





INDICE / INHALT

4 / AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI – TENUTE

5 LE TENUTE

7 ALTRI PRODOTTI / ANDERE PRODUKTE

8 / CASTIGLIONE DEL BOSCO

9 CASTIGLIONE DEL BOSCO

9 TENUTA PRIMA PIETRA

10 / MARENGO MARIO - AZIENDA AGRICOLA

11 / MASI AGRICOLA

12 MASI VENETIAN AMBASSADORS

13 TENUTA STORICA SEREGO ALIGHIERI

13 CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

14 MASI TUPUNGATO

15 / CANEVEL

17 / LIVIO FELLUGA

20 / FERGHETTINA FRANCIACORTA

22 / LAURENT-PERRIER

23 / ELEGANCE DISTRIBUTION

26 / PASTA COCCO

27 / FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA

28 / ACETAIA BELLEI



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI – TENUTE



La qualità è più importante della quantità

Fondate nel 1825, le tenute Ambrogio e Giovanni Folonari producono vino dal XVIII secolo nel rispetto di una lunga tradizione familiare. Dal 2000 le tenute sono guidate con innovazione, amore e passione dall'ottava generazione dei Folonari, Giovanni, insieme al padre Ambrogio. Oltre alla più elegante produzione vitivinicola toscana, figurano nella gamma dei prodotti anche grappe e olio d'oliva di altissima qualità.

Qualität ist wichtiger als Quantität

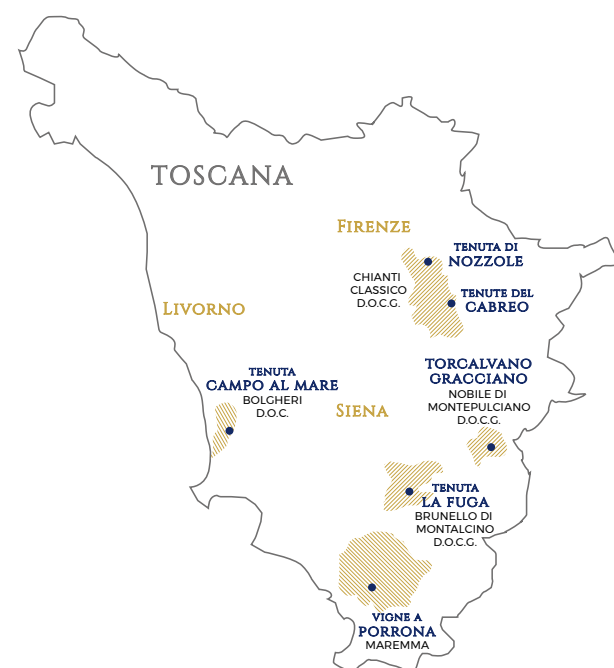
Das Weingut Ambrogio Giovanni Folonari wurde 1825 gegründet und produziert bereits seit dem 18. Jahrhundert Wein in familiärer Tradition. Seit dem Jahr 2000 führt Giovanni Folonari heute in achter Generation zusammen mit seinem Vater Ambrogio Folonari das Weingut voller Tatendrang, Liebe und Leidenschaft. Neben der Spezialisierung auf die Herstellung eleganter Weine zählen zu ihrem Sortiment auch hochwertige Grappas, sowie Olivenöl.



Oggi le tenute Ambrogio e Giovanni Folonari si sviluppano su circa 350 ettari e comprendono le seguenti proprietà:

Zu Firmengruppe Ambrogio e Giovanni Folonari gehören heute, auf rund 350 Hektar Land, folgende sechs Kellereien:

- TENUTA DI NOZZOLE (Chianti Classico)
- TENUTE DEL CABREO (Chianti Classico)
- TENUTA LA FUGA (Brunello di Montalcino)
- TENUTA CAMPO AL MARE (Bolgheri)
- TOR CALVANO GRACCIANO (Montepulciano)
- VIGNE A PORRONA (Maremma - Montecucco)



TENUTA DI NOZZOLE

Tenuta di Nozzole

Una fattoria risalente al 1300 con 385 ettari di terreno di cui 90 a vigneto specializzato e 15 a uliveto, acquistata dalla famiglia Folonari nel 1971. La Tenuta di Nozzole si trova nel comune di Greve in Chianti, nel cuore della produzione del Chianti Classico.

Der Anitz aus dem 12. Jahrhundert umfasst 385 Hektar Land, davon 90 ha Weinberge und 15 ha Olivenhaine und wurde 1971 von der Familie Folonari gekauft. Das Weingut befindet sich in Chianti, in der Gemeinde Greve, im Herzen der Produktionsstätte des Chianti Classico.

- I Pareto - Toscana Rosso I.G.T.
- Giovanni Folonari - Gran Selezione D.O.C.G.
- La Forra - Chianti Classico Riserva D.O.C.G.
- Nozzole - Chianti Classico D.O.C.G.
- Le Bruniche - Toscana Chardonnay I.G.T.
- Vin Santo - Chianti Classico D.O.C.



TENUTE DEL CABREO

Tenute del Cabreo

Le Tenute del Cabreo si sviluppano in due areali, entrambi nel comune di Greve in Chianti. Il primo, chiamato Zano, è costituito da 45 ettari di vigneti adibiti a Sangiovese e Cabernet Sauvignon per la produzione del vino Cabreo. Il secondo, a Panzano a soli 6 km di distanza sulle colline più alte del Chianti Classico, conta altri 20 ettari coltivati con Chardonnay e Pinot Nero dai quali nascono i vini La Pietra e Black.

