

The background is a solid teal color. On the left and right sides, there are vertical borders composed of various floral and leaf patterns in shades of purple, pink, and green, arranged in a collage-like fashion.

Clori

FL  WER DINER

*VINI - BIRRE
E
LIQUORI*

24/25



VIGNA DORATA, L. TRAMIER & FILS

CATALOGO VINI

LA NOSTRA STORIA

In certe ore del giorno la vigna appare proprio del colore dell'oro: da qui nasce il nome dell'Azienda. I terreni aziendali si trovano sulle prime colline moreniche della Franciacorta situati in bella posizione soleggiata. Al centro della tenuta sorge la cascina di famiglia dove si sviluppa la cantina con le sue zone di vinificazione e stoccaggio. I vini dell'Azienda Agricola Vigna Dorata rispecchiano doti fatte di meticolosità e di amore per la propria terra.

INFO

Vitigni: *Chardonnay, Barbera, Pinot Nero, Cabernet.*

Area di Produzione: *Lombardia*

Prodotti: *Bianco, Nero*

Certificazioni *DOC, IGT, DOCG*

VIGNA DORATA
F R A N C I A C O R T A



Lombardia



FRANCIACORTA

Rosè

Alcol 12,5% Vol.

FRANCIACORTA

Bianco

Alcol 12% Vol.

FRANCIACORTA

Bianco

Alcol 12,5% Vol.



CATALOGO VINI CLORI - BOLLICINE



FRANCIACORTA BRUT

Vigna Dorata

Vitigni

Chardonnay e Pinot Nero.

Zona di produzione

Lombardia

Vinificazione

Spremitura rigorosa di uva intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino. Al palato è ben riuscito, infatti nel suo insieme risulta centrato ed appagante.

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcol: 12%vol.

59 €



FRANCIACORTA SATEN

Vigna Dorata

Vitigni

Chardonnay 100%.

Zona di produzione

Lombardia

Vinificazione

Spremitura soffice di uva rigorosamente intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio sino a primavera inoltrata con frequenti batonnage.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino intenso. Al naso è intenso, complesso e fine. In bocca è cremoso come implica il diverso metodo di produzione, così la carbonica è decisamente gentile.

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcol: 12,5% vol.

59€



Origini
ITALIANE

FRANCIACORTA ROSÈ

Vigna Dorata

Vitigni

Pinot Nero e Chardonnay.

Zona di produzione

Lombardia

Vinificazione

Il Rosé Vigna Dorata proviene principalmente da uve Pinot Nero; le stesse vengono vinificate in vasche di acciaio con macerazione a cappello sommerso per un periodo di pochissime ore che varia in base all'annata.

Caratteristiche

Dal colore rosa tenue. Al naso si percepiscono nettamente i frutti rossi, con il ribes, il lampone e di conseguenza la granatina. In bocca si distingue per l'equilibrio tra mineralità e cremosità.

Temperatura di Servizio

8°-10°C

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcol: 12,5%vol.



59€





CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

L. Tramier & Fils

Lo Chardonnay è un vitigno a bacca bianca, internazionale, coltivato in tutte le aree viticole del mondo. Viene utilizzato anche per vini spumanti "metodo classico". Infatti entra negli uvaggi dei più noti spumanti, ad esempio Champagne.

Vitigni

35% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 14% Aligoté, 15% Gamay, 1% Sacy

Zona di Produzione

Francia

Vinificazione

I grappoli vengono messi subito dopo la vendemmia in una bolla per estrarre rapidamente il succo dagli acini, e questo succo viene poi fatto fermentare immediatamente in tini di acciaio inox. Dopo la fermentazione e la fermentazione malolattica, i 4 diversi vini vengono assemblati insieme, imbottigliati e poi fatti rifermentare in bottiglia per 9 mesi.

Caratteristiche

Il nostro Crémant ha bollicine fini e consistenti. Molto fresco e buon equilibrio in bocca con leggera acidità bilanciata nel finale per gustarlo al meglio.

Abbinamenti

Si beve freddo come aperitivo o con dessert.

Temperatura di Servizio

6 - 8 °C

Bottiglia

750ml.

55 €

Dati analitici

Alcool: 12% vol.



