Sea

CATALOGO DI

NATALE

2026

003467 PRENOTAZIONE



“PRA’ DEI SALT”
Brut Millesimato

MAGNUM

Vino bianco spumante brut Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto millesimato
Zona di origine: Conegliano Valdobbiadene Rive di Collalto
Vitigno: Glera
Alcohol: 11,5% Vol.

003464 PRENOTAZIONE



“PRA’ DEI SALT”
Extra Dry Millesimato

MAGNUM
Vino bianco spumante extra dry Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto millesimato
Zona di origine: Conegliano Valdobbiadene Rive
Vitigno: Glera
Alcohol: 11,5% Vol.

MAGNUM
ASTUCCIATI



003466

PRENOTAZIONE



765 Jacur Extra Dry
MAGNUM

vino bianco spumante extra dry
Zona di origine: Veneto
Vitigno: Glera/Pinot Grigio/Chardonnay
Alcohol: 11% Vol.

003465

CUVAGE

cuvage.com



Fondata nel 2011 ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, Cuvage sin dagli esordi punta sui vitigni più iconici del Piemonte: Nebbiolo, Cortese e Moscato sono solo alcuni tra quelli prodotti dalla maison che ha come principale obiettivo quello di esaltare un terroir unico e inimitabile in una chiave moderna e contemporanea.

CUVAGE

Alta Langa DOCG Brut
Millesimato Metodo Classico





TERRITORIO
I vigneti di filiera – circa 6 ettari - sono situati sulla dorsale collinare che va da Strevi a Castino, posti ad un'altitudine fino a 450 m slm. I terreni da cui provengono le uve che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea.

VITIGNO
Pinot Nero – Chardonnay

L'IDENTITÀ
Frutto di un percorso enologico iniziato già all'inizio dell'ottocento, l'Alta Langa è la denominazione che esprime l'eccellenza della tradizione spumantistica piemontese.

IN VIGNA
La vendemmia viene effettuata da metà agosto esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta.

IN CANTINA
Si inizia con la pressatura soffice del grappolo intero ottenendo diverse frazioni di mosto separate. Dopo una decantazione statica a freddo e una leggera chiarificazione, si procede con inoculo di lieviti selezionati. La maturazione delle Cuvée avviene per sette mesi in acciaio sul proprio lievito, senza fermentazione malolattica. Il tirage - abitualmente in Aprile - consente di avere vini complessi e strutturati pronti per la seconda fermentazione in bottiglia. Maturazione sui lieviti minimo 30 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.

NEL CALICE
Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. Al naso ha un avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia.

A TAVOLA
Ideale con i secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso. Anche tartufo bianco e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 7-8°C. Dosage 6 g/l

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.

VOL. ALC. 12,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

00839

PRENOTAZIONE



Astuccio Nero
litografato
1 Magnum da 1,50 litri

"*Il Soller*"
Valdobbiadene DOCG

000419



Ogni 10 cartoni
in OMAGGIO
5 cartoni

000839



VALDOBBIADENE
1936
MARSURET
Guia

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry “Il Soller”

Dai nostri vigneti più protetti, dove la particolare inclinazione della collina garantisce a lungo alle uve il pieno sole, ecco il Valdobbiadene DOCG “Soller”: uno spumante dal profumo fresco e delicato. Sentori di frutta matura. Preponderante la mela. Sapore invitante, pieno, aromatico ed elegante con buona struttura. Perlage fine e persistente.

From our most protected vineyards where the steep hillsides ensure the grapes get maximum exposure to the sun, the Valdobbiadene DOCG “Soller” is a sparkling wine with a fresh and delicate bouquet. With hints of ripe fruit and a strong fragrance of apple this wine has an inviting, full, aromatic and elegant flavour combined with a good structure and fine, persistent perlage.

OGNI 24
BOTTIGLIE
NE RICEVERAI
12 in **omaggio**

LA FIORITA

Franciacorta

BRUT

001867 PRENOTAZIONE

Franciacorta Brut

Spuma: buona intensità e persistenza dal perlage fine e duraturo.
Colore: giallo tenue con riflessi tendenti al verde.
Profumo: intenso, piacevoli aromi fruttati e floreali con lèggerò sentori speziati di salvia.
Sapore: gusto pieno ed elegante, gradevole vena acidula con piena corpositá è lunga persistenza.
Invecchiamento: 24 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5%.
Abbinamenti: come aperitivo è ideale
Temeperatura: 6/7 gradi.
Uvaggio: Chardonnay e Pinot nero.
Forma di allevamento: Cordone speronato (eleva la qualità a scapito della quantità)



MAGNUM:

001973 PRENOTAZIONE

001868 PRENOTAZIONE

Franciacorta Brut Satèn

Spuma: discreta e persistente con perlage fine e poco aggressivo.
Colore: giallo tenue con riflessi tendenti al verde.
Profumo:intenso ed aromatico, con note di frutta matura e agrumi freschi.
Sapore: piacevole ed elegante.
Invecchiamento: 24 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5%.
Abbinamenti: antipasto delicati di pesce e crostacei e come aperitivo.
Temeperatura: 6/7 gradi.
Uvaggio: 100% Chardonnay.
Forma di allevamento: Cordone speronato.



003086 PRENOTAZIONE

Franciacorta Rosè Brut

Sentori di piccoli frutti rossi del Pinot Nero vinificato in rosato incontrano la componente floreale dello Chardonnay per dare vita a un rosè complesso e armonioso in cui le note di rifermentazione non sono mai prevaricanti sulla fragranza del frutto



Vitigni: Pinot Nero e Chardonnay

Affinamento in bottiglia: minimo 24 mesi sui lieviti (come previsto dal disciplinare di produzione del Franciacorta DOCG)

Gradazione alcolica: 12,5% vol

000366

La Giribaldina

Moscato d'Asti



Abbinamenti:
pasticceria fresca e secca,
torte dolci della tradizione Italiana, dal panettone allo zabaione

001996

MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA

ALTA LANGA DOCG
EXTRA BRUT
seitremenda















Prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero
Altitudine: 400m s.l.m.
Tipologia di terreno: calcareo e sabbioso.
Densità di impianto: 5000 piante/ettaro.
Sistema di allevamento: Guyot tradizionale
Resa per ettaro: 70 quintali
Vendemmia: vendemmia manuale in piccole cassette fra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre, a seconda dell'andamento stagionale.
Vinificazione:solo il mosto fiore decantato entra a far parte della cuvée. Dopo la prima fermentazione il vino rimane per 6 mesi sui propri lieviti. La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino viene tenuto per un periodo minimo di 36 mesi nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 14-15°C.
Descrizione del vino
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlate fine ed elegante.
Profumo:ampio,esprime potenza e finezza, emergono note di mela verde, di fiori bianch, di crosta di pane.
Gusto: si percepiscono sensazioni legate alla frutta bianca, nel
Abbinamenti gastronomici: è un vino davvero versatile, può essere bevuto come aperitivo ma anche accompagnare tutto il pasto.
Temperatura di servizio: freddo, intorno ai 7 - 8° C.