Die Cabreo-Weingüter erstrecken sich auf zwei Gebieten in der Gemeinde Greve in Chianti. Das erste, namens Zano, besteht aus 45 Hektar Weinbergen, die mit dem Sangiovese und Cabernet Sauvignon zur Herstellung des Cabreo-Weins genutzt werden. Das zweite befindet sich in Panzano auf den höchsten Hügeln des Chianti Classico, nur 6 km entfernt. Hier werden auf 20 Hektar Chardonnay und Pinot Noir angebaut, aus denen die Weine La Pietra und Black hervorgehen.

- Cabreo Il Borgo - Toscana I.G.T.
- La Pietra - Toscana I.G.T.
- Black - Toscana I.G.T.



TENUTA LA FUGA

Tenuta la Fuga

Nel comprensorio storico di Camigliano, a sud ovest di Montalcino, si trova la Tenuta La Fuga. Questa tenuta, la più piccola del gruppo familiare con 9,8 ettari di vigneto, gode di temperature mitigate dalla vicinanza al mar Tirreno. I suoli sono il risultato delle terre emerse nell'era pliocenica, quindi ricchi di fossili, e dei sedimenti del vulcano ormai spento del Monte Amiata.

Das Weingut La Fuga befindet sich in der historischen Umgebung von Camigliano, südwestlich von Montalcino. Das Anwesen ist mit 9,8 Hektar Weinbergen das kleinste der Familiengruppe und dank der Nähe zum Tyrrhenischen Meer günstig von milden Temperaturen beeinflusst. Die Böden, im Pliozän entstanden, sind reich an Fossilien und Sedimenten des erloschenen Vulkans des Monte Amiata.

- Le Due Sorelle - Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.
- La Fuga - Brunello di Montalcino D.O.C.G.
- La Fuga - Rosso di Montalcino D.O.C.G.

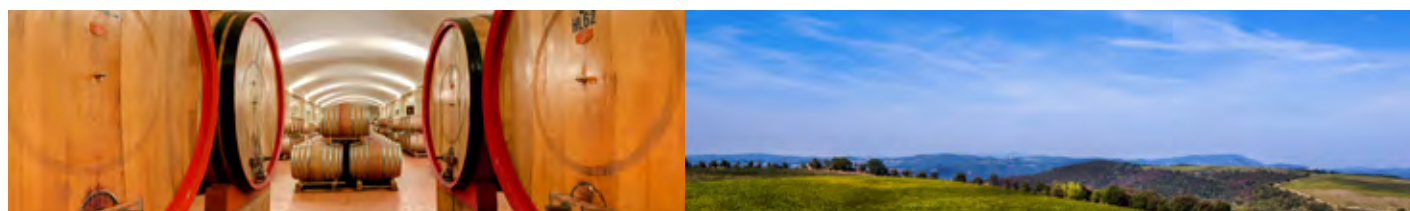
TENUTA CAMPO AL MARE *Tenuta Campo al Mare*

Baia al Vento - Bolgheri Superiore D.O.C.
 Campo al Mare - Bolgheri Rosso D.O.C.
 Campo al Mare - Bolgheri Rosato D.O.C.
 Campo al Mare - Bolgheri Vermentino D.O.C.



TORCALVANO GRACCIANO *TorCalvano Gracciano*

TorCalvano - Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G.
 TorCalvano - Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
 Pancole - Rosso di Montepulciano D.O.C.



VIGNE A PORRONA *Vigne a Porrona*

Morellino di Scansano D.O.C.G. - Vigne a Porrona
 Montecucco Sangiovese D.O.C.G. - Vigne a Porrona



BABY SUPER TUSCAN *Baby Super Tuscan*

B.S.T. Cabernet Sauvignon & Merlot - Toscana I.G.T.
 B.S.T. Sangiovese & Cabernet Sauvignon - Toscana I.G.T.
 B.S.T. Sauvignon - Toscana I.G.T.



COLLIO D.O.C. – VINI DEL FRIULI RONCO DEI FOLO

Pinot grigio Collio D.O.C.
 Pinot bianco Collio D.O.C.
 Sauvignon Collio D.O.C.
 Friulano Collio D.O.C.
 Ribolla gialla Collio D.O.C.

PLAN DELLE TORTORE – VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Prosecco Spumante - Extra Dry
 Prosecco Spumante - Millesimato
 Prosecco Frizzante

MAISON LOUIS BROCHET – R.M. IN ECUEIL-REIMS

Brut Premier CRU
 Brut Rosé Premier CRU
 Brut Premier CRU
 Millésimé Premier CRU
 Extra Blanc Premier CRU
 Extra Noir Premier CRU
 Hbh Premier CRU

MAISON MARIE-LE BRUN – R.M. IN EPERNAY

Brut Premier CRU Selection Blanc De Blancs

PROFUMI DELLA COSTIERA – AMALFI

Limoncello
 Liquore di Liquirizia / Lakritzlikör



MARQUIS DE MONTESQUIOU – ARMAGNAC

Fine Armagnac 40°
 Reserve (6 anni / Jahre) Armagnac 40°
 Extra Old (13 anni / Jahre) Armagnac 40°
 Millésimé 1973 Armagnac 41,6°
 Millésimé 1976 Armagnac 42,3° 0,70
 Millésimé 1989 Armagnac 44,7° 0,70

