos y carnes a la brasa y caza.**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CRU "VILLAMAGNA"****VINO TINTO** COD. 10402Z**UVA:** Montepulciano 100%**COLOR:** Negro carbón.**AROMA:** Pequeños frutos rojos, cacao en polvo, café molido y cuero.**EN BOCA:** Intenso, acariciador y final picante.**MARIDAJE:** Ideal para acompañar cerdo con ciruelas y puré de manzana.

**PUGLIA**Leporano  
TARANTO

En esta histórica bodega sita a Leporano, en provincia de Taranto, en el interior del territorio conocido con el nombre de Salento, experiencia y tradición han encontrado en el tiempo una perfecta sinergia.

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOP “PAPALE ORO”****VINO TINTO** COD. 6306

**UVA:** Primitivo di Manduria 100%  
**COLOR:** Rojo rubí.  
**AROMA:** Confitura y frutas del bosque.  
**EN BOCA:** Redondo, mórvido, elegante con gran estructura.  
**MARIDAJE:** Asados, caza, estofados, quesos curados.

**NOTAS:** 10 meses de crianza en barrica.**PRIMITIVO DI MANDURIA DOP “PAPALE”****VINO TINTO** COD. 6308

**UVA:** Primitivo di Manduria 100%  
**COLOR:** Rojo intenso con reflejos morados.  
**AROMA:** Intenso, típico con notas de ciruela, cacao y regaliz.  
**EN BOCA:** Mórvido con buena persistencia.  
**MARIDAJE:** Platos a base de carne.

**NOTAS:** 8 meses de crianza en barrica.**PRIMITIVO DEL SALENTO IGP “12 E MEZZO”****VINO TINTO** COD. 6316

**UVA:** Primitivo 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Frutales de ciruelas maduras, confitura de cereza y notas de cacao.  
**EN BOCA:** Suave y rico en taninos maduros.  
**MARIDAJE:** Ideal con quesos curados, pasta y pizza.

**NEGROAMARO DEL SALENTO IGP “12 E MEZZO”****VINO TINTO** COD. 6317

**UVA:** Negroamaro 100%  
**COLOR:** Rojo rubí con reflejos purpúreos.  
**AROMA:** Frutas del bosque.  
**EN BOCA:** Persistente, aterciopelado y mórvido.  
**MARIDAJE:** Pasta con salsas rojas, carne roja a la parrilla, quesos medio curados.

**NOTAS:** 6 meses de crianza en barrica.**SICILIA**Marsala  
TRAPANI

Es una de las bodegas más grande de la región, se encuentra en la Sicilia Occidental, caracterizada por una gran variedad de micro-climas. Aquí el efecto de luz intensa, el clima seco, los terrenos frescos, los vientos procedentes de sur, las fuertes oscilaciones climatológicas, crean las condiciones ideales por la producción de vinos de calidad.

**NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT “PARTHENIUM”****VINO TINTO** COD. TN73P

**UVA:** Nero d'Avola 100%  
**COLOR:** Rojo intenso.  
**AROMA:** Notas de rosa y de mora.  
**EN BOCA:** Intenso sabor de cereza con notas de vainilla.  
**MARIDAJE:** Queso curado, caza y asado.

# CERVEZAS



## ICHNUSA

NON FILTRATA

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 740NF



## PERONI

TRADIZIONALE

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 2203



## PERONI

NASTRO  
AZZURRO

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 2403



## MORETTI

BIRRA MORETTI

0,33 Lt.

Cajas de 24 und.

COD. 1803



### CENTO VOLTE FORTE 0,33 Lt. COD. BFCV



**TIPOLOGÍA:** Blanche

**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo pajizo, aroma fresco y cítrico con notas de bergamota, naranja amarga y cilantro.

**GRADO ALCOHOLICO:** 4% Vol.

### MERIDIANO 0 0,33 Lt. COD. BFMZ



**TIPOLOGÍA:** Pale Ale

**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza oscura, afrutada típica de las levaduras al estilo inglés con notas de caramelo, y frutos secos.