VINIBUONI
D'ITALIA



Touring Club Italiano

EDIZIONE 2019

VIGNA DORATA

FRANCIACORTA DOCG BRUT



FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO BRUT 2012



FRANCIACORTA DOCG BRUT NATURE



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ BRUT



azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata agli **SPUMANTI METODO CLASSICO**



This is to certify that

Vigna Dorata, Brut Nature NV
Franciacorta, Lombardy, Italy

has been awarded a Gold medal

96 points

2019



LA NOSTRA STORIA

Tra quelli a bacca bianca ricordiamo la Coda di Volpe, così chiamata per la lunghezza del grappolo somigliante ad una coda di volpe, animale tipico dei boschi irpini. Tali vitigni sono stati vinificati in purezza per entrare a far parte della linea di vini dell'azienda Vernice. Ogni referenza, vestita di etichette dai colori caldi e vivi racchiude vini dalle caratteristiche organolettiche uniche, che evocano i sensi al ricordo di un ventaglio di emozioni olfattive e gustative.

INFO

Vitigni: Fiano, Greco di Tufo, Pecorino, Primitivo

Area di Produzione: *Campania*

Prodotti: *Nero, Bianco*

Certificazioni *DOCG, DOC, IGT*

Origini ITALIANE



GRECO DI TUFO
Bianco
Alcol 13,5% Vol.



FIANO
Bianco
Alcol 13%



PINOT GRIGIO
Bianco
Alcol 12,5% Vol.



CATALOGO VINI CLORI - BIANCHI E ROSÈ



GLAM FIANO DI AVELLINO DOCG

Vernice

Vitigni
Fiano 100%

Zona di produzione
Campania

Vinificazione
Vendemmia mattutina poi pigiatura soffice dei grappoli; illimpidimento statico a freddo; fermentazione a temperatura tra i 14°C e i 16°C poi freddo controllato sotto i 10°C per bloccare ed evitare la malolattica. "Sur lies" con batonnage settimanali per oltre quattro mesi

Caratteristiche
Colore verde clorofilla. All'olfatto precise note sia di mela "Limoncella" che di pesca bianca con note di fiore di biancospino. Al palato polpa di uva morbida e densa

Abbinamenti
In armonia con i piatti sapidi a base di pesce e crostacei, come sauté di vongole, zuppe di pesce, impepate di cozze, verdure e formaggi freschi

Temperatura di Servizio
12-14° C

Bottiglia
750ml.

Dati analitici
Alcool: 13 % vol.

30€



ROCK GRECO DI TUFO DOCG

Vernice

Vitigni
Greco 100%

Zona di produzione
Campania

Vinificazione
Pigiatura soffice dei grappoli, illimpidimento statico a freddo, fermentazione a temperature controllate con lieviti selezionati

Caratteristiche
Colore giallo-oro, con nuances di menta e di clorofilla balsamica. Olfatto avvolgente di pesca "Bellella" arancia amara, cedro e bergamotto. Sapore cremoso, favorito da una fresca acidità e mineralità

Abbinamenti
Accompagna piatti a base di pesce, crostacei, ostriche, molluschi, formaggi erborinati e carni bianche

Temperatura di Servizio
12-14° C

Bottiglia
750ml.

Dati analitici
Alcool: 13,5 % vol.

30€



DIAMINE PECORINO COLLINE PESCARESI IGT

Marchesi de' Cordano

Vitigni
Pecorino 100%

Zona di Produzione
Abruzzo

Vinificazione
Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche
Un vino intenso e complesso che si presenta ricordando la frutta fresca esotica e i fiori gialli. Giustamente corposo e persistente, non perde in freschezza e bevibilità.

Abbinamenti
Si accompagna bene con crostacei, molluschi, zuppe di pesce e pesce in generale ma anche con carni bianche come pollo, vitello o galantina.

Temperatura di Servizio
6° - 8°C

Bottiglia
750ml.

Dati analitici
Alcool: 13 % vol.

28€



SAUVIGNON IGP

Reguta

Vitigni
Sauvignon 100%

Zona di Produzione
Friuli Venezia-Giulia

Caratteristiche
Colore giallo paglierino con sfumature verdognole.
Olfatto: Profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente che ricorda il peperone verde, la foglia di pomodoro e salvia. Gusto: Sapore asciutto con una nota minerale nel finale.