003293

MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA

DOLCETTO D'ALBA DOC "SIREVERIS"



Prodotto con uve Dolcetto.
Altitudine: 400m s.l.m.
Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto.
Densità di impianto: 5000 piante/ettaro.
Sistema di allevamento: Guyot tradizionale
Resa per ettaro: 70 quintali
Vendemmia: manuale, effettuata nella seconda metà di settembre.
Vinificazione: la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 7-8 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio.
Descrizione del vino
Colore: rosso intenso e brillante, con riflessi violacei.
Profumo: profumo vinoso, fruttato e fragrante, con note che ricordano la ciliegia matura.
Gusto: sapore secco, pieno, con piacevole retrogusto amarognolo, tipico di questa varietà.
Abbinamenti gastronomici: è un vino da tutto pasto, perfetto per gli spuntini a base di salumi e formaggi, ideale con primi piatti , con le carni rosse, tutti abbinamenti che ne esaltano la piacevole bevibilitá.
Temperatura di servizio: 16-18°C

003292

MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA

BARBERA D'ASTI DOCG "DOPPIADI"



Prodotto con uve Barbera

Altitudine: 270m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: Viene eseguita manualmente, in piccole cassette forate,fra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Vinificazione: la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 10 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio e viene messo in commercio nella primavera successiva a quella del millesimo di produzione.

Descrizione del vino

Colore: rosso brillante e molto intenso, con riflessi violacei

Profumo: profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di susina e di ciliegia amarena.

Gusto: vinoso, pieno, piacevolmente fresco e generoso.

Abbinamenti gastronomici: indicato anche come aperitivo con stuzzichini e affettati, è perfetto per accompagnare tutto il pasto. Si abbina egregiamente con i primi piatti di pasta, tagliatelle e ravioli, oltre che ai secondi piatti di carne, gli stufati e gli arrosti. Interessante con i formaggi di media stagionatura, con tome e pecorini.

Temperatura di servizio: servito a 16-18°C

003058

MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA

BARBERA D'ASTI DOCG
"CINQUANTADUE"



Profotto con uve Barbera

Altitudine: 270m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 60 quintali

Vendemmia: manuale, si effettua durante la prima quindicina di ottobre, i grappoli scrupolosamente scelti vengono avviati rapidamente alla vinificazione.

Vinificazione: la fermentazione alcolica e la macerazione durano circa 12 giorni, la temperatura viene controllata se supera i 29°C per ottenere la massima estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica attenua l'acidità del vino, tipica del vitigno, conferendogli armonia ed equilibrio. Segue un affinamento in botti di rovere di media capacita per circa un anno.

Descrizione del vino

Colore: rosso granato con riflessi vivaci.

Profumo: ampio e molto persistente, nella generosità di questo vino spiccano sentori di frutti di bosco e confettura di susine.

Gusto: fruttato, persistente e caldo, di buon corpo, fresco.

Abbinamenti gastronomici: a tavola può accompagnare primi piatti di pasta fresca all'uovo con sughi ricchi e saporiti, si abbina ai secondi di carne, il sontuoso bollito misto alla Piemontese, le carni in umido e gli arrosti. Speciale con i formaggi vaccini di media stagionatura.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°C in bicchieri piuttosto ampi

003073

MARCOCAPRA

AZIENDA AGRICOLA

NEBBIOLO D'ALBA DOC
testanvisca



Prodotto con uve Nebbiolo.
Altitudine: 330 m s.l.m.
Tipologia di terreno: argilloso-calcareo con presenza di sabbia.
Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.
Sistema di allevamento: Guyot tradizionale
Resa per ettaro: 75 quintali
Vendemmia: Viene eseguita manualmente, in piccole cassette forate, fra la seconda e la terza decade del mese di ottobre.
Vinificazione: La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 28°C, successivamente, il vino viene messo in botti grandi di rovere austriaco dove avviene la fermentazione malolattica e nelle quali sosta per 12-15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio.
Descrizione del vino
Colore: rosso granato.
Profumo: profumo complesso, elegante, di viola, con note evidenti di ribes nero, mirtillo, liquirizia e spezie.
Gusto: persistente, delicatamente tannico, con note di lampone e spezie.
Abbinamenti gastronomici: É un grande vino che accompagna arrosti, bolliti e selvaggina, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18-20 °C

001958

MONTALBERA®

LA TRADIZIONE®

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

Zona di produzione:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:
Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:
Ruchè.

Vinificazione:
Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:
Maturazione in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:
Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

Profumo:
Intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta nei primi anni. Evoluzione su note speziate con il tempo.

Sapore:
Caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.



PROMO



003468 PRENOTAZIONE

GALANTE 750 RED LIMITED EDITION
Collezione 2025



GALANTE
RED LIMITED EDITION

Sangiovese Appassimento
Romagna D.O.C.

stino 2025
16.90 bottiglia con astuccio legno

FORMATI SPECIALI MAGNUM E JEROBOAM

MAGNUM 1,5 L CON ASTUCCIO

Li no 2025
21.60



003469 PRENOTAZIONE

JEROBOAM 3 LITRI CON CASSETTA LEGNO

Li no 2025
39.90



003470 PRENOTAZIONE

APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT PASSITO

Appassimento di uve rosse autoctone e metodo tradizionale si fondono insieme in questo vino, risultato di un blend dal carattere rigoroso. Lo stile unico esprime eleganza e piacevolezza, valorizzando il territorio come protagonista principale della filosofia produttiva.





mag ciato

003316 PRENOTAZIONE

003317 PRENOTAZIONE

ORBELLO®
COSTE DELLA SESIA D.O.C.

Giovane e versatile, Orbello è un vibrante Nebbiolo caratterizzato da una spiccata bevibilità. Espressivo e territoriale, al palato scorre limpido ed equilibrato, mantenendo intatte tutta la freschezza del frutto e l'eleganza che contraddistingue in tutti i nostri vini.



mag ciato

003695 PRENOTAZIONE



LESSONA D.O.C.

La giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza, eleganza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di Piemonte. Questo vino è ottenuto dalle migliori uve selezionate nelle nostre parcelle di Lessona.

Lessona's soil, with its ancient marine sands, restores finesse, elegance and a delicate touch to the wines from this corner of Piedmont. This wine is made from the best grapes selected from our parcels of land in Lessona.

003696 PRENOTAZIONE



BRAMATERRA D.O.C.

Vino di origini antiche citato per la prima volta in un documento storico del 1447. Dalle migliori uve selezionate nelle nostre particelle nei comuni di Villa del Bosco e Brusnengo, si ottiene un vino di carattere che si distingue per la mineralità tipica di Bramaterra, che dà ricchezza, pulizia e precisione al sorso.

A wine with ancient origins, mentioned for the first time in a historical document of 1447. From the best grapes chosen in our vineyards from Villa del Bosco and Brusnengo areas, we obtain a wine of character that stands out for the typical minerality of Bramaterra, which gives it richness, cleanliness and precision on the palate.

003697 PRENOTAZIONE

PETER

ZEMMER

003436

CHARDONNAY BUCHHOLZ



Vitigno: Chardonnay – Alto Adige DOC

Provenienza: Il nome scelto per questa unità geografica deriva dalla denominazione storica "Buchholz" (Pochi), per i pendii della valle sopra Salorno nella pianura altoatesina, già documentato nella cartografia storica del catasto del 1858.

Questo vino di carattere proviene da vigneti selezionati in questa zona terrazzata di roccia sedimentaria dolomitica, ad un'altitudine compresa tra i 400 e gli 800 metri sul livello del mare. Le diversità morfologiche e pedoclimatiche ne fanno un luogo ideale per la coltivazione dello Chardonnay. Le condizioni climatiche sono caratteristiche di questa regione. La temperatura, nelle zone più alte, è di circa 6 °C inferiore a quella delle zone di fondovalle. Da aprile a ottobre ci sono costanti movimenti d'aria di due venti di terra, che soffiano in determinati momenti della giornata: un vento pomeridiano, più caldo, proveniente da sud ("Ora") e una brezza fresca, nelle ore del mattino, proveniente da nord.