COGNAC AUGIER

Le Singulier
 Le Sauvage
 L'oceanique

DANIEL BOUJU – COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

Selection Speciale (5 anni / Jahre)
 V.S.O.P. (10 anni / Jahre)
 Napoleon (15 anni / Jahre)
 Royal (15 anni / Jahre)
 Empereur X.O. (25 anni / Jahre)
 Extra (35 anni / Jahre)
 Carafon Reserve V.S.O.P. (10 anni / Jahre)
 Carafon X.O. (25 anni / Jahre)
 Tres Veux Cognac (40 anni / Jahre)
 Brut de Fut (40 anni / Jahre)
 Reserve Familiale (80 anni / Jahre)





CASTIGLION DEL BOSCO



Un chiaro obiettivo

La tenuta è fin dal 1967 tra i soci fondatori del "Consorzio del Vino Brunello di Montalcino".

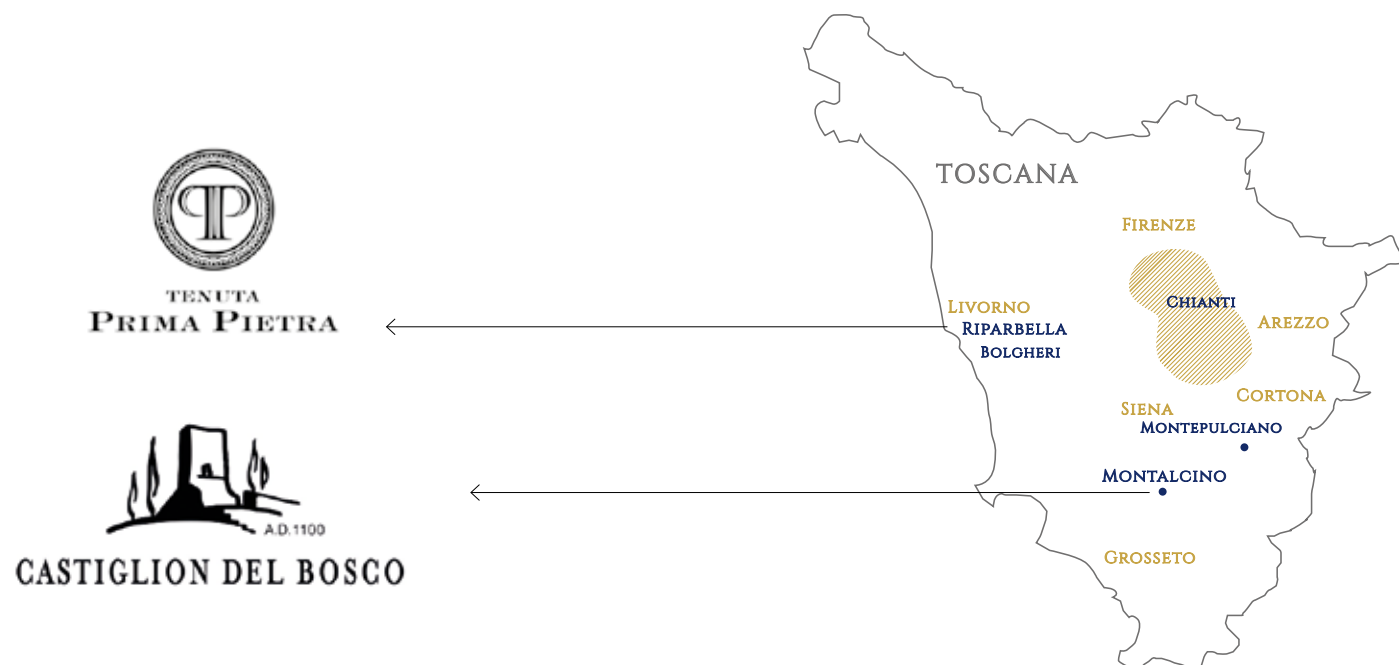
Dal 2003 la proprietà passa ai discendenti di Salvatore Ferragamo. È il figlio maggiore Massimo che, dopo qualche anno dall'acquisizione, inizia ad ampliare e rinnovare le proprietà terriere.

Grazie alla consulenza dell'enologo Niccolò d'Afflitto è quindi riuscito a raggiungere il suo obiettivo: produrre uno dei migliori Brunelli del mondo.

Ein klares Ziel

Das Weingut gehörte bereits 1967 zu den Gründungsmitgliedern des „Conzorzio del Vino Brunello di Montalcino“. Seit 2003 ist es im Besitz der Nachfahren von Salvatore Ferragamo.

Einige Jahre nach der Übernahme begann dessen ältester Sohn, Massimo Ferragamo, mit dem Um- und Ausbau des Landbesitzes. Gemeinsam mit dem Top-Önologen Niccolò d'Afflitto als Berater, verfolgt er das Ziel einen der besten Brunellos der Welt zu erzeugen.



CASTIGLION DEL BOSCO

Castiglioni del Bosco

“Sono arrivato a Castiglioni del Bosco nel 2001, era una splendida giornata di sole. Ogni luogo all'interno della tenuta, con le sue vigne di Brunello, parlava al mio cuore e risvegliava la mia anima. Mi sono emozionato di fronte a quelle viste sconfinite e a quegli scorci che solo la Val d'Orcia sa regalare: non avrei mai immaginato che potesse ancora esistere una Toscana così magica. È stato amore a prima vista.”

