

cartaVini

EDIZIONE
AUTUNNO INVERNO

2026

DAL 07 SETTEMBRE AL 20 SETTEMBRE



COME ORGANIZZARE LA CANTINA **IN 5 MOSSE**

1. **Partite dalla stagione.**

L'autunno e l'inverno richiedono vini capaci di accompagnare piatti più ricchi e strutturati, senza rinunciare all'equilibrio.

2. **Costruite la carta attorno alla cucina.**

Ogni etichetta dovrebbe avere una funzione precisa e un abbinamento naturale con il menù.

3. **Bilanciate le tipologie.**

Affiancate ai grandi classici bianchi territoriali, bollicine, rosati e rossi di buona bevibilità.

4. **Valorizzate il servizio al calice.**

Favorisce la scoperta, aumenta la rotazione e amplia le possibilità di abbinamento.

5. **Puntate sulla competenza.**

Una carta ben costruita vale ancora di più quando viene raccontata da personale preparato.

I GRANDI ROSSI MERITANO ATTENZIONI SPECIALI

Nell'epoca della moderazione, chi sceglie un grande rosso compie spesso una scelta consapevole. Può trattarsi di un appassionato, di un cliente che celebra un'occasione speciale o di un ospite alla ricerca di un'esperienza memorabile. Per questo il servizio assume un valore particolare. Temperatura corretta e calice adeguato sono essenziali per esaltarne il potenziale. La bottiglia va presentata e raccontata, valorizzandone territorio, vitigno e caratteristiche. L'utilizzo del decanter è un preliminare che può trasformarsi in un momento di coinvolgimento per il cliente. Il tutto con misura, senza eccedere in tecnicismi da lezione di enologia.

Un piccolo consiglio: evitate rabbocchi troppo frequenti, perché chi sceglie un vino importante desidera spesso osservarne l'evoluzione e gestire personalmente il proprio ritmo di degustazione. Più delle regole conta però l'attenzione all'ospite. Competenza, discrezione e capacità di ascolto trasformano una grande bottiglia in un'esperienza che lascia il segno e rafforza il legame con il locale. Quando il vino lascia un ricordo, difficilmente il cliente dimentica il locale che glielo ha fatto vivere.

CARTAVINI

EDIZIONE AUTUNNO/INVERNO 2026



È LA VOSTRA CANTINA

stop a l l o stock

Acquisti **SOLO IL NECESSARIO**
anche una sola bottiglia.

Una ricca selezione di etichette che potrete acquistare in base alle reali esigenze, seguendo le stagioni, le tendenze del mercato e i gusti dei vostri clienti.

SENZA INUTILI SCORTE. VINI PROFESSIONAL

PROSECCO
pag. 3-4-5

**METODO
CLASSICO**
pag. 6-7

**BIANCHI
DI ROMAGNA**
pag. 8-9

BIANCHI MARCHE
pag. 10-11

BIANCO NORD
pag. 12-13

BIANCO SUD
pag. 14

ROSATI
pag. 15

ROSSI ROMAGNA
pag. 16-17-18

**ROSSI
MARCHE/EMILIA**
pag. 19

ROSSI NORD
pag. 20-21

ROSSI CENTRO
pag. 22

ROSSI SUD
pag. 23

DESSERT
pag. 24



SANTA MARGHERITA
Prosecco DOC Extra Dry
cl 75

3,59€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
Primi piatti leggeri

Colore Giallo paglierino.



BOTTER
Asolo Prosecco
Superiore
cl 75

3,69€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
antipasti di mare, risotti
primaverili alle erbe e
carni bianche

Colore Giallo paglierino.



LA GIOIOSA
Prosecco DOC Treviso
Brut
cl 75

3,69€

ABBINAMENTI
finger food

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

Colore Giallo paglierino scarico.



VILLA FOLINI
Spumante Prosecco DOC
Rosé Brut Millesimato
cl 75

3,89€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Glera, Pinot Nero
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
aperitivi a base di
pesce, crudi di mare

Colore Giallo paglierino.



CANTINE MASCHIO
Prosecco DOC
Rosé Extra Dry
Millesimato
cl 75

3,99€

regione: Veneto
uva: Glera, Pinot Nero
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
antipasti sia di mare sia
di terra e risotti delicati

Colore Rosato tenue



CASA SANT'ORSOLA
Prosecco DOC
Millesimato
cl 75

3,65€

ABBINAMENTI
aperitivo

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

Colore Giallo paglierino



VALDO
Prosecco DOC Rosé Brut
Millesimato
cl 75

3,99€

regione: Veneto
uva: Glera, Pinot Nero
servizio: 4-6°C

ABBINAMENTI
piatti a base di pesce
bianco, tartare di mare
e fresche insalat

Colore Rosa setoso



VILLA FOLINI
Prosecco Spumante
Brut DOC
cl 75

3,95€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
finger food, salumi
delicati e antipasti di
mare o crudités

Colore Giallo paglierino



VAL D'OCA
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Millesimato Brut Scudo
Verde
cl 75
3,99€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
antipasti di mare, appetizer
sfiziosi

Colore Giallo paglierino



BOLLA
Prosecco Valdobbiadene
D.O.C.G.
cl 75
4,29€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
atipasti a base di
verdure, carni bianche
delicate, formaggi
freschi

Colore Giallo paglierino chiaro



LA GIOIOSA
Prosecco Valdobbiadene
D.O.C.G.
cl 75
4,39€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
finger food, primi
piatti con sughi di pesce
leggeri

Colore Giallo paglierino



CANTINE MASCHIO
Conegliano Prosecco
Superiore D.O.C.G. Extra
Dry
cl 75
4,59€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
finger food saporiti, primi
piatti con verdure

Colore Giallo paglierino



JAPO
Prosecco millesimato
D.O.C.G. Extra Dry
cl 75
4,59€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
finger food, primi piatti
con sughi di pesce leggeri

Colore Giallo paglierino



VALDO
Prosecco Superiore Oro
D.O.C.G.
cl 75
4,19€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-7°C

ABBINAMENTI
frittate vegetariane e
piatti leggeri

Colore Giallo paglierino



CASA SANT'ORSOLA
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Millesimato Extra Dry
Diamond
cl 75
4,89€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
inger food, antipasti di
pesce, risotti alle erbe o
verdure