Abbinamenti
Ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare o crostacei. Si sposa anche alle carni bianche, prosciutto ed alle verdure cucinate.

Temperatura di Servizio
8-10° C.

Bottiglia
750ml.

Dati analitici
Alcol: 12,5 %vol.

22€



CATALOGO VINI CLORI - BIANCHI E ROSÈ



GEWÜRZTRAMINER

Wallenburg

Vitigni

Gewürztraminer 100%

Zona di produzione

Trentino

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve raccolte in leggera surmaturazione. Successivamente vi è una criomacerazione del pigiato per una notte a 8 °C e in seguito vi è la fermentazione a 15 °C per dieci giorni in tini d'acciaio.

Caratteristiche

Colore giallo carico denso. Al naso sentori di frutta candita, zenzero e mandarino. In bocca caldo e sapido al primo impatto, retrogusto persistente con buon equilibrio bocca/ naso.

Abbinamenti

Buon abbinamento a foie gras e a vellutate. Ottimo con formaggi erborinati.

Temperatura di Servizio

08 - 10° C

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcool: 13 % vol.

30€



CHARDONNAY DELLA LUNA

Montresor

Vitigni

Chardonnay 100%

Zona di Produzione

Veneto

Caratteristiche

Giallo paglierino tenue. Sapore freschissimo e armonico. Profumo caratteristico di crosta di pane e di mela renetta acerba. Colore giallo paglierino scarico

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si abbina a antipasti, primi piatti, anche di pesce, come tartare di pesce, crostacei e carpacci

Temperatura di Servizio

16 - 18° C

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcol: 11 %vol.

19€



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE MONTEFIERA

Montresor

Vitigni

Pinot Grigio 100%

Zona di Produzione

Veneto

Vinificazione

Pigiatura tradizionale in vasca d'acciaio con macerazione delle bucce e fermentazione a freddo

Caratteristiche

Giallo paglierino. Profumo elegante di note fruttate e floreali che ricordano fiori di acacia con tenui sfumature di pera matura. Al palato la sua struttura persistente mescola in un perfetto equilibrio sensazioni di morbidezza e sapidità che richiamano i frutti tropicali.

Abbinamenti

Si accompagna ad antipasti, piatti di pesce, piatti leggeri e delicati in genere.

Temperatura di Servizio

8 - 10° C

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol.

22€



SUSUMANIELLO IGP

Cantine Albea

Vitigni

Susumaniello 100%

Zona di produzione

Puglia

Vinificazione

Vendemmia primi di ottobre, affinamento in bottiglia per 2 mesi da degustare in ballon tulipano a 12-13 °C.

Caratteristiche

Colore rosa tenue profumo note di melograno e ginestra. Gusto fresco e minerale di spiccato nerbo ed eleganza.

Temperatura di Servizio

12-13 °C

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcool: 12,5% vol.

pink
ROSSI FESTIVAL

20€



CATALOGO VINI

VERNICE, MARCHESI DÈ CORDANO,
BRUNILDE DI MENZIONE, REGUTA, MONTRESOR

LA NOSTRA STORIA

Tra quelli a bacca bianca ricordiamo la Coda di Volpe, così chiamata per la lunghezza del grappolo somigliante ad una coda di volpe, animale tipico dei boschi irpini. Tali vitigni sono stati vinificati in purezza per entrare a far parte della linea di vini dell'azienda Vernice. Ogni referenza, vestita di etichette dai colori caldi e vivi racchiude vini dalle caratteristiche organolettiche uniche, che evocano i sensi al ricordo di un ventaglio di emozioni olfattive e gustative.

INFO

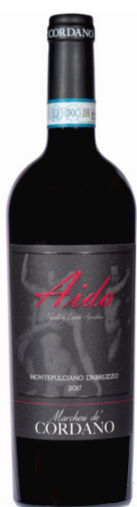
Vitigni: *Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia.*

Area di Produzione: *Campania*

Prodotti: *Nero, Bianco, Rosato.*

Certificazioni: *DOC, IGP.*

Origini ITALIANE



AIDA
Rosso
Alcol 13% Vol.



POIS
Rosso
Alcol 13% Vol.



MERLOT
Rosso
Alcol 12,5 % Vol.