Vinificazione: Per enfatizzare il carattere fruttato del vino, le uve vengono macerate con le bucce per alcune ore prima della pressatura. Le uve vengono poi pressate delicatamente e le fecce vengono eliminate per sedimentazione naturale. La fermentazione alcolica si svolge con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C in grandi botti di legno.

Caratteristiche organolettiche: Un vino con un'ampia e colorata gamma di aromi di frutta. Succoso, gustoso e con una persistenza invitante.

Colore: giallo verdolino
Profumo: caratteristico, fruttato di banana matura e ananas
Sapore: fresco, succoso, minerale, con una piacevole pienezza

Abbinamenti: molto versatile, ottimo da abbinare a primi piatti: dal minestrone di verdure agli spaghetti alle vongole; eccezionale con piatti di pesce o carni bianche

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 3 – 4 anni

003471

GEWÜRZTRAMINER FRAUENRIGL



Vitigno: Gewürztraminer - Alto Adige DOC

Provenienza: vino dal carattere deciso che proviene da zone selezionate in cui i vitigni a basso tralcio sono coltivati in impianti a guyot. Questo Gewürztraminer cresce nei migliori terreni coltivati a vite ed in condizioni ideali sulle colline intorno all'abitato di Cortaccia. La posizione favorevole unitamente ai terreni che la contraddistinguono (ghiaia calcarea con terreno argilloso), l'ideale irraggiamento e la buona areazione dei grappoli favoriscono la maturazione di uve di eccellente qualità.

Resa: 50 hl per ettaro

Vinificazione: i grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati. Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6 - 8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una spremitura leggera i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

Caratteristiche Organolettiche: certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico.

Colore: da giallo paglierino molto brillante a giallo oro
Profumo: con note erbacee, ricorda, al pari del moscato fiori secchi, garofano e petali di rosa. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione.
Sapore: rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità. Un Gewürztraminer che convince per le sue eleganti tipicità e persistenza.

Abbinamenti: Con antipasti saporiti come insaccati ed affettati, pesce e crostacei alla griglia o fritti, carni bianche, formaggi e cucina asiatica.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all'invecchiamento: 5 – 6 anni

003680

PETER ZEMMER

GAMBERO ROSSO



TRE BICCHIERI
2027

Pinot Grigio
Alto Adige DOC
2025

Caratteristiche organolettiche: l'inconfondibile profumo, l'aromaticità spiccata e la perfetta acidità conferiscono a questo vino corpo e struttura.
Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Profumo: aromatico, fiorito, con note di frutta matura (pera, melone) e leggermente speziato
Sapore: note minerali e fruttate, corpo deciso e gradevolmente pieno, giusto grado di acidità che ne esalta la freschezza

Tenuta Montemagno

RELAIS & WINES



003458

INVICTUS

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Tenuta Montemagno produce il Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G., antico vitigno autoctono presente solo in questo lembo di Piemonte.
INVICTUS proviene da una produzione particolare di uve Ruchè con raccolta tardiva al fine di conferire grande struttura e personalità. Colore rosso scuro con riflessi porpora e nero, presenta note intense di rose, viole e frutta rossa matura. Pieno, spiccatamente tannico e aromatico al palato è vino di grande longevità ed eleganza. Servire a temperatura di 18-20°C.

Vai alla scheda organolettica per conoscere Valore Alcolometrico e Percentuale Solfiti.

Tenuta Montemagno produces Ruchè of Castagnole Monferrato D.O.C.G., an ancient native vine that grows in this small Piedmont area only.
INVICTUS comes from particular Ruchè grapes with late harvesting, to give to this wine structure and personality. With an intense red colour and purple/ black highlights, this wine presents notes of roses, violets and riped red fruits. Full, clearly tannic and aromatic, Invictus has a long longevity and elegance. Should be served at a temperature of 18-20°C.

Go to the organoleptic sheet to find out the Alcoholic Value and the Sulphites Percentage.

FORMATI DISPONIBILI:
INVICTUS 0,75lt
INVICTUS MAGNUM 1,5lt
INVICTUS JEROBOAM 3lt - Limited Edition



003460

MYSTERIUM

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

MYSTERIUM è una Barbera prodotta da uve delle più vecchie vigne della Tenuta, raccolta con vendemmia medio tardiva ed affinata in legno di rovere. Colore rosso rubino con riflessi porpora e nero, dal profumo ampio, intenso con leggere note di vaniglia, ciliegia e frutti di bosco, sapore caldo vigoroso, con ottima longevità, può invecchiare per molti anni. Il vino, suddiviso in 3 parti uguali, affina 18 mesi per 1/3 in barriques, 1/ 3 Tonneaux, 1/ 3 Botte grande. Servire a una temperatura di 18-20° C.

Vai alla scheda organolettica per conoscere Valore Alcolometrico e Percentuale Solfiti.

MYSTERIUM is a Barbera wine produced with the most ancient estate's vineyards. After a belated grape harvest, the wine thinning takes place in oak casks. It looks like ruby red color with purple and black reflections. It has a great and intense fragrance with light vanilla, cherry and wild berries notes. A long-lived wine with warm and robust flavor that improves with age. The wine, divided in 3 equal parts, refines in barrels of different sizes for 18 months: one/third in barrique, one/third in tonneau, one/third in large barrel. Should be served at a temperature of 18-20° C.

Go to the organoleptic sheet to find out the Alcoholic Value and the Sulphites Percentage.

FORMATI DISPONIBILI:
MYSTERIUM 0,75lt
MYSTERIUM MAGNUM 1,5lt
MYSTERIUM JEROBOAM 3lt - Limited Edition



003459

SOLIS VIS

MONFERRATO BIANCO D.O.C.

SOLIS VIS, frutto di uve Timorasso vinificate in purezza. Dal colore giallo paglierino brillante con intensi riflessi verdolini. È un vino che si caratterizza per la sua spiccata mineralità e complessità olfattiva, dai profumi caldi ed intensi, con evidenti note di frutta bianca e pietra focaia. Deciso in bocca, dal lungo affinamento sui lieviti che regala dolcezza e pienezza. Vino di grande longevità. Servire a una temperatura di 10-12°C.

Vai alla scheda organolettica per conoscere Valore Alcolometrico e Percentuale Solfiti.

SOLIS VIS, Timorasso grape fruit vinified in purity. Bright straw-yellow colour with intense greenish highlights. A wine which characterized by its distinct minerality and complex scent, with warm and intense aromas and clear hints of white fruits and flint. Strong bouquet: the long maturation on the lees gives it softness and fulness. Wine of great longevity. Should be served at a temperature of 10-12°C.

Go to the organoleptic sheet to find out the Alcoholic Value and the Sulphites Percentage.

FORMATI DISPONIBILI:
SOLIS VIS 0,75lt
SOLIS VIS MAGNUM 1,5lt



003473

TM BRUT 24 MESI

METODO CLASSICO

Un metodo Classico affinato per 24 mesi, ottenuto da uve Barbera raccolte con vendemmia precoce. Bollicine per veri intenditori, che si contraddistinguono per il colore rosa pallido, gli aromi di petali di rosa e frutti rossi e una bevibilità che ne fa un vino ideale per l'aperitivo. Grazie alla struttura della Barbera, inoltre, questo metodo Classico può accompagnare tutto il pasto. Servire alla temperatura di 8°-10°C.

Vai alla scheda organolettica per conoscere Valore Alcolometrico e Percentuale Solfiti.