Colore Giallo paglierino



JAPO
Prosecco millesimato
D.O.C.G. Brut
cl 75
4,59€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
primi piatti leggeri,
cridités di mare, crostacei
e pesci saporiti

Colore Giallo paglierino



CARPENÈ-MALVOLTI
Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G. Extra
Dry
cl 75

5,39€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
antipasti a base di
pesce, risotti alle erbe,
carni bianche

Colore Giallo paglierino



BRUT

Colore Giallo tenue

ABBINAMENTI
piatti leggeri della
cucina
mediterranea



EXTRA DRY

Colore Giallo paglierino

ABBINAMENTI
finger food saporiti, quiche
di verdure, zuppe di legumi

BISOL1542
Jeio Prosecco
superiore D.O.C.G.
cl 75

5,98

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C



MIONETTO
Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G. Extra
Dry
cl 75

5,89€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
inger food, crostacei, primi
piatti delicati a base di
pesce

Colore Giallo paglierino



RUGGERI
Valdobbiadene Prosecco
superiore extra dry
D.O.C.G. cl 75

6,79€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 5-7°C

ABBINAMENTI
atipasti a base di verdure,
carni bianche delicate,
formaggi freschi

Colore Giallo paglierino



COL VITORAZ
Valdobbiadene D.O.C.G.
Brut
cl 75

8,99€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
antipasti di mare, crostacei,
pesci al forno e primi piatti
leggeri

Colore Giallo paglierino



VALDO ELEVANTUM
Valdobbiadene
Superiore di Cartizze
D.O.C.G. Dry
cl 75

8,99€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
pasticceria secca, i dessert
alla crema e le crostate di
frutta fresca o macedonie

Colore Giallo paglierino tendente all'oro



RUGGERI
Valdobbiadene
Superiore di Cartizze
D.O.C.G.
cl 75

12,29€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6°C

ABBINAMENTI
crudités di pesce,
crostacei e risotti ai
frutti di mare

Colore Giallo paglierino



VALDO MARCA ORO
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G. Extra Dry
litri 1,5

10,50€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-7°C

ABBINAMENTI
Abbinamento stuzzichini
salati, frittate vegetariane,
salumi delicati



Colore Giallo paglierino



BERLUCCHI
Cuvée Imperiale
Franciacorta D.O.C.G.
Brut
cl 75

10,49€

ABBINAMENTI
aperitivi a base di formaggi
freschi, primi e secondi
piatti di pesce

Colore Giallo paglierino

regione: Lombardia
uva: Pinot Nero
servizio: 6-8°C



CONTADI CASTALDI
Franciacorta Satèn
DOCG
cl 75

15,90€

ABBINAMENTI
crudi di pesce, risotti man-
tecati ai frutti di mare, torte
salate alle verdure

Colore Giallo paglierino

regione: Lombardia
uva: Pinot Nero
servizio: 6-8°C



BERLUCCHI
Cuvée Imperiale
Franciacorta Max Rosé
D.O.C.G. Extra Dry
cl 75

14,50€

regione: Lombardia
uva: Chardonnay
servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
salumi, carni saporite,
formaggi a media stagio-
natura, crostacei o dessert
aciduli

Colore Rosa tenue



DUCA DI ISEO
Franciacorta brut DOCG
cl 75

9,69€

regione: Lombardia
uva: Chardonnay
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
antipasti a base di crostacei
e molluschi

Colore Giallo paglierino



CASTEL FAGLIA
Franciacorta D.O.C.G.
Extra Brut
cl 75

10,99€

regione: Lombardia
uva: Glera
servizio: 4-6°C

ABBINAMENTI
rostacei, caviale, crudités di
pesce, carni bianche

Colore Chardonnay



CASTEL FAGLIA
Franciacorta Satèn
DOCG Blanc de blanc
cl 75

11,75€

regione: Lombardia
uva: Chardonnay
servizio: 4-6°C

ABBINAMENTI
antipasti di mare, crostacei,
caviale, pesce a carne
bianca e dessert di frutta
fresca

Colore Giallo paglierino



CONTADI CASTALDI
Franciacorta brut DOCG
cl 75

11,90€

regione: Veneto
uva: Glera
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
antipasti a base di
pesce, risotti alle erbe,
carni bianche

Colore Giallo paglierino



BERLUCCHI
Cuvée Imperiale
Franciacorta D.O.C.G.
Dosaggio Zero
cl 75

14,50€

regione: Lombardia
uva: Chardonnay
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
crudités di pesce,
ostriche, crostacei alla
griglia, frittelle di mare
e formaggi stagionati

Colore Giallo paglierino con vividi riflessi oro



BELLAVISTA
Alma Assemblage 2
Franciacorta Extra Brut
DOCG
cl 75

20,99€

regione: Lombardia
uva: Chardonnay
servizio: 6-8°C

ABBINAMENTI
ostriche, crudités di mare,
sushi, caviale, risotti ai
frutti di mare o formaggi
delicati

Colore Giallo paglierino



LA CHETEAU
Spumante Cremant
Loire brut rosé
cl 75

5,90€

regione: Francia
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
antipasti di salumi, pizze
gourmet, crostacei o
dessert leggeri a base di
frutta fresca

Colore Rosa delicato



PHILIPPE MICHEL
Spumante Crémant
D'Alsace Brut
cl 75

6,90€

regione: Francia Alsazia
uva: Pinot Bianco
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
crudi di pesce, ostriche,
sushi

Colore Giallo oro



**LEBOLLÈ LA GRAN
CUVÉE**
Brut Millesimato Blanc
de Blancs Metodo
Classico
cl 75

6,19€

regione: Lombardia
uva: Chardonnay
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
crudité di pesce, crosta-
cei, carni affumicate e
piatti speziati della cucina
orientale

Colore Giallo paglierino

FERRARI
Spumante Brut Trento
DOC
cl 75

11,49€



Colore Giallo paglierino vivo



ROTARI
Spumante brut Trento
DOC Metodo Classico
cl 75

6,59€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
antipasti di pesce, frittura,
risotti alle erbe e carni
bianche

Colore Rosa delicato



ROTARI
Trento DOC Rosé Metodo
Classico
cl 75

6,85€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
antipasti sfiziosi, primi
piatti saporiti della cucina
mediterranea