/

„Ich kam im Jahr 2001 an einem sonnigen Tag in Castiglioni del Bosco an. Jeder einzelne Ort des Wein- gutes mit seinen Brunello-Weinbergen traf direkt in mein Herz und erweckte meine Seele. Ich war von der grenzenlosen Aussicht und den atemberaubenden Eindrücken, die nur die Val d'Orcia vermitteln kann, begeistert: Ich hätte mir nie ausgemalt, dass es noch eine so magische Toskana geben könnte. Es war Liebe auf den ersten Blick.“

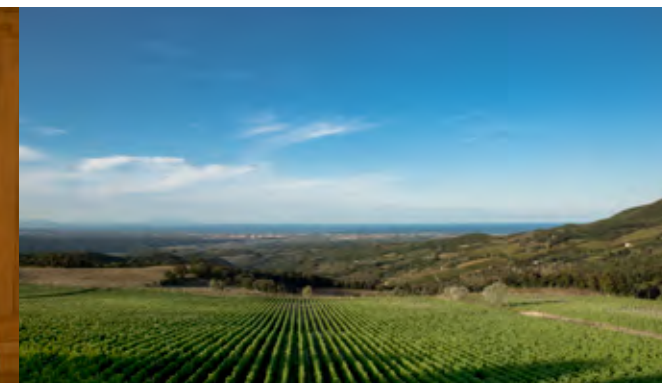
MASSIMO FERRAGAMO

Brunello di Montalcino
Brunello CRU Campo Del Drago
Brunello Riserva Millecento

Chardonnay
Rosso CRU Gauggiole



MASSIMO FERRAGAMO



CECILIA LEONESCHI, ENOLOGA / ÖNOLOGIN

TENUTA PRIMA PIETRA

Prima Pietra



“Ho sempre sentito forte il desiderio di entrare a far parte del mondo del vino. Se nasci in Toscana, questa passione ce l'hai nel sangue. Nel 2002 ho visitato la costa toscana, famosa per i suoi pregiati vini, alla ricerca del posto ideale per creare il mio blend e l'ho trovata a Riparbella, sulla collina più alta, perché i grandi vini provengono da grandi altezze. Eleganza, attenzione al dettaglio e alla qualità, raffinata semplicità e legame con il territorio sono i tratti distintivi di Prima Pietra e rappresentano anche il mio senso dello stile.”

/

„Ich verspürte schon immer den starken Wunsch ein Teil in der Welt des Weins zu sein. In der Toskana geboren, steckt die Leidenschaft dafür in meinem Blut. Im Jahr 2002 besuchte ich die toskanische Küste – bekannt für ihre edlen Weine – auf der Suche nach dem idealen Ort, um meine eigene Mischung zu kreieren. In Riparbella, auf dem höchsten Hügel, wurde ich fündig. Schließlich stammen die großen Weine von ganz oben. Eleganz, Liebe zum Detail und zur Qualität, raffinierte Einfachheit und die Verbundenheit zum Territorium – das sind die charakteristischen Merkmale von Prima Pietra, die sich auch in meinem Verständnis von Stil wiederfinden.“

MASSIMO FERRAGAMO

Prima Pietra



MARENGO MARIO - AZIENDA AGRICOLA

1 grandi vini che nascono dai piccoli

Nel cuore delle Langhe c'è una piccola azienda che dal 1899 produce Barolo, Barbera e Dolcetto di grande carattere. Dal prozio Giacomo al nipote e attuale proprietario Marco, la famiglia Marengo ha puntato tutto sulla qualità piuttosto che sulla quantità portando la fama dei propri vini a livelli internazionali. Di recente Marco ha aperto una bottiglia di Barolo Brunate del 1974, la prima annata in cui questo vino è stato prodotto: era ancora straordinario!

Die Abstammung großer Weine

Im Herzen der Langhe befindet sich ein kleines Unternehmen, das seit 1899 Barolo, Barbera und Dolcetto von Charakter produziert. Vom Großonkel Giacomo über den Enkel bis hin zum heutigen Besitzer Marco hat sich die Familie Marengo für Qualität und nicht Quantität entschieden und das Ansehen ihrer Weine so auf ein internationales Niveau gehoben. Marco öffnete kürzlich eine Flasche Barolo Brunate von 1974, den ersten Jahrgang, in dem dieser Wein hergestellt wurde: Er war immer noch außergewöhnlich!

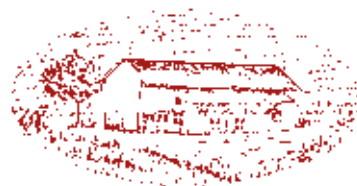


MARENGO MARIO - AZIENDA AGRICOLA

Barolo D.O.C.G. Brunate
Barolo D.O.C.G. Bricco delle Viole
Barolo D.O.C.G. Riserva Brunate
Barolo D.O.C.G.
Nebbiolo d'Alba D.O.C. Valmaggiore
Barbera d'Alba D.O.C. Pugnane
Dolcetto d'Alba D.O.C.