CATALOGO VINI CLORI - ROSSI



POIS **CAMPANIA AGLIANICO IGT**

Vernice

Vitigni
Aglianico 100%

Zona di produzione
Campania

Vinificazione
Pre-macerazione a freddo, macerazione per circa 20 giorni con rimontaggi continui, fermentazione con lieviti selezionati, in barriques per arricchirsi di sapori, profumi e giusti tannini

Caratteristiche
Rosso rubino molto intenso, con note di frutti rossi e violetta. Speziato, mordido, in equilibrio acido-tannico e vellutato

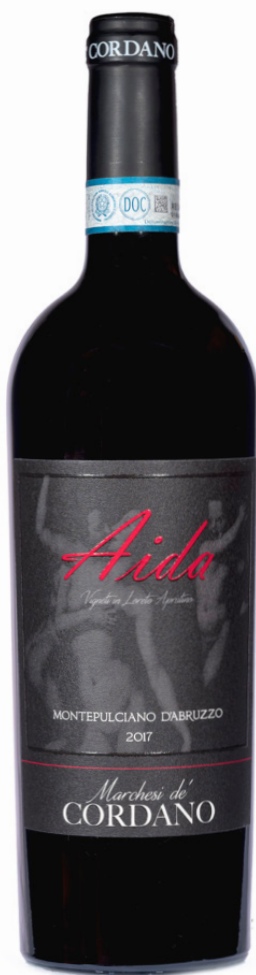
Abbinamenti
Accompagna arrostiti di carne, brasati, cacciagione, formaggi erborinati e primi piatti

Temperatura di Servizio
16°-18°C

Bottiglia
750ml.

Dati analitici
Alcool: 13 % vol.

20€



AIDA **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

Marchesi de' Cordano

Vitigni
Montepulciano 100%

Zona di Produzione
Abruzzo

Vinificazione
Permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da affinamento in acciaio e 9 mesi in botte di legno da 25hl.

Caratteristiche
Le nuances vivaci del rosso accontano agli occhi questo vino, che si presenta con sentori di frutta rossa matura, ciliegie, prugne e note floreali. I tannini morbidi regalano grande bevibilità e piacevolezza.

Temperatura di Servizio
16° - 18°C

Bottiglia
750ml.

Dati analitici
Alcol: 13 %vol.

28 €



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Brunilde di Menzione

Vitigni

Primitivo 100%

Zona di Produzione

Puglia

Vinificazione

Un prodotto unico ottenuto con sole uve di Primitivo. I grappoli vengono coltivati con il tradizionale metodo ad alberello. Dopo la vendemmia la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 33°C per 25 giorni per esaltarne la struttura e gli aromi. Il vino viene invecchiato in botti di rovere per circa 4 mesi.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino, con un bouquet di frutta matura e dalle note speziate. Delicato e bilanciato.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento con carni grigliate e selvaggina.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcool: 14% vol.

25€



MERLOT IGP

Reguta

Vitigni

Merlot 100%

Area di produzione

Friuli Venezia-Giulia

Caratteristiche

Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento. Olfatto: si denota un Profumo più delicato da giovane, gradevole se invecchiato. Sapore asciutto e talvolta abboccato, sapido, robusto, di corpo giustamente tannico, armonico

Abbinamenti

Si accompagna bene a risotti e pasta a base di carne, bolliti misti, coniglio in umido ed a carne di maiale e vitello.

Temperature di servizio

18° C.

Bottiglia

750ml.

Dati analitici

Alcool: 12,5 %vol.

20€



CATALOGO VINI CLORI - ROSSI



CAMPO MADONNA

CABERNET SAUVIGNON IGP

Montresor

Vitigni

Cabernet Sauvignon 100%

Zona di Produzione

Veneto

Vinificazione

Tradizionale dei vini rossi con diraspatura e prolungata macerazione sulle bucce. Il vino invecchia in legno per circa un anno e segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione

Caratteristiche

Rosso granato intenso. Profumo caratteristico di viola, muschio e sottobosco. Al gusto pieno e di gran corpo, vellutato, con retrogusto di marasce e lampone. Tannino morbido e di buona presenza

Abbinamenti

Si accompagna agli arrosti di carni rosse, barbeques, formaggi di media e lunga stagionatura. Si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima del consumo.

Temperatura di Servizio

16 - 18° C

Bottiglia

750ml.