Colore Rosa tenue



CESARINI SFORZA
Le Premier Brut Trento
DOC
cl 75

6,79€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
stuzzichini da aperitivo,
finger food, antipasti e
primi piatti a base di pesce

Colore Giallo paglierino

ABBINAMENTI
finger food saporiti,
prosciutto crudo
stagionato, primi
piatti di mare

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

FERRARI
Perlè Bianco Trento DOC
Brut Riserva
cl 75

23,60€



Colore Giallo paglierino



CESARINI SFORZA
Tridentum Brut Trento
DOC
cl 75

9,99€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
primi piatti strutturati di
pesce, crostacei al vapore,
pesci al forno

Colore Giallo paglierino



ALTEMASI
Spumante Trento DOC
millesimato
cl 75

13,90€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
antipasti a base di pesce,
crudité di mare, primi
piatti leggeri

Colore Giallo paglierino

ABBINAMENTI
crudité di mare, crostacei
alla griglia, primi importanti
come la pasta cacio e pepe

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 6-8° C

BIANCHI DEL TERRITORIO ROMAGNA

NESPOLINO
Vino Bianco IGT
cl 75

2,68€

regione: Emilia-Romagna
uva: Trebbiano e Chardonnay
servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
antipasti leggeri, zuppe
della cucina locale



Colore Giallo paglierino

TENUTA AMALIA
Trebbiano Romagna DOC
cl 75

1,90€

regione: Emilia-Romagna
uva: Trebbiano Romagnolo
servizio: 10-12°C

ABBINAMENTI
piatti a base di pesce,
minestre tradizionali in
brodo, creme vegetali e
carni bianche



Colore Giallo paglierino

TENUTA AMALIA
Albana DOCG
cl 75

2,49€

regione: Emilia-Romagna
uva: Albana
servizio: 8-10°C

Colore Giallo paglierino



DOLCE

ABBINAMENTI
pasticceria secca, i dessert
da forno e la classica a for-
no e la classica ciambella
romagnola



SECCO

ABBINAMENTI
ore Giallo paglierino
Abbinamento antipasti
sfiziosi, primi piatti tradi-
zionali come i risotti

GALASSI
Romagna DOC Pagadebit
Vino Frizzante
cl 75

2,49€

regione: Emilia-Romagna
uva: Bombino Bianco
servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
antipasti leggeri, primi
piatti della tradizione
romagnola, piadina con
formaggi freschi



Colore Giallo paglierino

CAMPO DEL SOLE
Albana Secco DOCG
cl 75

2,99€

regione: Emilia-Romagna
uva: Albana
servizio: 10-12°C

ABBINAMENTI
piatti ricchi a base di pe-
sce, minestre tradizionali
romagnole



Colore Giallo paglierino

SBUROUN
Bianco Rubicone IGT Bio
cl 75

3,89€

regione: Emilia-Romagna
uva: Pignoletto
servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
piatti di pesce, antipasti
leggeri e sfiziosi finger
food da aperitivo



Colore Giallo paglierino

SPALLETTI
Trebbiano Romagna DOC
Bio Spurbien
cl 75

3,75€

regione: Emilia-Romagna
uva: Trebbiano Romagnolo
servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
antipasti leggeri, primi
piatti della tradizione
romagnola



Colore Giallo paglierino

SAN PATRIGNANO
Aulente Bianco IGT
cl 75

4,79€

ABBINAMENTI
antipasti di verdure, primi
piatti primaverili, gnocchi,
crostacei e pesce alla griglia

regione: Emilia-Romagna
uva: Chardonnay,
Sauvignon Blanc
servizio: 10°C



Colore Giallo paglierino



Colore Giallo paglierino

GALASSI
Pignoletto Frizzante
Emilia-Romagna DOC
cl 75

2,29€

regione: Emilia-Romagna
uva: Grechetto Gentile
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
affettati tradizionali
emiliani, gnocco fritto
o piadina, primi piatti
leggeri



Colore Giallo paglierino

RIGHI BIO
Pignoletto DOC Biologico
Vino Frizzante Secco
cl 75

2,68€

regione: Emilia-Romagna
uva: Grechetto Gentile
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
antipasti a base di salumi
emiliani, gnocco fritto,
primi piatti leggeri

RIGHI
Pignoletto Reno Doc
cl 75

2,49€



Colore Giallo paglierino



Colore Giallo paglierino

TENUTA DI MONTEVEGLIO
Cleto Chiarli Pignoletto
Colli Bolognesi DOCG
cl 75

2,85€

regione: Emilia-Romagna
uva: Grechetto Gentile
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Antipasti regionali (cre-
scentine e tigelle), salumi,
carni bianche e menu a
base di pesce non troppo
saporiti. Ottimo anche
come aperitivo



Colore Giallo paglierino

IL POGGIO
Pignoletto Frizzante DOC
cl 75

3,05€

regione: Emilia-Romagna
uva: Grechetto Gentile
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
antipasti di salumi emi-
liani, gnocco fritto, primi
piatti di pasta fresca



Colore Giallo paglierino

MONTAIA
Chardonnay Rubicone
IGP cl 75

4,19€

regione: Emilia-Romagna
uva: Chardonnay
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
carni bianche e risotti o
primi piatti



Colore Giallo paglierino

MONTAIA
Pignoletto DOC
cl 75

4,65€

regione: Emilia-Romagna
uva: Grechetto Gentile
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
antipasti di salumi freschi,
primi e secondi piatti a
base di pesce

ABBINAMENTI
antipasti emiliani, primi
piatti tradizionali, formaggi
freschi

regione: Regione Emilia-Romagna
uva: Grechetto Gentile
servizio: 8-10° C

BIANCHI DEL TERRITORIO MARCHE

CAPODIMONTE
Passerina Marche IGT
cl 75

2,19€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Passerina
servizio: 10-12°C

ABBINAMENTI
crudité, crostacei e carni
bianche delicate

TORDIMEZZO
Pecorino IGT
cl 75

1,75€



Colore Giallo paglierino

regione: Abruzzo
uva: Pecorino
servizio: 12° C

ABBINAMENTI
fritture e piatti di pesce,
crostacei e carni bianche
delicate

GAMBELLI
Bianchetto del Metauro
DOC
cl 75

1,79€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Bianchetto
servizio: 12° C