Marengo Mario

Az. Agricola
Marengo Mario



MASI AGRICOLA



L'eredità delle Venezie

La storia di Masi Agricola è la storia di una famiglia e dei suoi vigneti in Veneto. Il nome stesso deriva dal "Vaio dei Masi", la piccola valle acquisita in Valpolicella alla fine del XVIII secolo dalla famiglia Boscaini. L'azienda è cresciuta anno dopo anno con vini di qualità fortemente legati al proprio territorio d'origine. Utilizza principalmente uve autoctone, lavorate secondo metodi tradizionali. A questo si aggiunge l'impegno per il rinnovo del patrimonio vitivinicolo veneto, per la sua modernizzazione e per la riscoperta di antichi vitigni.

Das Erbe Venetiens

Die Geschichte von Masi Agricola handelt von einer Familie und ihren Weinbergen im Veneto. Der Name stammt von „Vaio die Masi“ ab, dem kleinen Tal, das die Familie Boscaini Ende des 18. Jahrhunderts erwarb. Nach und nach wuchs das Unternehmen und erwarb hochwertige Weine, fest in ihrem Ursprungsgebiet verankert. Vorrangig werden autochtone Rebsorten mit traditionellen Produktionsverfahren verarbeitet. Zudem setzt man sich für die Erneuerung des weinbaulichen Erbes Venetiens ein, modernisiert es und entdeckt alte Rebsorten neu.

MASI
AGRICOLA



MASI VENETIAN AMBASSADORS

Masi esprime nei suoi prodotti e nelle sue attività quei valori veneti che sono comuni ai territori che appartennero per quasi mille anni alla Serenissima Repubblica di Venezia. L'illuminata gestione ha connotato il territorio del Triveneto e la sua cultura in tutti gli aspetti, compresi quelli vitivinicoli. Masi è orgogliosa di essere ambasciatrice di questa cultura e di questi valori in tutto il mondo.

Masi drückt in seinen Produkten und in seiner Tätigkeit jene venezianischen Werte aus, die alle Gebiete, welche seit fast tausend Jahren zur Republik Venedig gehören, gemein haben. Die erfolgreiche Verwaltung der Gebiete des Triveneto und seiner Kultur in all ihren Aspekten, schließt auch den Weinbau mit ein. Masi ist stolz darauf.

AMARONE E RECIOTO

Riserva Costasera Amarone Classico D.O.C.G.

Costasera Amarone Classico D.O.C.G.

Angelorum Recioto Classico D.O.C.G.

MASI APPAXXIMENTO EXPERTISE

Grandarella Refosco delle Venezie I.G.T.

Brolo di Campofiorin Oro - Rosso di Verona I.G.T.

Campofiorin - Rosso di Verona I.G.T.

Rosa dei Masi Rosato Trevenezie I.G.T.

Masianco Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.

Moxxè (Pinot Grigio - Verduzzo) Spumante Brut

I CLASSICI

Toar Valpolicella Classico Superiore D.O.C.

Colbaraca - Soave Classico Superiore D.O.C.G.

Bonacosta Valpolicella Classico D.O.C.

Frescaripa Bardolino Classico D.O.C.

Levarie Soave Classico D.O.C.



SANDRO BOSCAINI



TENUTA STORICA SEREGO ALIGHIERI

Le nobili Possessioni Serego Alighieri appartengono ai discendenti diretti del poeta Dante e rappresentano la tenuta che in Valpolicella può vantare la più lunga storia e tradizione. La villa convive con la tradizionale attività di una vasta e florida Azienda agricola e vitivinicola, condotta in collaborazione con Masi Agricola, che ha messo a disposizione tecniche moderne e una rete internazionale per distribuire vini e prodotti alimentari di Serego Alighieri.

Die adeligen Besitztümer von Serego Alghieri gehören den direkten Nachfahren des Dichters Dante und repräsentieren das Weingut, das in der Valpolicella die längste Geschichte und Tradition aufweist. Die Villa ist Teil der traditionellen Tätigkeit eines großen und florierenden landwirtschaftlichen Weinbaugebietes, das in Zusammenarbeit mit Masi Agricola geführt wird. Dadurch wird mit modernen Techniken und einem internationalen Netzwerk der Vertrieb von Weinen und Lebensmitteln von Serego Alighieri ermöglicht.

Vaio Armaron Serego Alighieri Am. Cl. D.O.C.G.

Casal Dei Ronchi Serego Alighieri Recioto Cl. D.O.C.G.

Montepiazza Anniv. Serego Alighieri Valpolicella Cl. S. D.O.C.

Possessioni Rosso I.G.T.

Poderi Del Bell'Ovile Rosso di Toscana I.G.T.

Possessioni Bianco I.G.T.

Serego Alighieri Grappa di Amarone - Bianca 40°

Olio Extra Vergine di Oliva della Valpolicella

Condimento con Mosto cotto d'Uva

Confettura di Ciliegie

Confettura di Marroni

Miele di Acacia

Riso Vialone Nano Verona



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI

Conti Bossi Fedrigotti

Fojaneghe Rosso delle Dolomiti I.G.T.
Mas'Est Teroldego delle Dolomiti I.G.T.
Mas'Est Marzemino D.O.C. Trentino
Vign'Asmara Bianco delle Dolomiti I.G.T.
Pian del Griso Pinot Grigio Valdadige D.O.C.
Conte Federico Riserva Trento D.O.C. Brut Millesimato



MASI TUPUNGATO

Masi Tupungato

Corbec Rosso d'Argentina
Passo Doble Rosso d'Argentina
Passo Blanco Bianco d'Argentina

MASI
TUPUNGATO



CANEVEL



Nel cuore di Valdobbiadene

Canevel Spumanti nasce nel 1979, fondata da Mario Caramel, con lo scopo di produrre spumanti d'eccellenza in Valdobbiadene. Sin dall'origine Canevel si basa sulla lungimirante visione di integrare l'intera filiera produttiva, dalla selezione e cura dei vigneti migliori alla vinificazione e spumantizzazione. Oggi Canevel è tra le aziende venete più significative nel mondo per storicità, tradizione e innovazione.