A classic sparkling wine, with 24 months refinement, so rare as to be unique, produced with an hearly harvest of Barbera grapes. A wine for true connoisseur, that stands out for its delicate rose petal color, its rose and red fruits aromas and its drinkability, ideal during aperitif. But it has a decisive character too, and suited to all courses. Should be served at a temperature of 8-10°.

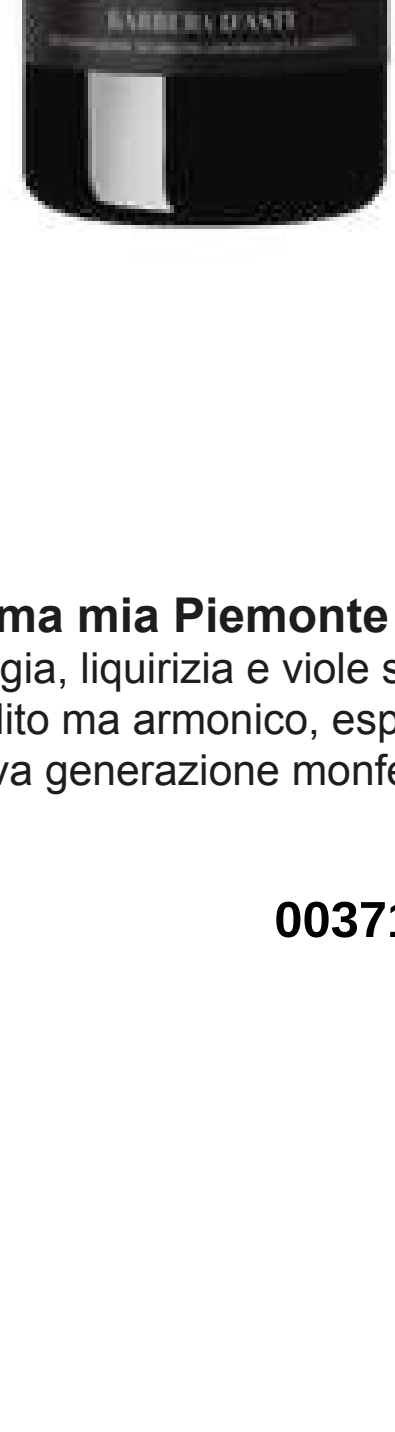
Go to the organoleptic sheet to find out the Alcoholic Value and the Sulphites Percentage.

PRENOTAZIONE

TM BRUT 0,75lt



PICO
MACCARIO®



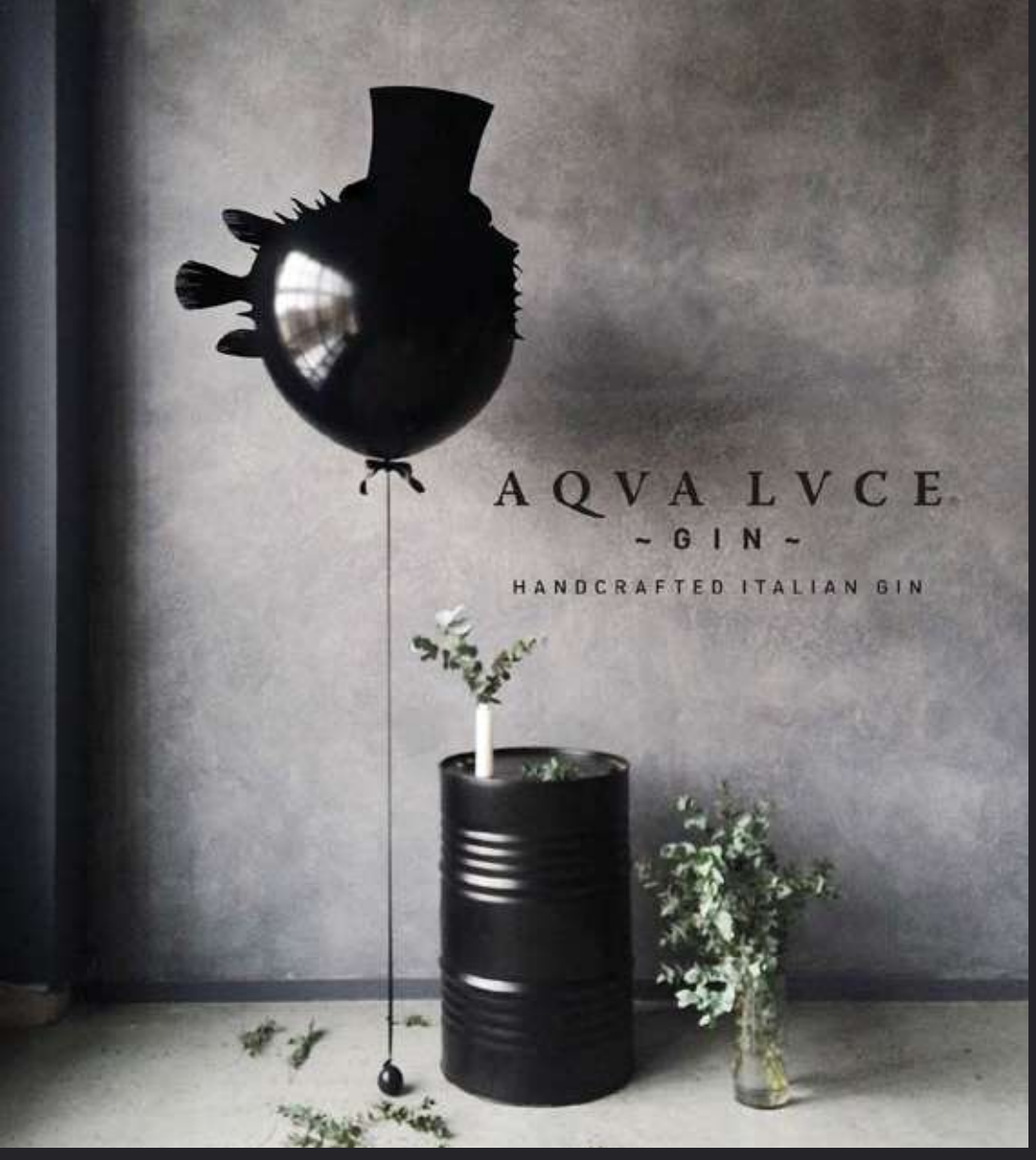
Anima mia Barbera d’Asti DOCG
Colore rosso rubino.
Al naso elegante e seducente con profumi di ciliegia, prugna e bacche rosse.
Al palato complesso, di buona struttura, armónico con finale persistente.

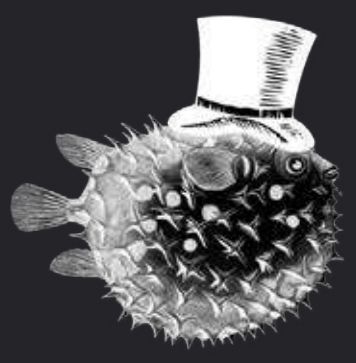
003714



Anima mia Piemonte DOC Barbera Nebbiolo
Ciliegia, liquirizia e viole si fondono in un equilibrio insolito ma armonico, espressione creativa della nuova generazione monferrina.