ABBINAMENTI
antipasti magri, piatti di
pesce bollito o al vapore e
pietanze delicate

GAMBELLI
Verdicchio dei Castelli
di Jesi
cl 75

1,98€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Primi piatti di mare,
Secondi di pesce

PIERSANTI
Verdicchio Jesi DOC
cl 75

2,15€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Primi piatti di mare,
Secondi di pesce

GAMBELLI
Verdicchio Matelica DOC
cl 75

2,55€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 12° C

ABBINAMENTI
pesce, formaggi di media
stagionatura e carni
bianche delicate

TERRE DEI CONTI
Passerina Frizzante IGT
cl 75

2,58€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Passerina
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
riture vegetariane,
stuzzichini di mare, olive
all'ascolana e sushi



Colore Giallo paglierino

CASALFARNETO
Diego Verdicchio dei
Castelli di Jesi DOC
Classico Vino Bio
cl 75

3,39€

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 10-12 °C

ABBINAMENTI
piatti di pesce, cotture al
vapore, frutti di mare e
formaggi freschi a pasta
molle



Colore Giallo paglierino

FAZI BATTAGLIA
Verdicchio DOC
cl 75

3,79€

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 8-10 °C

ABBINAMENTI
insalate di mare, primi
piatti di pesce e formaggi
freschi



SANTA BARBARA
Verdicchio DOC
cl 75

3,55€

Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 10-12 °C

ABBINAMENTI
fritti di pesce, olive all'ascolana e primi piatti leggeri di mare



Colore Giallo paglierino

CANTINE DI CASTIGNANO
Montemisio Offida
Pecorino DOCG
cl 75

4,98€

regione: Marche
uva: Pecorino
servizio: 10-12 °C

ABBINAMENTI
grigliate di pesce, brodetto alla sambenedettese



Colore Giallo paglierino

MERLETTAIE
Vino Offida Pecorino
Bio/ Vegan DOCG
cl 75

5,99€

regione: Marche
uva: Pecorino
servizio: 8-10 °C

ABBINAMENTI
antipasti di pesce caldi o al vapore

CIÙ CIÙ
Passerina Bio-Vegan
Evoè Marche IGP
cl 75

4,35€



Colore Giallo paglierino

regione: Marche
uva: Passerina
servizio: 8-10 °C

ABBINAMENTI
frittiture di pesce, olive ascolane e primi piatti leggeri di verdure



Colore Giallo paglierino

LE VAGLIE
Verdicchio Classico DOC
cl 75

7,19€

regione: Marche
uva: Verdicchio
servizio: 10-12 °C

ABBINAMENTI
frittiture di pesce, primi
piatti di mare ricchi e
carni bianche delicate
come il coniglio alla
marchigiana



Colore Giallo paglierino

SANTA BARBARA
Animale Celeste
Sauvignon IGT
cl 75

8,90€

regione: Marche
uva: Sauvignon Blanc
servizio: 8-10 °C

ABBINAMENTI
asparagi, risotti alle erbe
aromatiche, tartare di
pesce crudo e formaggi di
capra freschi



VALVITIS
Traminer IGP
cl 75

2,28€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Traminer
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, piatti della cucina asiatica, crostacei, risotti alle erbe e formaggi freschi o mediamente stagionati

Colore Giallo paglierino



BACCICHETTO VITTORINO
Traminer Trevenezie IGT cl 75

2,69€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Traminer
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, piatti della cucina asiatica o speziati, crostacei, risotti di mare e formaggi erborinati

Colore Giallo paglierino



MEZZACORONA
Chardonnay Trentino DOC cl 75

3,29€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti leggeri, minestre, primi piatti con sughi di pesce o verdure, carni bianche e pesce al forno

Colore Giallo paglierino

BACCICHETTO VITTORINO
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT cl 75

3,15€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Ribolla Gialla
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Antipasti freddi di mare, crostacei, risotti marinari, frittiture di pesce e formaggi freschi



Colore Giallo paglierino



CAVIT MASTRI VERNACOLI
Müller Thurgau Trentino DOC cl 75

2,95€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Müller Thurgau
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
frittiture di paranza, pesci d'acqua dolce bolliti e torte salate alle verdure

Colore Giallo paglierino



LA VIS SIMBOLI
Müller Thurgau DOC cl 75

3,09€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Müller Thurgau
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di pesce, frutti di mare, risotti alle erbe e pesci d'acqua dolce bolliti

Colore Giallo paglierino



LA VIS SIMBOLI
Chardonnay Trentino DOC cl 75

3,09€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti freddi, minestre, zuppe di verdure, primi piatti con salse bianche

Colore Giallo paglierino

SANTA MARGHERITA
Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT Vino Frizzante cl 75

3,99€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Müller Thurgau
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, stuzzichini, antipasti leggeri di pesce, frittiture di paranza e primi piatti primaverili



Colore Giallo paglierino



MEZZACORONA
I Classici Müller Thurgau Trentino DOC cl 75

3,29€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Chardonnay
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti freddi, minestre, zuppe di verdure, primi piatti con salse bianche

Colore Giallo paglierino



TENIMENTI CIVA
Ribolla Gialla Frizzante IGT cl 75

2,78€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Ribolla Gialla
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
Aperitivo, antipasti misti, frittiture di pesce e verdure, primi piatti con verdure o gamberetti

Colore Giallo paglierino



MEZZACORONA
Pinot Grigio Trentino DOC cl 75

3,49€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Pinot Grigio
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti freddi, minestre, carni bianche, pesce al forno o alla griglia e piatti vegetariani

Colore Giallo paglierino



SANTA MARGHERITA
Chardonnay Vigneti
delle Dolomiti IGT
cl 75

4,15€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Chardonnay
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di
pesce, primi piatti di mare
o vegetariani

Colore giallo paglierino



VILLA FOLINI
Ribolla Frizzante IGP
cl 75

4,49€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Ribolla Gialla
servizio: 6-8° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, stuzzichini,
antipasti di mare, frittelle
di pesce e primi piatti
leggeri di verdure

Colore giallo paglierino



MEZZACORONA
Gewürztraminer
Trentino DOC
cl 75

4,58€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Gewürztraminer
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
piatti della cucina
asiatica ed etnica
speziata