**GRADO ALCOHOLICO:** 5% Vol.

### REGINA DEL MARE 0,33 Lt. COD. BFRM



**TIPOLOGÍA:** Dark Strong Ale

**CARACTERÍSTICAS:** De color oscuro, intenso aroma a fruta confitada acompañada de una ligera nota especiada. El sabor libera una suave dulzura que recuerda a la fruta seca.

**GRADO ALCOHOLICO:** 8% Vol.

### LA MANCINA 0,33 Lt. COD. BFLM



**TIPOLOGÍA:** Belgian Strong Golden Ale

**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo con reflejos dorados tiene intensos aromas de fruta madura.

**GRADO ALCOHOLICO:** 7,5 % Vol.

### GASSA D'AMANTE 0,33 Lt. COD. BFGD



**TIPOLOGÍA:** Golden Ale

**CARACTERÍSTICAS:** Cerveza sin gluten de color dorado claro, aromas de fruta amarilla y floral ligeramente especiada.

El sabor se caracteriza por una base delicadamente malteada con notas herbáceas frescas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 4,5% Vol.

### TEHKLA 0,33 Lt. COD. BFTK



**TIPOLOGÍA:** Indian Pale Ale

**CARACTERÍSTICAS:** Color dorado con aroma a derivados de panadería, notas de naranja, limón y fruta en general. De cuerpo ligero, burbuja fina y placentero amargor final característico de este estilo.

**GRADO ALCOHOLICO:** 5,7 % Vol.



## MARILYN 0,33LT

COD. PNARB



**TIPOLOGÍA:** Golden Ale

**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo dorado, claro. Espuma blanca, muy fina y persistente. En nariz, las notas melosas y herbáceas se funden en perfecto equilibrio entre sí.

**GRADO ALCOHOLICO:** 5% Vol.

## CARMINIA 0,33LT

COD. PNCARB



**TIPOLOGÍA:** IPA

**CARACTERÍSTICAS:** Color ambarino, claro. Espuma marfil, fina y persistente. En nariz, las notas caramelizadas de las malts se acompañan de las notas cítricas y herbáceas del lúpulo.

**GRADO ALCOHOLICO:** 6% Vol.

## CUBULTERIA 0,33LT

COD. PNCUBB



**TIPOLOGÍA:** ITALIAN WHEAT

**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo dorado con reflejos anaranjados. Espuma blanca. En nariz, notas afrutadas y especiadas, muy suaves y bien integradas entre sí.

**GRADO ALCOHOLICO:** 6,5% Vol.

## AMBER DOLL 0,33 Lt.

COD. PNAMB



**TIPOLOGÍA:** HONEY ALE

**CARACTERÍSTICAS:** Color ambarino con reflejos cobrizos, claro. Espuma marfil, muy fina y muy persistente. En nariz predominan las notas maltosas y miel de castaño, a las que se añaden en el final ligeros toques tostados y herbáceos.

**GRADO ALCOHOLICO:** 5,7% Vol.

## LEMON ALE 0,33 Lt.

COD. PNLEMB



**TIPOLOGÍA:** ITALIAN BLANCHE

**CARACTERÍSTICAS:** Color amarillo pajizo, ligeramente velado. La espuma es blanca, muy fina y persistente. Las notas especiadas y cítricas son claramente evidentes en nariz.

**GRADO ALCOHOLICO:** 5,5% Vol.

(Producto de temporada)

# LICORES



## APEROL

CAMPARI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. 750**

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 5214**



## CAMPARI

CAMPARI

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. 2705**

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 3308**



## AVERNA

CAMPARI

0,70 CL

Cajas de 6 und.

**COD. 7501**



## ALKERMES

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. 001LC**



## MIRTO ROSSO DEL CONTADINO

0,70 CL.

Cajas de 6 und.

**COD. 11975**



## CYNAR DRY ROSSO

CAMPARI

1 LT.

Cajas de 6 und.