003715





AQVALVCE

14

BENIAMINO MASCHIO®

fine handcrafted grappa

1



EST. 1948

Kapriol®

GIN ARTIGIANALE ITALIANO

PROMO

5 BOTTIGLIE A SCELTA

+

1 KAPRIOL DRY OMAGGIO

4

003420



KAPRIOL GIN DRY
40,7° | 0,7LT

WINE ENTHUSIAST 89 points

SECCO, VEGETALE & BALSAMICO KAPRIOL DRY GIN SI PRESENTA AL NASO CON PROFUMI FRESCHI E BALSAMICI CHE RICORDANO I BOSCHI DI MONTAGNA: GINEPRO, E MENTA CON UNA NOTA BALSAMICA DI PINO MUGO E ALLORO. AL PALATO È MORBIDO E PERSISTENTE, L'AROMA ERBACEO È BILANCIATO DA TENUI SAPORI AMARI DI LUPPOLO. IL KAPRIOL DRY GIN È PRIVO DI ZUCCHERO ED AL PALATO SI PRESENTA CON UN GUSTO SECCO, AROMATICO. L'ASSENZA DI AGRUMI ALL'INTERNO FA SÌ CHE KAPRIOL DRY GIN SI PRESTI FACILMENTE ALLA MISCELAZIONE. IL NOSTRO CONSIGLIO È QUINDI DI ABBINARE QUESTO GIN CON ELEMENTI ASPRI COME LIME E POMPELMO A SECONDA DEI VOSTRI GUSTI, PERCHÉ SI SPOSA CON TUTTI MOLTO BENE OTTENENDO UN GIN TONIC SECCO MA NON TROPPO, APPENA AMARO, MA MOLTO FRESCO ED ESTREMAMENTE DISSETANTE.



003422



KAPRIOL GIN POMPELMO E IBISCO
40,7° | 0,7LT



WINE ENTHUSIAST
88 points

AGRUMATO, BALSAMICO E DELICATO.
VENGONO SELEZIONATI I MIGLIORI POMPELMI DI SICILIA, ED I MIGLIORI FIORI DI IBISCO ITALIANI. UNA COMBINAZIONE UNICA. LE BOTANICHE VENGONO PRIMA INFUSE IN ALCOL DI CEREALI DI ALTISSIMA QUALITÀ, E POI DISTILLATE NEGLI STORICI ALAMBICCHI DEL 1947, COSTRUITI DA ANTONIO PADOVAN. KAPRIOL GIN GRAPEFRUIT & HIBISCUS, SI PRESENTA AL NASO CON UN CONNUBIO TRA L'AMARO ED IL DOLCE AGRUMATO DEL POMPLEMO ROSA CHE ARRICCHISCE IN MODO ELEGANTE LA SENSAZIONE OLFATTIVA DEL PRODOTTO CONFERENDO COMPLESSITÀ E DELICATEZZA. AL PALATO EMERGE L'ESPLOSIONE DEI FIORI DI IBISCUS, ACCOMPAGNATI NEL FINALE DA UN NOTA DECISA MA EQUILIBRATA DI POMPELMO. IL NOSTRO CONSIGLIO È DI ABBINARE QUESTO GIN CON ACQUA TONICA SECCA E UNA SCORZA DI ARANCIO.



003421



KAPRIOL GIN LIMONE E BERGAMOTTO
40,7° | 0,7LT

WINE ENTHUSIAST 93 points

AGRUMATO, FRESCO E DELICATO.
VENGONO SELEZIONATI I MIGLIORI LIMONI, E IL MIGLIOR BERGAMOTTO DEL SUD ITALIA, COSÌ CHE IL SAPORE CARATTERISTICO DI QUESTI AGRUMI SI UNISCA ALLE NOTE BALSAMICHE DEL GINEPRO DELLE DOLOMITI. UNA COMBINAZIONE FORMIDABILE CHE UNISCE LE REALTÀ GEOGRAFICAMENTE PIÙ LONTANE D'ITALIA. LE BOTANICHE VENGONO PRIMA INFUSE IN ALCOL DI CEREALI DI PREGIATA QUALITÀ, E POI DISTILLATE NEGLI STORICI ALAMBICCHI DEL 1947, COSTRUITI DA ANTONIO PADOVAN. KAPRIOL GIN LEMON & BERGAMOT, SI PRESENTA AL NASO E AL PALATO SONO LE NOTE FRESCHISSIME DEL LIMONE A COLPIRE PIACEVOLMENTE I SENSI, SEGUITE DALLE NOTE PIÙ AROMATICHE DEL BERGAMOTTO, IL GUSTO NEL FINALE RIMANE PIACEVOLMENTE CARATTERIZZATO DAL LIMONE. IL NOSTRO CONSIGLIO È DI ABBINARE QUESTO GIN CON TONICA SECCA E UNA SCORZA DI POMPELMO.








"Stop the war...
and drink Gin"