Colore giallo paglierino



SANTA MARGHERITA
Pinot Grigio Valdadige DOC
cl 75

5,39€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Pinot Grigio
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
primi piatti a base di
crostacei, risotti alle
erbe e carni bianche
fredde

Colore giallo paglierino



DUCHESSA LIA
Roero Arneis DOCG
cl 75

4,99€

regione: Piemonte
uva: Arneis
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti
freddi, pesci al forno o
alla griglia, crostacei e
carni bianche delicate

Colore giallo paglierino



SANTA MARGHERITA
Gewürztraminer DOC
cl 75

5,89€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Arneis
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Piatti asiatici speziati,
crostacei, foie gras e
formaggi erborinati o
stagionati

Colore giallo paglierino



VILLA BORGHETTI
Pasqua Lugana
cl 75

5,95€

regione: Veneto
uva: Turbiana
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di
mare, primi piatti delicati,
pesce alla griglia, sushi e
formaggi freschi

Colore giallo paglierino



VILLA FOLINI
Ribolla Gialla IGT
cl 75

4,45€

Colore giallo paglierino

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Pecorino
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
antipasti di pesce e piatti
leggeri a base di verdure o
carni bianche



SARTORI
Lugana DOC
cl 75

5,99€

regione: Veneto
uva: Arneis
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Antipasti, primi piatti
di pesce, sushi, pesci
alla griglia e carni
bianche

Colore giallo paglierino



CANTINA DI BOLZANO
Gewürztraminer DOC
cl 75

7,35€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Gewürztraminer
servizio: 11-13° C

ABBINAMENTI
Piatti speziati e piccanti,
cucina asiatica, crostacei
e formaggi erborinati

Colore giallo paglierino



CA' DEI FRATI
Lugana
cl 75

9,90€

regione: Lombardia
uva: Gewürztraminer
servizio: 11-13° C

ABBINAMENTI
Antipasti freddi o tiepidi,
pesci bolliti, al vapore o
alla griglia, primi piatti di
mare o risotti, carni bianche
delicate e formaggi
freschi

Colore giallo paglierino



CITRA SISTINA
Pecorino Terre
d'Abruzzo IGT
cl 75

2,75€

regione: Abruzzo
uva: Pecorino
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti di mare, crostacei, primi piatti con sughi di pesce o verdure, formaggi freschi e carni bianche



NOTTE ROSSA
Fiano Salento IGP
cl 75

2,99€

regione: Puglia
uva: Fiano
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti di mare, pesce al forno o alla griglia, crostacei, primi piatti con sughi di mare e formaggi freschi



CATARRATTO PINOT

regione: Sicilia
uva: catarratto
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di mare, grigliate di pesce, carni bianche e primi



CHARDONNAY ZIBIBBO

regione: Sicilia
uva: pinot grigio

ABBINAMENTI
Aperitivi, crudité di pesce, crostacei, piatti della cucina asiatica o speziati e primi piatti marinari

FATASCIÀ
Catarratto Pinot/
Chardonnay
Zibibbo IGT
cl 75 **3,58€**



ARAGOSTA
Vermentino DOC
cl 75

3,65€

regione: Sardegna
uva: Fiano
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Antipasti di mare, pesci cotti alla griglia o al forno, crostacei, frittiture e primi piatti leggeri di pesce

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini

Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini

Colore Giallo paglierino

Colore Giallo paglierino



CORVO
Terre Siciliane IGT
Bianco
cl 75

3,79€

regione: Sicilia
uva: inzolia, grecanico
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Antipasti di mare, primi piatti leggeri di pesce, minestre, grigliate di mare



LEONARDO DA VINCI
Vermentino Toscana IGT
cl 75

3,89€

regione: Toscana
uva: vermentino
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti leggeri di mare, primi piatti con verdure, pesci alla griglia



MASTROBERARDINO
Falanghina DOC
cl 75

5,29€

regione: Campania
uva: fanghina
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Crostacei, frittiture di pesce, risotti marinari, pesci al forno e piatti a base di verdure o carni bianche



PLANETA LA SEGRETA
Bianco Sicilia DOC Bio
cl 75

5,49€

regione: Sicilia
uva: Grecanico,
servizio: Chardonnay,
Viognier, Fiano
8-10° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di mare, insalate greche, primi piatti di pesce, pasta al pesto

Colore Giallo paglierino

Colore Giallo paglierino chiaro

Colore Giallo paglierino

Colore Giallo paglierino



DONNAFUGATA
Anthilia Bianco DOC
cl 75

6,59€

regione: Sicilia
uva: Catarratto
servizio: 9-11° C

ABBINAMENTI
Pesce azzurro, crostacei, primi piatti di mare, torte salate, insalate sfiziose



MASTROBERARDINO
Fiano di Avellino DOCG
cl 75

6,78€

regione: Campania
uva: Fiano
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Crudité di pesce, crostacei, risotti ai frutti di mare, pesci al forno, carni bianche



DONNAFUGATA
Damarino DOC
cl 75

6,78€

regione: Sicilia
uva: Ansonica
servizio: 9-11° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti leggeri, piatti a base di pesce di mare, frittiture e carni bianche delicate



MASTROBERARDINO
Greco di Tufo DOCG
cl 75

6,95€

regione: Campania
uva: Greco
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Crudité di mare, crostacei, grigliate di pesce, primi piatti con sughi di mare

Colore Giallo paglierino

Colore Giallo paglierino

Colore Giallo paglierino chiaro

Colore Giallo paglierino



CANTINE MASCHIO
Pinot Rosa Trevenezie
IGT
cl 75

2,29€

regione: Veneto
uva: Pinot
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
antipasti leggeri, risotti di
verdure, zuppe di pesce e
carni bianche delicate

Colore Rosa cerasuolo



SISTINA
Cerasuolo d'Abruzzo DOC
cl 75

2,75€

regione: Abruzzo
uva: Montepulciano
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti all'italiana, salumi, pizza, zuppe di pesce, primi piatti al pomodoro e carni bianche

Colore Rosa ciliegia



NOTTE ROSSA
Negroamaro Rosato IGT
cl 75

2,99€

regione: Puglia
uva: Negroamaro
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti all'italiana, zuppe di pesce, pesce al cartoccio o al forno, formaggi freschi o giovani e carni bianche