Herzstück des Prosecco-Gebietes

Die Kellerei Canevel wurde 1979 von Mario Caramel mit dem Ziel gegründet, ausschließlich hochwertige Schaumweine in Valdobbiadene zu erzeugen. Seit den Anfängen stützt sich Canevel auf die weitblickende Vision den gesamten Produktionsprozess, von der sorgfältigen Auswahl der besten Weinberge bis zur Weinbereitung und Versenkung, zu integrieren. Weltweit geschätzt gehört Canevel heute zu den bedeutendsten Unternehmen in Venetien mit geschichtlicher Relevanz, Tradition und Innovation.

CANEVEL
SPUMANTE VALDOBBIADENE



CANEVEL - VALDOBBIADENE D.O.C.G. "LE SPECIALITÀ"

Vigneto del Faè Vigneto Singolo Valdobbiadene D.O.C.G. Dosaggio Zero
Rosa del Faè Vigneto singolo Marzemino - Spumante Vsq Brut
Campofalco Vigneto singolo biologico Valdobbiadene D.O.C.G. Brut
Il Millesimato Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry
39 Vendemmie Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry
Cartizze Valdobbiadene D.O.C.G. Dry



CANEVEL - VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry
Valdobbiadene D.O.C.G. Brut



CASA CANEVEL

Prosecco D.O.C. Extra Dry
Prosecco D.O.C. Brut
Spumante Cuvée Oro Extra Dry Vsq
Spumante Cuvée Oro Brut Vsq
Spumante Cuvée Rosa Extra Dry Vsq



LIVIO FELLUGA

Sulle orme della grandezza

La tenuta della famiglia Felluga viene fondata nel 1956 e resa una delle cantine più influenti della regione grazie alla guida di Livio Felluga. L'enologo gode ormai da tempo della reputazione di "patriarca" della viticoltura. Nel frattempo, i quattro figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo hanno raccolto con la stessa passione l'importante eredità del padre. L'inconfondibile marchio di fabbrica di Livio Felluga è la mappa storica con tutti i vigneti della casa disegnata dallo stesso fondatore e oggi presente sulle etichette dei vini.

In große Fußstapfen treten

Das Gut der Familie Felluga wurde 1956 gegründet und durch den Einsatz von Livio Felluga zu einem der einflussreichsten Kellereien der Region. Längst genießt der Winzer das sehr hohe Ansehen eines "Patriarchen" des Weinbaus. Inzwischen haben die vier Kinder Maurizio, Elda, Andrea und Filippo mit der gleichen Leidenschaft die Führung des bedeutsamen Erbes übernommen. Unverwechselbares Markenzeichen von Livio Felluga ist die vom Gründer selbst entworfene und auf den Etiketten der Weine abgebildete historische Landkarte mit allen Weinbergen des Hauses.



LIVIO FELLUGA

Friulano
Pinot Grigio
Sauvignon
Chardonnay
Ribolla gialla
Sharis
Illivio
Abbazia di Rosazzo D.O.C.G. Rosazzo
Terre Alte D.O.C.G. Rosazzo
Dolce
Picolit
Merlot
Refosco dal Peduncolo Rosso
Vertigo
Nuaré
Sossò Riserva





FERGHETTINA FRANCIACORTA



Un brillante progetto di famiglia

Quando nel 1991 l'enologo Roberto Gatti iniziò a produrre vino nella tenuta di Fergnettina, poteva già contare su oltre venti anni di esperienza. Grazie a continui miglioramenti nel campo della qualità e al gusto sempre equilibrato dei suoi spumanti, la cantina è oggi considerata una delle migliori della Franciacorta. Insieme alla moglie Andreina e ai figli Laura e Matteo, entrambi laureati in enologia, gestisce oggi circa 150 ettari di vigneti.

Ein erfolgreiches Familienprojekt

Als Winzer Roberto Gatti im Jahr 1991 begann auf seinem Weingut Fergnettina eigene Weine zu produzieren, konnte er mehr als zwanzig Jahre Erfahrung aufweisen. Dank kontinuierlicher Verbesserungen auf dem Qualitätssektor und dem stets ausgewogenen Geschmack seiner erlesenen Schaumweine, gilt sein Weingut heute als eines der besten der Franciacorta.

Zusammen mit seiner Frau Andreina und seinen Kindern Laura und Matteo, beides studierte Önologen, bewirtschaftet er heute rund 150 Hektar Rebflächen.


FERGHETTINA
Franciacorta



FERGHETTINA FRANCIACORTA

Fergnettina Franciacorta

Brut Franciacorta D.O.C.G.

Satèn Brut Franciacorta D.O.C.G.