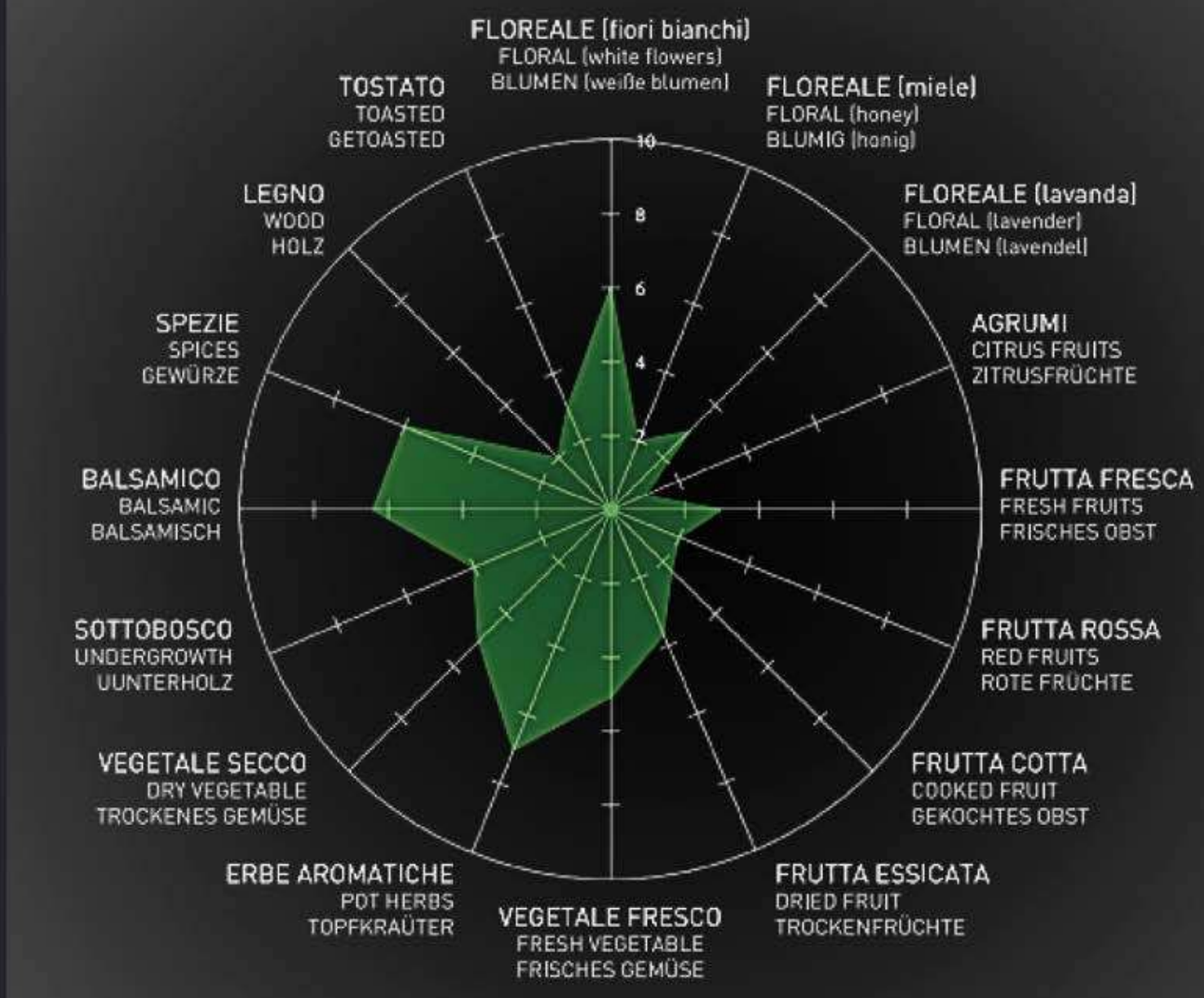


AQVA LVCE DRY

ALC. 47% VOL 0,70L

AQVA LVCE GIN NASCE DALL'INCONTRO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, UN DISTILLATO DAL CARATTERE COMPLESSO E AFFASCINANTE. IL SUO PROFILO AROMATICO È UN GIOCO DI CONTRASTI, DOVE FRESCHEZZA ED ELEGANZA SI FONDONO CON NOTE PIÙ INTENSE E SPEZIATE, CREANDO UN GIN DAL GUSTO AVVOLGENTE E SOFISTICATO.

BOTANICHE : GINEPRO, GINESTRA, TIMO SELVATICO, IRIS, BIANCOSPINO, CARVI,ROSA CANINA, ANGELICA, GENZIANA, CUMINO, ALLORO, LUPPOLO.



003423

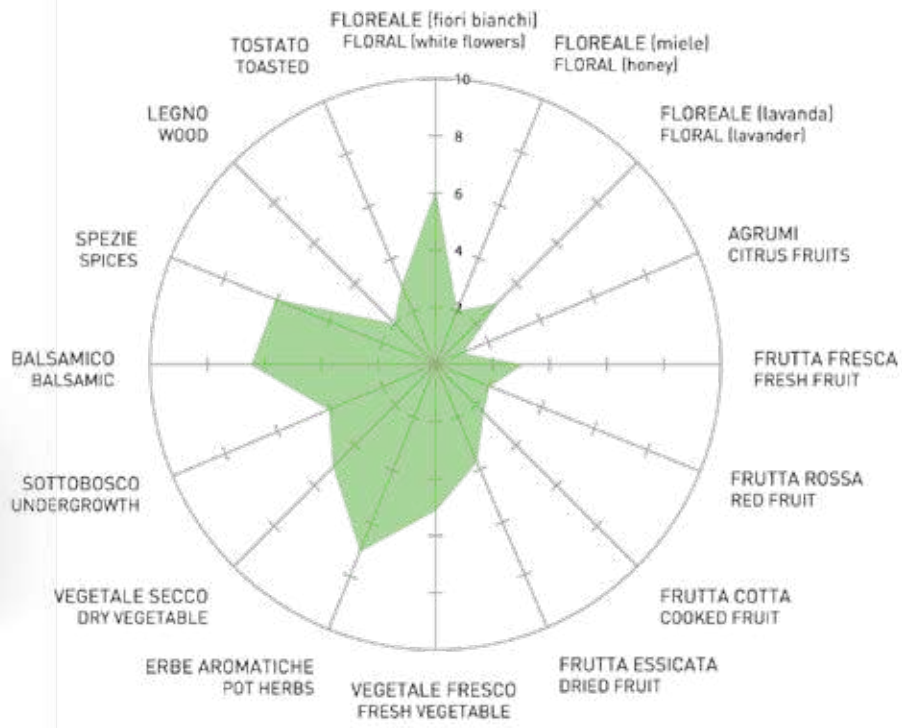


Cod. 4870 AQUALUCE DRY GIN 47° 0,7LT IT

GIN ARTIGIANALE ITALIANO
Distillato in due alambicchi di rame da 100 litri e da 12 "botaniche", di cui le principali sono: ginepro, cumino, alloro, luppolo e carvi.
AQVALVCE si arricchisce e migliora i suoi profumi ed aromi nel tempo, grazie ad oltre due anni di perfezionamento della ricetta e all'utilizzo di erbe aromatiche fresche che vengono preventivamente lasciate in infusione per più di 15 giorni. Cumino, luppolo e alloro sono distillati con la tecnica "basso bollente", in modo da esaltarne l'espressione aromatica: un'esplosione olfattiva che spazia dal ginepro alle erbe fresche di montagna.
Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sentori amari

BOTANICHE
Ginepro, Ginestra, Timo Selvatico, Iris, Biancospino, Carvi
Rosa Canina, Angelica, Genziana, Cumino, Alloro, Luppolo

PRENOTAZIONE



AQVA LVCE.
~GIN~
HANDCRAFTED ITALIAN GIN
Ditsilleria dell'Alpe, San Pietro di Feletto, (TV)
@distilleriadellalpe

003472

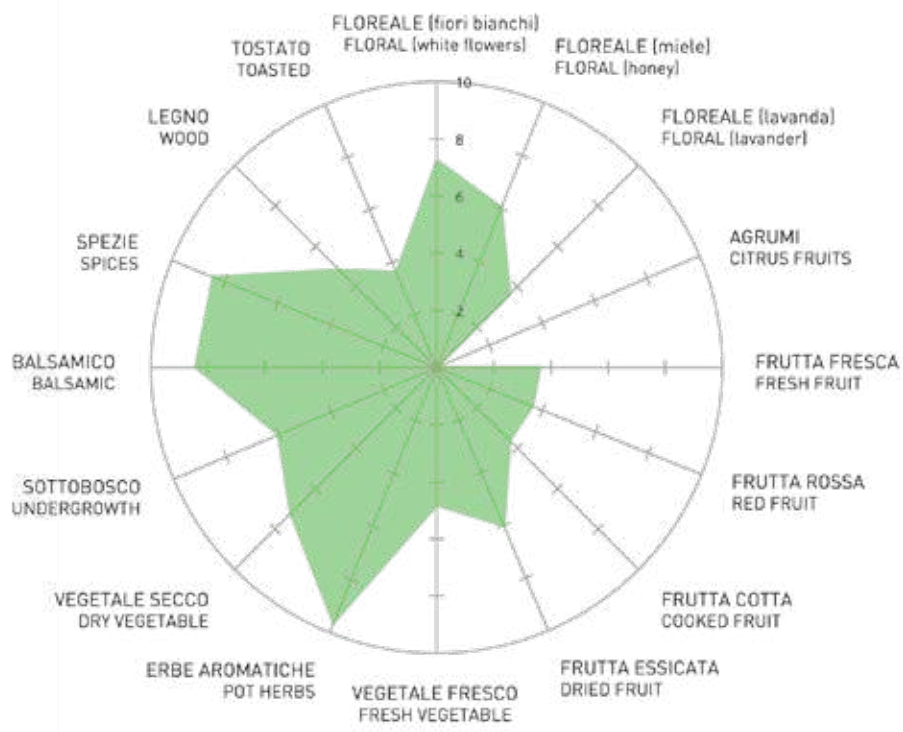


Cod. 4876 AQUALUCE NAVY GIN 57,5° 0,7LT IT

GIN ARTIGIANALE ITALIANO
L'equipaggio della Marina Britannica, tra il 1600 e il 1700, veniva spesso ripagato con del Gin e per capire se il distillato fosse di buona qualità i marinai erano soliti effettuare la prova della polvere da sparo. Se la polvere da sparo, una volta bagnata col gin, prendeva ancora fuoco allora la prova era superata a conferma che il distillato avesse almeno 57° e non fosse annacquato.
La maggiore gradazione alcolica accentua il gusto balsamico delle botaniche alpestri e ne esalta l'espressione aromatica. Viene ancora distillato in due alambicchi di rame da 100 litri e si compone di 12 "botaniche", di cui le principali sono: ginepro, cumino, alloro, luppolo e carvi.
Al palato è morbido e persistente, l'aroma erbaceo è bilanciato da tenui sentori amari