**COD. 0947**

**AMARO DEL  
CAPO**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 081****AMARO  
MONTENEGRO**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 1752****SAMBUCA  
MOLINARI**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 5000LM****LIMONCELLO  
Valcoiberia**1,5 LT.  
Cajas de 6 und.**COD. 081****LIMONCELLO  
SILVIO CARTA**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 80768****MELONCELLO  
CREMA**2 LT.  
Cajas de 6 und.**COD. 5000LM****AMARETTO DEL  
MEDITERRANEO**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 5000LM****CREMA  
DI BABÀ**0,50 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 80768****CREMA  
AL  
LIMONE**0,50 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. 80768**



1847

# Rossi d'Angera

DISTILLATORI DAL 1847 — ANGERA LAGO MAGGIORE

**GRAPPA  
RISERVA  
PERSONALE**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GINV42****GRAPPA  
INVECCHIATA  
DI NEBBIOLO**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GRIN070****GRAPPA DI  
CHARDONNAY  
TRAILAGHI**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GRC070****GRAPPA  
DI PINOT  
TRAILAGHI**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GRP070****GRAPPA  
AMBRATA**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GRAP070****GRAPPA DI  
MOSCATO  
GENTILE**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GRAM070****GRAPPA  
GIOVANE**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. GRBI07****LIQUORE  
AMARO  
LAGO MAGGIORE**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. LIQLG070****LIQUORE DI  
LIQUIRIZIA**0,50 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. LIQM050****VERMOUTH  
ROSSO**0,70 CL.  
Cajas de 6 und.**COD. VTHR075**





  
**MOLECOLA®**  
 ITALIANA VERA



## COLA CLASSICA

**MOLECOLA**

0,33 CL.  
Cajas de 24 und.

**COD. COLACL**



## COLA SENZA ZUCCHERO

**MOLECOLA**

0,33 CL.  
Cajas de 24 und.

**COD. COLASZ**



## COLA BIO

**MOLECOLA**

0,33 CL.  
Cajas de 24 und.

**COD. COLABIO**



## COLA CLASSICA

**MOLECOLA**

0,33 CL.  
Cajas de 24 und.



## COLA SENZA ZUCCHERO

**MOLECOLA**

0,33 CL.  
Cajas de 24 und.

# S. Bernardo




## CHINOTTO BIO

**S. BERNARDO**  
0,26 CL.  
Cajas de 12 und.

**COD. SB004**



## ARANCIATA BIO

**S. BERNARDO**  
0,26 CL.  
Cajas de 12 und.

**COD. SB002**



## LIMONATA BIO

**S. BERNARDO**  
0,26 CL.  
Cajas de 12 und.

**COD. SB006**



## CEDRATA BIO

**S. BERNARDO**  
0,26 CL.  
Cajas de 12 und.

**COD. SB003**



## GASSOSA BIO

**S. BERNARDO**  
0,26 CL.  
Cajas de 12 und.

**COD. SB005**



## SPUMA PIEMONTESE BIO

**S. BERNARDO**  
0,26 CL.  
Cajas de 12 und.

**COD. SB007**



## ACQUA NATURALE TETRA PACK

Smeraldina  
0,50 ML.  
Cajas de 24 und.

**COD. SME01**



## ACQUA NATURALE SMERALDINA

Smeraldina  
0,50 ML.  
Cajas de 20 und.

**COD. SMENAT00**



## ACQUA GASSATA SMERALDINA

Smeraldina  
0,50 ML.  
Cajas de 20 und.

**COD. SMEGS00**

[illegible]

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Teléfono (+34) 680 680 667  
atencionalcliente@valcoiberia.com

## BARCELONA

Carrer Priora Xixilona, 89  
08530 La Garriga  
Teléfono (+34) 938 827 670  
info@valcoiberia.com

## VALENCIA

Pol. Industrial Canyada dels  
Codonyers. Calle 11, núm 5, nave 24-  
25. 46220. Picassent (Valencia)  
Teléfono (+34) 960 910 915

## MADRID

Avda. de la Constitución, 220  
45950 Casarrubios del Monte  
Teléfono (+34) 918 706 997

## SEVILLA

Avda. Umbrete, 5A  
Pol. Industrial p.i.b.o  
41110 Bollullos de la Mitación  
Teléfono (+34) 955 776 766

## MÁLAGA

C/Atenas, 63  
29006 Málaga  
Teléfono (+34) 952 063 644

Descarga nuestra app



[www.valcoiberia.com](http://www.valcoiberia.com)