Colore Rosa cerasuolo luminoso



RUFFINO
Rosatello Toscana IGT
cl 75

3,49€

regione: Toscana
uva: Sangiovese, Merlot
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Aperitivi, antipasti di salumi, pizza, primi piatti al pomodoro, zuppe di pesce e carni bianche

Colore Rosa cerasuolo



SARTORI DI VERONA
Fira Rosato Veronese
IGT
cl 75

3,85€

regione: Veneto
uva: Corvina, Pinot Nero
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti di mare, sushi, tempura, pinimonio di verdura e insalate leggere

Colore Rosa corallo

PODERI DAL NESPOLI
Sangiovese Rosato
Rubicone IGT
cl 75

5,58€



NOTTE ROSSA
Primitivo Rosato IGP
cl 75

4,29€

regione: Puglia
uva: Primitivo
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti di mare e di terra, zuppe di pesce, formaggi freschi o giovani, primi piatti leggeri e carni bianche

Colore Rosa corallo



FATTORIA ZERBINA
Rosa di Ceparano IGP
cl 75

5,29€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese, Syrah
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti all'italiana, salumi, piatti a base di pomodoro, zuppe di pesce, carni bianche e formaggi freschi

Colore Rosa cerasuolo



Colore Rosa cerasuolo

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese, Syrah
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Antipasti all'italiana, salumi, piatti a base di pomodoro, zuppe di pesce, carni bianche e formaggi freschi

ROSSI DEL TERRITORIO ROMAGNA

NESPOLINO
Rosso IGT
cl 75

2,68€



Colore Rosso rubino intenso

TENUTA AMALIA
Sangiovese DOC
cl 75

2,09€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Tagliatelle al ragù,
grigliate di carne, arrosti,
affettati e formaggi di
media stagionatura



Colore Rosso carico con lievi sfumature violacee

FEUDI DELLE ROCCHE
Sangiovese Superiore
DOC
cl 75

2,28€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti saporiti,
arrosti, carni alla griglia,
caccagione e formaggi
stagionati



Colore Rosso rubino

TERRE DELL'ASCETA
Sangiovese Vigna dei
Monaci DOC
cl 75

2,59€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Tagliatelle al ragù,
secondi piatti a base di
arrosti, selvaggina, ca-
strato, salumi e formaggi
stagionati



Colore Rosso rubino intenso

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese, Merlot
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti con sughi di carne, carni rosse
alla griglia, arrosti e formaggi di media
stagionatura



Colore Rosso rubino intenso

TERRE CEVICO
Sangiovese Superiore
DOC
cl 75

2,59€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni
rosse alla griglia, arrosti
di carne bianca e formaggi
saporiti



Colore Rosso rubino intenso

CAMPO DEL SOLE
Sangiovese Superiore
Romagna DOP
cl 75

2,99€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù,
carni rosse alla griglia
e affettati misti



Colore Rosso rubino profondo con sfumature granate

VIGNETI ROMIO
Romagna DOC
Sangiovese Superiore
Riserva
cl 75

3,09€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Grigliate miste, arrosti,
caccagione e formaggi
stagionati



Colore Rosso rubino intenso

BRASCHI
Sangiovese
Scarabocchio IGT
cl 75

3,19€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni
rosse alla griglia, salumi,
affettati e formaggi di
media



Colore Rosso rubino con riflessi violacei

TERRE D'AUTORE
Sangiovese Superiore
DOP
cl 75

3,15€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni
rosse e arrosti



Colore Rosso rubino vivace

IL POGGIO
Sangiovese Superiore
DOC
cl 75

3,25€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Tagliatelle al ragù,
grigliate di carne e salumi
tipici

Offerte valide dal **7 settembre** al **20 settembre 2026**

www.cc-cash.it



UVE NUDE
Sangiovese Rubicone
IGP Bio
cl 75

3,28€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 14-16° C

ABBINAMENTI
Salumi, piadina, formaggi
freschi e primi leggeri

Colore Rosso rubino trasparente e vivace



BECCAFICO
Sangiovese Superiore
DOC
cl 75

3,29€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi con ragù di carne,
salumi romagnoli e
grigliate

Colore Rosso rubino



B.10
Sangiovese Romagna
DOC Bio
cl 75

3,39€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni
rosse alla griglia, arrostiti,
salumi e formaggi di
media stagionatura

Colore Rosso rubino

SAN PATRIGNANO
Aulente Rosso IGT
cl 75

4,79€



regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Tagliatelle al ragù,
grigliate di carne, arrostiti,
affettati e formaggi di
media stagionatura

Colore Rosso rubino intenso



VIGNETI ROMIO
Rubicone IGT
Sangiovese
Appassimento
cl 75

3,49€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Piatti ricchi a base di carni
rosse, brasati, selvaggina,
zuppe strutturate,
piatti piccanti o speziati e
formaggi stagionati

Colore Rosso purpureo



FATTORIA PARADISO
Sangiovese Superiore
DOC
cl 75

3,88€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Salumi, ragù e
grigliate

Colore rubino luminoso



MONTAIA
Sangiovese Romagna
DOP
cl 75

3,95€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Tagliatelle al ragù, carni
rosse alla griglia, arrostiti
della tradizione romagno-
la, affettati e formaggi di
media stagionatura

Colore Rosso rubino intenso



BRASCHI
Sangiovese DOC Bio
Gelso Rosso
cl 75

4,58€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù,
carne rosse alla griglia,
arrostiti, salumi ed affettati,
formaggi di media sta-
gionatura

Colore Rosso rubino limpido con riflessi violacei



PODERI DAL NESPOLI
Sangiovese DOC Fico
Grande
cl 75

4,69€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, pasta
al forno, carni rosse alla
griglia, arrostiti leggeri e
salumi romagnoli

Colore Rosso rubino limpido con riflessi violacei



SABBIONI
Sangiovese Superiore
DOP Le Liti
cl 75

4,85€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Sughi di carne, grigliate
miste, castrato e salumi

Colore Rosso rubino intenso con riflessi purpurei

FATTORIA ZERBINA
Ceregio Romagna
Sangiovese
Superiore DOC
cl 75

4,90€

SABBIONI
Sangiovese IGT Bio
cl 75

4,85€

CAMPO DEL SOLE
Sangiovese Riserva
cl 75

5,28€

SAN PATRIGNANO
Noi DOC
cl 75

6,19€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 14-16° C

ABBINAMENTI
Rosso rubino brillante
Abbinamento Salumi,
primi piatti leggeri, carni
bianche e formaggi freschi