BOTANICHE
Ginepro, Ginestra, Timo Selvatico, Iris, Biancospino, Carvi
Rosa Canina, Angelica, Genziana, Cumino, Alloro, Luppolo

PRENOTAZIONE



AQVA LVCE.
~GIN~
HANDCRAFTED ITALIAN GIN
Ditsilleria dell'Alpe, San Pietro di Feletto, (TV)
@distilleriadellalpe


Catalogue 2026
XMAS
LIQUID | MINE
YOUR SPIRIT BRAND PARTNER
PIERO
DRY GIN
EXPLORA
GIN
1817
ENRICO
TORO

003491

Piero XMAS

Packaging



Contenuto della Box:



Piero XMAS

PRENOTAZIONE

Piero XMAS

Limited Edition 2026

Piero XMAS è la quinta di una pregiata collezione di bottiglie dal design unico ed elegante, volte a celebrare il Natale con stile e contemporaneità. Anche quest'anno Piero XMAS omaggia le atmosfere scintillanti di Cortina, tra neve, luci, après-ski e sorrisi. Un'illustrazione d'autore firma un nuovo capitolo della collezione, che riprende il fascino senza tempo delle celebri feste immortalate nei cinepanettoni, diventati ormai un vero e proprio mito del cinema e del costume italiano. Con lui che si volta a cercare lo sguardo di lei, è un invito a girarsi dall'altra parte, a cercare chi brilla accanto a noi, per brindare ancora una volta alla leggerezza, ai ricordi e alla magia delle feste che sanno di casa.

Botanici

Cannella · Ginepro · Cardamomo · Arancia · Maggiorana · Zenzero · Segreto

Contenuto

700	42%
Ml	Vol

XMAS



003492

PRENOTAZIONE

PIERO
XMAS

Gin Brulè
Experience

PER OGNI CARTONE DI
XMAS
IN REGALO

6 TAZZE
PIERO GIN BRULÈ

DRINK LIST
DEDICATA

RICETTARIO
PER FARSI IL GIN BRULÈ



Explora Gin

Packaging



Contenuto della Box:

Explora Gin Experience N.1

Explora Gin Experience N.1

con astuccio

Dalle coste italiane ai paesaggi orientali più selvaggi.
L'Experience N.1 è un viaggio sensoriale che unisce le origini dei fondatori a nuove, inesplorate destinazioni.
Lasciati guidare dalla prima esplorazione by Explora Gin.
London Dry Gin balsamico, agrumato e vibrante. Senza aromi artificiali né zuccheri aggiunti.
L'intensità del ginepro incontra le note erbacee di menta e rosmarino, la freschezza del bergamotto e la vivacità del pepe di Sichuan, con un finale armonioso, reso morbido dalla liquirizia.

Botaniche

Ginepro · Bergamotto · Pepe di Sichuan · Radice di liquirizia · Menta · Rosmarino

Contenuto

700	42%
Ml	Vol

Piero Classic

Gift Box

Non sai cosa regalare? La Piero Classic Box è la soluzione perfetta per i grandi indecisi: **una bottiglia a scelta dall'assortimento Piero Dry Gin** e due tumbler serigrafati "*Piero tonic, please!*" pronti per il brindisi. Un'idea regalo capace di conquistare chiunque la riceva.



003494 PRENOTAZIONE

Contenuto della Box:

Bottiglia a scelta tra



Piero XMAS	Piero Dry Gin	Piero 58	Piero Old Tom	Piero L'Italiano	Piero Pink	Bicchiere Tumbler X2
003699	003494	003700	003701	003702	003703	

Personalizza la Box con il logo della tua azienda!

Custom Gift Set



COLORE SLED

LOGO E MESSAGGI

CARTOLINA NATALIZIA

Personalizzazione

Possibilità di scegliere il colore della fascia, di personalizzare logo e messaggio con cartolina di auguri.

Per ordini sotto i 50pz
Costo personalizzazione: €5,00/pezzo

Piero l'Italiano

Packaging

Agrumato, fresco dal carattere mediterraneo.





003497

Contenuto della Box:

Piero l'Italiano

Piero Pink

Packaging

Dry, fresco al profumo intenso di pompelmo rosa.





003621 PRENOTAZIONE

Contenuto della Box:

Piero Pink

Pierino Pieroma

Gift Box

Pierino Home Kit offre tutto quello che ti serve per ricreare il Pierino, il nuovo drink che fa rivivere la gioventù spensierata e la leggerezza di Pierino con il gusto unico di pompelmo di Piero Pink.



003698

Contenuto della Box:



Piero Pink | Bicchiere Tumbler X2 | Jigger | Tonica (200ml) X2 | Sottobicchiere X2 | Lime essiccato

Piero Mignon Tasting Kit

Gift Kit Mignon

Un percorso completo nel mondo Piero,
racchiuso in quattro mignon da 5cl.
La Piero Mignon Tasting Kit è pensata per chi vuole
scoprire le diverse interpretazioni del gin
firmate Piero: dal London Dry classico
fino alla versione Navy Strength ad alta gradazione.



All'interno del kit:

Piero Dry Gin → secco, agrumato, diretto
Piero L'Italiano → mediterraneo, fresco, luminoso
Piero Old Tom → più morbido e avvolgente
Piero58 Navy Strength → intenso, strutturato, deciso