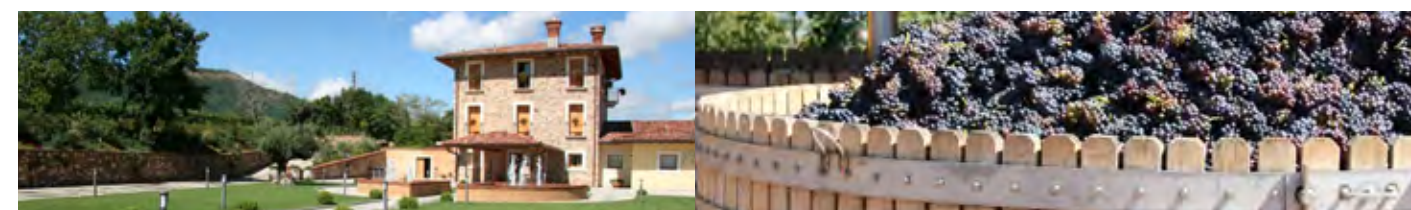
Milledì Brut Franciacorta D.O.C.G.

Rosé Brut Franciacorta D.O.C.G.

Extra Brut Franciacorta D.O.C.G.

Pas Dosè Riserva 33 Franciacorta D.O.C.G.

Rosé Eronero Brut Franciacorta D.O.C.G.





LAURENT-PERRIER

L'eleganza creativa dello champagne

Fondata nel 1812 con l'insediamento della famiglia Laurent a Tours-sur-Marne, la Maison Laurent-Perrier è riconosciuta in tutto il mondo come una delle più grandi aziende della Champagne.

Laurent-Perrier è oggi rappresentata da Alexandra Pereyre e Stéphanie Meneux de Nonancourt, capaci di conservare i valori della Maison nel tempo: il rispetto della natura e dei vini, l'amore per la qualità, i rapporti solidi e duraturi con le persone che lavorano in azienda.

Die kreative Eleganz des Champagners

Im Jahr 1812 mit der Ansiedlung der Familie Laurent in Tours-sur-Marne gegründet, ist das Maison Laurent-Perrier weltweit als eines der größten Champagner-Unternehmen anerkannt.

Heute wird Laurent-Perrier durch Alexandra Pereyre und Stéphanie Meneux de Nonancourt vertreten, welche die Werte der Maison im Laufe der Zeit bewahren konnten:

Respekt vor der Natur und dem Wein, Liebe zur Qualität, sowie starke und dauerhafte Beziehungen zu den Menschen, die im Unternehmen tätig sind.



LAURENT-PERRIER

Laurent-Perrier La Cuvée
Laurent-Perrier Cuvée Rosé
Laurent-Perrier Ultra Brut
Laurent-Perrier Millésimé
Laurent-Perrier Grand Siecle
Laurent-Perrier Harmony
Laurent-Perrier Grand Siecle Les Reserves
Laurent-Perrier Alexandra Rosé
De Castellane Brut
De Castellane Brut Millésimé



ELEGANCE DISTRIBUTION



Elegance Distribution

SAMAROLI

VILLA ZARRI

GIOVI

GUILLAUME DE NORMANDIE

COPALLI

TUNDRA

DIPLÔME

BECKETT'S

RIAZUL

CORTE VETUSTO

ERBA VOLANT

SCARPA

ELEGANCE
DISTRIBUTION



Specialità italiane *Italienische Spezialitäten*

Puntare sempre alla qualità è un obiettivo che per Vinolity non si ferma solo al vino. Dal nord al sud dell'Italia, abbiamo selezionato alcune eccellenze gastronomiche capaci di far rivivere le storie, le passioni e gli antichi saperi che si celano dietro la deliziosa anima di questi prodotti.

/

Die Suche nach bester Qualität ist für Vinolity nicht nur in Bezug auf Wein das angestrebte Ziel. Vom Norden bis zum Süden Italiens haben wir einige gastronomische Spezialitäten ausgewählt, welche die Geschichte, Leidenschaft und das alte Wissen wieder aufleben lassen, um so die wahre Seele dieser einzigartigen Produkte zum Vorschein zu bringen.



PASTA COCCO

Buona come allora

Era il 1916 quando Domenico Cocco entrò a lavorare in un pastificio a soli 14 anni. Il giovane apprese velocemente le tecniche e gli accorgimenti di quest'arte dagli anziani "Mastri" pastai. Quando nel 1944 Giuseppe intraprese il mestiere del padre, fu messo subito alla prova con il compito di cercare, tra le macerie dei bombardamenti, i pezzi delle macchine utilizzate dai pastai. Con quel tipo di macchine, con quei ricordi, con quei segreti, il Cavalier Giuseppe Cocco oggi produce a Fara S. Martino la pasta di quei tempi lontani, buona come allora.

So gut wie damals

Es war im Jahr 1916 als der erst 14-jährige Domenico Cocco begann in der Teigwarenfabrik zu arbeiten. Schnell lernte der Junge die Techniken und Kunstgriffe von den alten "Meistern" des Pasta-Handwerks.

Als Giuseppe 1994 den Beruf seines Vaters annahm, stand er vor der großen Herausforderung in den Trümmern der Bombardierungen, Teile der Maschinen zur Pastaherstellung zu suchen. Mit dieser Art von Maschinen, diesen Erinnerungen und diesen Geheimnissen produziert Cavalier Giuseppe Cocco heute in Fara S. Martino die Pasta jener fernen Zeiten, die so schmeckt wie damals.