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse alla brace, bra-
sati, arrosti, cacciagione e
formaggi stagionati

regione: Emilia-Romagna
uva: Cabernet Sauvignon
e Merlot
servizio: 16° C

ABBINAMENTI
Lasagne, salumi, formaggi
e carni rosse

Colore Rosso rubino brillante

Colore Rosso rubino intenso con riflessi granati

Colore Rosso rubino scuro e intenso

VOLO D'AQUILA
Sangiovese
Appassimento DOC
cl 75

7,90€

FATTORIA ZERBINA
Torre di Ceparano
Romagna DOC
Sangiovese Superiore
Riserva
cl 75

8,29€

TENUTA LA PALAZZA
Notturmo Sangiovese IGT
cl 75

8,40€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Grigliate di carne, arrosti
di selvaggina e spezzatino
di cinghiale

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Arrosti, cacciagione,
carni rosse alla griglia e
formaggi stagionati

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Arrosti, carni rosse,
salumi stagionati e
primi della tradizione
romagnola

Colore Rosso intenso

Colore Rosso rubino

Colore Rosso rubino

PASSOAVANTI
Sangiovese Passito DOP
cl 75

9,90€

TENUTA LA PALAZZA
Sangiovese Pruno
Superiore DOC
cl 75

17,10€

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 14-16° C

ABBINAMENTI
Pasticceria secca,
formaggi erborinati o
stagionati e cioccolato
fondente

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 18° C

ABBINAMENTI
Tagliatelle al capriolo,
cacciagione, brasati
e formaggi molto
stagionati

Colore Rosso rubino

Colore Rosso rubino

regione: Emilia-Romagna
uva: Sangiovese
servizio: 16° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, cucina
tradizionale e formaggi
mediamente stagionati

Colore Rosso rubino intenso



MEDICI
Lambrusco
Reggiano DOC
cl 75

2,58€

SECCO

Colore Rosso rubino

regione: Emilia-Romagna

uva: Lambrusco

servizio: 12-14° C

ABBINAMENTI
Salumi emiliani (prosciutto, salame), gnocco fritto, lasagne e carni maiale

DOLCE

Colore Rosso rubino vivace

regione: Emilia-Romagna

uva: Lambrusco

servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI
Crostate di frutta rossa, ciambella romagnola (biscone), dolci al cucchiaio e caldaroste



IL BALUARDO
Lambrusco di Modena
Abboccato DOC
cl 75

2,69€

regione: Emilia-Romagna
uva: Lambrusco
servizio: 8-12° C

ABBINAMENTI
Salumi emiliani, formaggi, arrostiti o cotechino

Colore Rosso rubino



GAMBELLI
Rosso Conero DOC
cl 75

2,15€

regione: Marche
uva: Lacrima
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Salumi speziati, primi al ragù, carni bianche saporite e porchetta

Colore Rosso rubino



CAPODIMONTE
Lacrima di Morro
d'Alba DOC
cl 75

2,88€

regione: Marche
uva: Lacrima
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
alumi speziati, primi al ragù, carni bianche saporite e porchetta

Colore Rosso rubino



FONDO BELVERDE
Lambrusco Grasparossa
di Castelvetro DOC Bio
cl 75

2,78€

regione: Emilia-Romagna
uva: Lambrusco
servizio: 12-14° C

ABBINAMENTI
Cotechino, arrostiti, salumi modenesi e primi piatti saporiti

Colore Rosso rubino



CHIARLI
Lambrusco Villa Cialdini
DOC
cl 75

3,15€

regione: Emilia-Romagna
uva: Lambrusco
servizio: 12-14° C

ABBINAMENTI
Pasta asciutte, salumi emiliani, bolliti e carni rosse

Colore Rosso rubino



SANTA BARBARA
Rosso Piceno DOC
cl 75

3,50€

regione: Marche
uva: Lacrima
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi al ragù, arrostiti, carni alla griglia e zuppe di carne

Colore Rosso porpora



BADIALI
Lacrima di Morro d'Alba
DOC
cl 75

3,48€

regione: Marche
uva: Lacrima
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Salumi tipici, paste al ragù, carni bianche saporite e maiale

Colore Rosso rubino carico
con riflessi violacei



MARCELLO
Lambrusco Oro IGP
cl 75

3,58€

regione: Emilia-Romagna
uva: Lambrusco
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI
Salumi di Parma, anolini in brodo, cotechino e arrostiti

Colore Rosso rubino



MARCELLO
Spumante rosso dry IGP
cl 75

4,75€

regione: Emilia-Romagna
uva: Lambrusco
servizio: 8-12° C

ABBINAMENTI
Salumi, paste ripiene, arrostiti e bolliti

Colore Rosso rubino



CIÙ CIÙ
Vino Rosso Piceno
Bacchus Bio Vegan DOP
cl 75

4,39€

Marche
regione: Montepulciano
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni alla griglia, arrostiti e formaggi

Colore Rosso rubino intenso
con riflessi violacei



CIÙ CIÙ
Vino Rosso Piceno
Gotico Superiore Bio-Vegan DOP
cl 75

6,29€

regione: Marche
uva: Lacrima
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, cacciagione, brasati e formaggi stagionati

Colore Rosso rubino

MEZZACORONA
Teroldego Rotaliano DOC
cl 75

3,49€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Teroldego
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti succulenti,
carni rosse alla griglia,
arrosti e formaggi sta-
gionati



Colore Rosso rubino intenso con vivi riflessi violacei

BACCICHETTO VITTORINO
Refosco delle Venezie
IGT
cl 75

2,69€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Refosco dal Peduncolo Rosso
servizio: 18-20° C

ABBINAMENTI
Arrosti, fritti, carni
bianche e carni rosse in
umido



Colore Rosso rubino intenso screziato di viola

CADIS
Valpolicella DOC
cl 75

2,78€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Refosco dal Peduncolo Rosso
servizio: 18-20° C

ABBINAMENTI
Arrosti, fritti, carni
bianche e carni rosse in
umido



Colore Rosso rubino intenso screziato di viola

BACCICHETTO VITTORINO
Malbec Trevenezie IGT
cl 75

2,69€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Refosco dal Peduncolo Rosso
servizio: 16-210° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni
rosse alla griglia, arrosti e
formaggi saporiti