003704

DEGUSTAZIONE

LIQUID | MINE

YOUR SPIRIT BRAND PARTNER

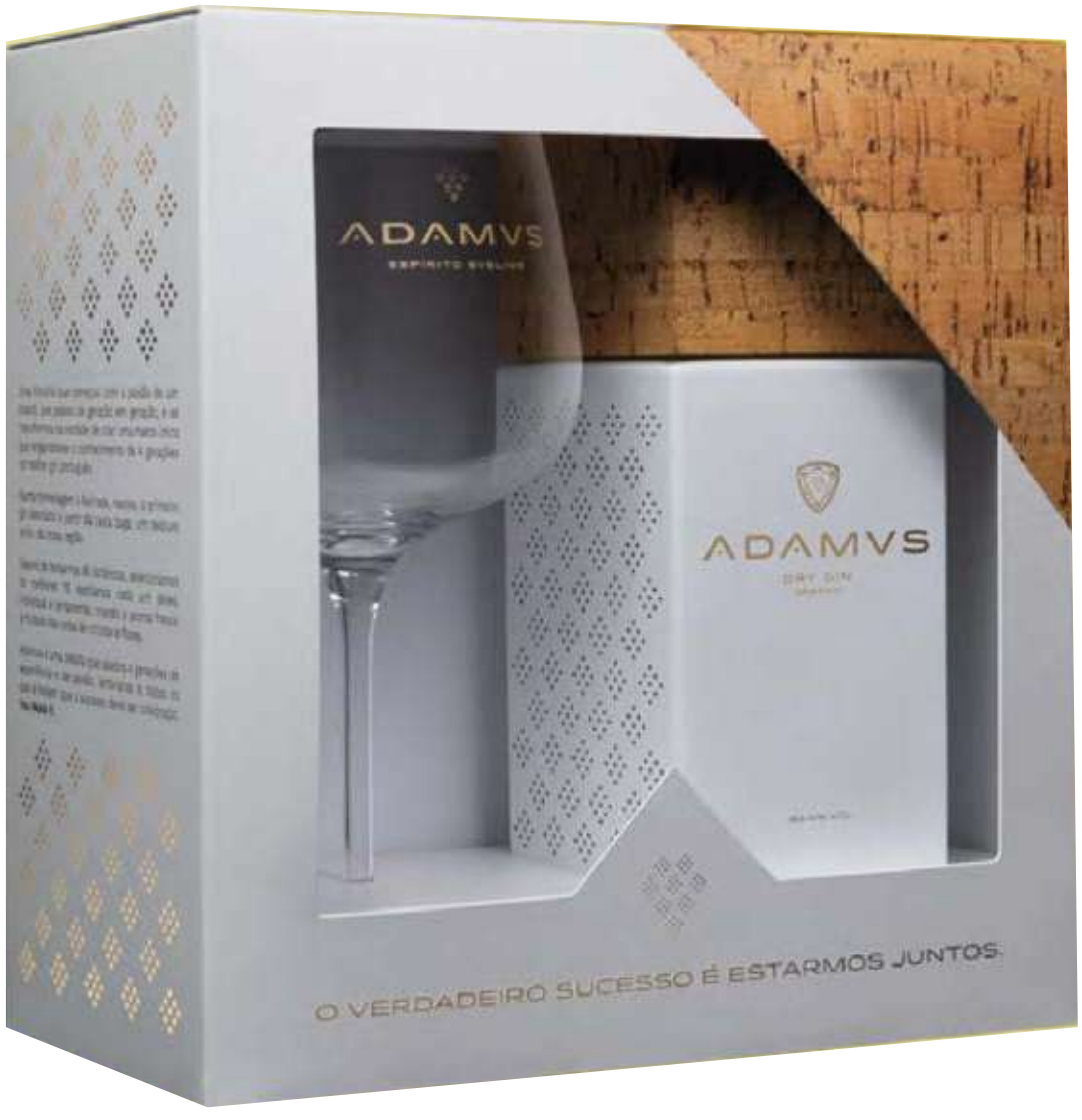
Liquid Mine S.r.l. Società Benefit
Sede Legale: Via C. Maffei, 3 - 38089 Darzo (TN) / Sede Operativa: Via Campagnola, 19/21 - 25011 Calcinato (BS)
info@liquidmine.it

www.pierodrygin.com **www.exploragin.com** **www.liquoritoro.com**



Adamus Dry Gin Gift Box
Confezione contenente 1 bottiglia Adamus Dry Gin 70 cl + 2 calici Adamus + 2 sottobicchieri

003705 PRENOTAZIONE



Adamus Dry Gin Pack
+ 1 bicchiere
Confezione contenente 1 bottiglia Adamus Dry Gin 70 cl + 1 calice Adamus

003707 PRENOTAZIONE

Adamus è il primo gin al modo in cui una delle botaniche è l'uva Baga, tipica della zona della Bairrada, una piccola regione del Portogallo.



Mini Gin & Tonic Pack
Pack in cartone con
1 Mignon Le Tribute Gin 5 cl + 1 Tonic Water Le Tribute + 1 apribottiglia

003384



Premium Wooden Pack + 2 Tonic Water
Cassettina di legno contenente
1 bottiglia Le Tribute Gin 70 cl
+ 2 Tonic Water Le Tribute

003707



Premium Wooden Pack + 6 Tonic Water
Cassettina di legno contenente
1 bottiglia Le Tribute Gin 70 cl
+ 6 Tonic Water Le Tribute

003708

Carton Pack + 2 Tonic Water
Confezione in cartoncino contenente
1 bottiglia Le Tribute Gin
70 cl + 2 Tonic Water Le Tribute

003709



Saneha - Distilled Gin Luminous 70 cl

Codice Articolo: &16134
Gradi: 40º
Gin realizzato da una miscela di botaniche
accuratamente selezionate e preparate a mano,
che permettono di ottenere nel distillato la pura espressione dei sapori
e della cultura thailandese.
Doppia distillazione in alambicco tradizionale della regione dell'Armagnac.
Il suo carattere è frizzante e tropicale con note dolci e agrumate.
Sviluppa inoltre note speziate.

003710 PRENOTAZIONE



Piccolo è bello
La piccola distilleria Kurayoshi di Shuzo Matsui ha una storia recente ma promettente: trae beneficio da un microclima con condizioni simili alle isole scozzesi. La produzione, della cui gamma fa parte il notevole whisky San-In, è limitata e artigianale. La contenuta disponibilità rende questa collezione particolarmente ricercata e preziosa.
Giappone

La Matsui Whisky, fondata dal visionario imprenditore Shuzo Matsui, è diventata nel corso degli anni un'importante azienda selezionatrice e produttrice di eccezionali Japanese whisky. Questi due imbottigliamenti ne sono un'ulteriore riprova.



The San-In Ex-Bourbon Barrel
Blended Japanese Whisky
Whisky non torbato. Invecchiato in botti ex-bourbon
70 cl astucciata 43% Alc. Vol.

003044 PRENOTAZIONE

Linea Grappe



Le grappe e i distillati di **Tenuta Montemagno** sono creati per lasciarsi avvolgere dagli inebrianti spiriti del Monferrato.
Le vinacce delle nostre migliori uve vengono distillate per dare vita a una selezione di grappe capace di incontrare i gusti dei palati più raffinati e del pubblico femminile.
Una proposta che può ben essere sintetizzata dai due estremi: la grappa al tabacco nella duplice versione tradizionale "tabacum XLV" che riposa 36 mesi in botti di Rovere affinamento per 12 giorni con foglie di tabacco Kentucky coltivato in Sicilia; la prestigiosa "Tabacum", variante riserva da vinacce di Barbera Mysterium, con un invecchiamento di 48 mesi e affinamento in botti di Ciliegio, Castagno e Rovere d'Allier.
All'estremo opposto troviamo Rosatum XLV liquore a base di grappa di Ruché e affinata in infusione di petali di rose per 12 giorni.
Nel mezzo le più classiche Argentum XLV da vinacce di Malvasia rossa e Auratum XLV da vinacce di Barbera e affinamento in barrique di Rovere per 12 mesi.

Linea Grappe

003474



TABACUM

Confezione composta da:
1 bottiglia di **Grappa al tabacco** Riserva Tabacum.
Grappa di Barbera Mysterium racchiusa in una confezione di legno naturale.

PRENOTAZIONE

Linea Grappe

003475



VEGA

Confezione composta da:
1 bottiglia di **Grappa Tabacum XLV.**
Grappa di vinacce miste Tenuta Montemagno
racchiusa in una confezione a tubo in cartone pregiato.

PRENOTAZIONE

003476



LIBRA

Confezione composta da:
1 bottiglia di **Grappa Auratum XLV.**
Grappa di vinacce miste Tenuta Montemagno
racchiusa in una confezione a tubo in cartone pregiato.

PRENOTAZIONE

www.tmwines.it

Linea Grappe

003477



HYDRA

Confezione composta da:
1 bottiglia di **Grappa Argentum XLV.**
Grappa di vinacce miste Tenuta Montemagno
racchiusa in una confezione a tubo in cartone pregiato.

PRENOTAZIONE

003478



MAYA

Confezione composta da:
1 bottiglia di **Liquore Rosatum XLV.**
Liquore di Ruchè di Castagnole Monferrato
racchiusa in una confezione a tubo in cartone pregiato.

PRENOTAZIONE

www.tmwines.it

Auguri

Consulta il nostro catalogo su

www.beabevande.it