28€

Dati analitici

Alcool: 13,5% vol.



Origini
ITALIANE



RUM

HIDDEN LOOT

8 €

NAUD



È la versione spiced dei rum naud è invecchiato almeno 3 anni in botte. Al naso presenta note di cocco, banana e vaniglia. Al palato si distinguono note di vaniglia e fave di cacao. È sicuramente un prodotto unico nel mondo degli spiced rum. Alc.40%.

Paese: Panama. **Sapore:** Vaniglia e fave di cacao.

Invecchiamento: 3 anni.

HIDDEN LOOT DARK RESERVE

9 €

NAUD



Hidden Loot Dark Reserve rientra nella categoria dei rum speziati premium. Dopo lunghe riflessioni e numerose prove, sono stati selezionati 10 frutti e spezie tutti ispirati a Panama e poi miscelato con un rum di 2 anni, distillato su colonne nella penisola di Arco Seco. Alc. 41%

Paese: Panama.

Sapore: Rivela aromi di scorza d'arancia candita e noce moscata.

Colore: Ambrato con riflessi dorati.

Invecchiamento: 2 anni.

RON ANEJO 15 ANOS

10 €

NAUD



Il rum Naud Ron Panama Añejo 15 Años Rum viene distillato a Panama e invecchia per un periodo di 15 anni. Coltivata sulla penisola de Azuero (Arco Seco), la canna da zucchero matura in condizioni climatiche tropicali ideali. Dopo un lungo invecchiamento in botti di rovere americano nella sua terra d'origine, questo Rum attraversa l'Atlantico per venire a perfezionarsi in botti cognac in Francia. Al naso presenta note di vaniglia e fave tonka. Al palato presenta note di legno, cannella, vaniglia, canna da zucchero. Alc.41,30%

Paese: Panama.

Sapore: Legno, cannella, vaniglia canna da zucchero.

Colore: Ambra Scuro.

Invecchiamento: 15 anni.



LIQUEUR AU COGNAC

PIORE AU COGNAC

8 €

LISE BACCARA



Il cognac alle pere Lise Baccara ha come base un cognac invecchiato tra i 2 e i 3 anni arricchito dalle pere Williams. E' delicatissimo al palato e non disturba affatto. Può essere servito a ne pasto, o come liquore a sé. Adatto ai palati anche meno abituati. Alc.30%

Paese: Francia. **Sapore:** Delicatissimo e non disturba il palato
Colore: Ambrato.

COGNAC & MANDORLE

8 €

LISE BACCARA



Il Cognac alle mandorle Lise Baccara ha come base un cognac invecchiato tra i 2 e i 3 anni arricchito dalle mandorle. È presente anche un 14% di premium vodka. E' delicato al palato anche per la sua bassa gradazione alcolica. Può essere servito durante i pasti e come liquore a sé. Alc.22%

Paese: Francia.
Sapore: Delicatissimo e non disturba il palato.
Colore: Ambrato.

L'ARRANGÈ AU COGNAC

8 €

LISE BACCARA



Ambasciatore del lusso francese nel mondo degli alcolici, scopri l'eccezionale alleanza dell'oro ambrato "combinato" con una vera macerazione di scorza d'arancia, baccello di vaniglia del Madagascar e stecca di cannella naturale. La miscela è semplicemente divina. Alc.25%.

Paese: Francia.
Sapore: Morbido e vivace, seguito da un velo caldo e setoso accenti di vaniglia, arancia candita e pan di zenzero.
Colore: Miele.

ORANGE E COGNAC

8 €

LIQUEUR D'ORANGE



Questo liquore contiene cognac, estratti di arancia naturali, sciroppo di zucchero e acqua distillata. Gli estratti di Arancia vengono miscelati con il giovane Cognac scelto per l'elevato sapore fruttato. È un perfetto liquore ben bilanciato per un consumo pulito. Alc.40%

Paese: Francia.
Sapore: Delicatissimo con estratti di arancia naturali e sciroppo di zucchero.
Colore: Ambra .



The background is a solid teal color. On the left and right sides, there are vertical borders made of a collage of various flowers and leaves in shades of purple, pink, and green.

Clori

FL^{OR}WER DINER

*VINI - BIRRE
E
LIQUORI*

24/25