PASTA COCCO *Pasta Cocco*

Sfoglia allo Zafferano

Sfoglie d'Epoca di Semola Rustica e Uovo

Sfoglia Grezza

Sfoglia di Trito

La Pasta di una Volta

Spaghetti Extra

Pasta all'Uovo

Pastine di Semola

Farina di Semola

Caserecci di Semola

Trafila Ruvida

Matassine all'uovo Fiore BIO

Semola Fiore BIO

Pastine Fiore BIO

Crusca Fiore BIO

Kamut® Pietra BIO

Farro Pietra BIO

Senatore Cappelli Pietra BIO



FRANTOIO SANT'AGATA D'ONEGLIA



Passione innovativa per il proprio territorio

Dal 1827 la Famiglia Mela produce Olio extra vergine da Olive Taggiasche sulle colline dell'entroterra Imperiese. Oggi coltiva con la stessa passione questa tradizione di qualità e genuinità ottenendo un Olio extra vergine di grande pregio. Da sempre la produzione dell'olio è accompagnata dalla lavorazione di olive da tavola e altre specialità.

Innovative Leidenschaft für das eigene Territorium

Seit 1827 produziert die Familie Mela natives Olivenöl extra aus Taggiasche Oliven auf den Hügeln des Hinterlandes von Imperia. Heute pflegt sie mit der gleichen Leidenschaft diese Tradition von Qualität und Authentizität, die es ermöglicht ein hochwertig natives Olivenöl zu erhalten.

Die Ölproduktion wurde außerdem stets von der Verarbeitung von Tafeloliven und anderen Spezialitäten begleitet.



Riviera Ligure D.O.P. CRU Primo Fiore
Gran CRU Olio Extra V. d'Oliva - Taggiasca di montagna
Gran CRU Olio E.V.O. - Taggiasca dei Mandorli
Gran CRU D.O.P. Riviera dei Fori Olio E.V.O.
Gran CRU Famiglia Mela Olio E.V.O. - Taggiasca
Cru Selection Olio E.V.O. - Selezione
Riviera Ligure D.O.P. - Riviera dei Fiori
Olio E.V.O. - Oro Taggiasco
E.V.O. - Taggiasco da Baciare
190 Anni Famiglia Mela Olio E.V.O. - Monocultivar Tagg.
Olio E.V.O. - Buon Frutto
Olio E.V.O. - Buon Frutto BIO - Organic
Olio E.V.O. - I Clivi
Olio E.V.O. - Chef
Olio di Oliva
Gli Olii E.V.O. aromatizzati al naturale
Gli Aceti del Frantoio - Creme balsamiche
I Vetri - I Soffiati del Frantoio
Le Ceramiche del Frantoio
L'Olio novello Taggiasca
Le Olive Taggiasche
Olive Taggiasche Candite
Olive Taggiasche essiccate e Capperi essiccati
I Paté di Olive
Linea Biologica Organic & Olio E.V.O. - Monocultivar Tagg.
Il Pesto Ligure
Le Salse e le Creme
I Piccantissimi
I Battuti del Frantoio

Le Verdure del Fantoio
La Giardiniera
I Peperoni
I Carciofini in Olio E.V.O.
I Pomodori in Olio E.V.O.
I Peperoni farciti in Olio E.V.O.
Le Cipolle
I Sali
I Capperi del Frantoio
I Frutti di Capperi
Le Spezie e i Sali
I Funghi
I Tartufi
Sgombro - Orata - Baccalà - I Sapori Del Mare
Acciughe - I Sapori del Mare
Acciughe del Mar Cantabrico
Il Tonno e la Ventresca - I Sapori del Mare
La Pasta
Le Frastagliate
I Sughi e le Passate
Le Marmellate
Il Fiore del Frantoio
Torrone alle Olive
Le Confezioni del Frantoio
La Tavola Mediterranea
Scatole Miste
Gli imballi del Frantoio peri vostri regali



ACETAIA BELLEI

Nobile eredità

Torniamo al 1600, quando i Bellei erano responsabili della gestione e coltivazione di terreni agricoli, di proprietà di potenti Signori locali. È in questa cornice che i Bellei da sempre dedicano la loro grande esperienza alla produzione di Aceto Balsamico di Modena I.G.P., nobile eredità dei Duchi Estensi a tutti i Modenesi. Oggi i Bellei possiedono oltre 3.000 barili in legno pregiato.

Adeliges Erbe

Es geht auf das Jahr 1600 zurück, als die Familie Bellei für die Kultivierung riesiger landwirtschaftlicher Flächen, die im Besitz der mächtigen lokalen Herren waren, verantwortlich war. Genau in diesem Umfeld pflegte die Familie Bellei seit jeher die Liebe zum Balsamico-Essig und widmete ihre langjährige Erfahrung der Produktion von Balsamico-Essig aus Modena I.G.P., adeliges Erbe der Herzöge Este, die alle aus der Gegend um Modena stammen. Heute besitzt die Familie über 3.000 Fässer in Edelholz.



LINEA ACETAIA BELLEI

Bellei Rossa
Bellei Bianca
Bellei Nera

LINEA SUA MAESTÀ

Tutto di Modena
“Denso Dolce”
Biologico

LINEA ACETI ARALDICA

Villa Edda
Condimento Bianco

LINEA BIOLOGICO + TRADIZIONALE

Dulcagrum
Tradizionale invecchiato oltre 12 anni / Jahre
Tradizionale invecchiato oltre 25 anni / Jahre

CONFEZIONI SPECIALI

Cipolline all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Pomodori all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Composta di Fragole all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Composta di Fichi all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.