Colore Rosso rubino scuro

TENIMENTI CIVA
Merlot Friuli DOC
cl 75

2,88€

regione: Friuli-Venezia Giulia
uva: Refosco dal Peduncolo Rosso
servizio: 16-210° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni
rosse alla griglia, arrosti e
formaggi



Colore Rosso rubino intenso

CAVIT
I Mastri Vernacoli
Teroldego Rotaliano DOC
cl 75

3,25€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Teroldego
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Arrosti di carni rosse,
grigliate miste, spezzatini
e formaggi saporiti



Colore Rosso rubino intenso con brillanti sfumature violacee

SANTA MARGHERITA
Cabernet Sauvignon
Veneto IGT
cl 75

3,59€

regione: Veneto
uva: Cabernet Sauvignon
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse alla griglia,
arrosti, selvaggina e
formaggi stagionati



Colore Rosso rubino intenso



MEZZACORONA
Lagrein Trentino DOC
cl 75

3,75€

regione: Trentino-Alto Adige
uva: Lagrein
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Taglieri di salumi affumicati, carni rosse, arrosti e formaggi stagionati

Colore Rosso rubino intenso con sfumature violacee



TERREDAVINO
Nebbiolo d'Alba DOC
cl 75

4,60€

regione: Piemonte
uva: Nebbiolo
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi saporiti, carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi stagionati

Colore Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

BOLLA
Valpolicella Ripasso DOC
Classico Superiore
cl 75

5,49€



SARTORI
Valpolicella Ripasso
Superiore DOC
Valdimezzo
cl 75

4,78€

regione: Veneto
uva: Corvina, Corvinone,
Rondinella e Croatina
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti elaborati, carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura

Colore Rosso rubino intenso



CANTINE VOLPI
Barolo DOCG
cl 75

10,90€

regione: Piemonte
uva: Nebbiolo
servizio: 18° C

ABBINAMENTI
Piatti di carne della grande cucina, selvaggina e brasati

Colore Rosso granato



SARTORI DI VERONA
Amarone della
Valpolicella DOCG
cl 75

13,90€

regione: Veneto
uva: Corvina
servizio: 18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi molto stagionati

Colore Rosso granato intenso e profondo



CANTINA DI ILLASI
Amarone della
Valpolicella DOCG
cl 75

10,90€

regione: Veneto
uva: Corvina, Corvinone,
Rondinella
servizio: 18° C

ABBINAMENTI
Brasati, selvaggina, stracotti e formaggi molto stagionati

Colore Rosso granato intenso



Colore Rosso rubino

regione: Veneto
uva: Corvina, Corvinone,
Rondinella
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Arrosti, caccagione, brasati e formaggi stagionati



MELINI
Chianti DOCG
cl 75

2,98€

regione: Toscana
uva: Sangiovese
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni alla griglia, arrostiti e formaggi

Colore Rosso rubino brillante



VIPRA
Umbria Rosso IGT
cl 75

3,09€

Umbria
regione: Merlot, Sangiovese,
uva: Montepulciano
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, grigliate, primi piatti saporiti e formaggi

Colore Rosso rubino profondo con sfumature violacee



TENUTE DEL CERRO
Rosso di Toscana IGT
cl 75

3,19€

regione: Toscana
uva: Merlot, Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni alla griglia, primi al ragù, salumi e formaggi

Colore Rosso rubino intenso



CECCHI
Chianti DOCG
cl 75

3,19€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Piatti semplici, salumi, carni rosse e formaggi di media

Colore Rosso rubino vivace



SENSI
Morellino di Scansano
DOCG
cl 75

3,59€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni alla griglia, arrostiti di maiale, primi al ragù e pecorino toscano

Colore Rosso Rosso rubino intenso e brillante



TENUTE DEL CERRO
Rosso di Montepulciano
DOC
cl 75

3,65€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni alla griglia, arrostiti di maiale, primi al ragù e pecorino toscano

Colore Rosso rubino intenso e brillante



BANFI
Chianti DOCG
cl 75

3,99€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni alla griglia, primi piatti con ragù di carne e formaggi semistagionati

Colore Rosso rubino intenso



CECCHI LA MORA
Morellino di Scansano
DOCG
cl 75

3,99€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni alla griglia, arrostiti di maiale, primi saporiti e formaggi semi stagionati

Colore Rosso rubino intenso e brillante



FATTORIA IL PALAGIO
Morellino di Scansano
DOCG
cl 75

4,39€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Salumi toscani, pecorino stagionato, primi saporiti e grigliate

Colore Rosso rubino con riflessi violacei



SANTA CRISTINA
Rosso Toscana IGT
cl 75

5,38€

Toscana
Cabernet Sauvignon,
regione: Merlot, Sangiovese,
uva: Syrah,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti al ragù, carni alla griglia, affettati e formaggi semistagionati

Colore Rosso rubino intenso con sfumature violacee



BANFI
Rosso di Montalcino
DOCG
cl 75

7,85€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi con sughi di carne, funghi, carni rosse e formaggi di media stagionatura

Colore Rosso rubino intenso e brillante



BANFI
Brunello di Montalcino
DOCG
cl 75

21,50€

regione: Toscana
uva: Sangiovese,
servizio: 18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse elaborate, cacciagione, brasati e formaggi molto stagionati

Colore Rosso rubino intenso tendente al granato



TENUTA DI STEFANO
Nero d'Avola DOC
cl 75

1,89€

regione: Sicilia
uva: Nero d'Avola
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, caccagione, primi saporiti e formaggi stagionati



NOTTE ROSSA
Primitivo Salento IGP
cl 75

2,99€

regione: Puglia
uva: Primitivo
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, caccagione, primi saporiti e formaggi stagionati



NOTTE ROSSA
Negroamaro Salento IGP
cl 75

2,99€

regione: Puglia
uva: Negroamaro
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

NOTTE ROSSA
Primitivo di Manduria DOP
cl 75

4,39€

Colore Rosso rubino intenso con sfumature violacee

Colore Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei

Colore Rosso porpora profondo con riflessi nero-violacei



NOTTE ROSSA
Syrah Salento IGP
cl 75

2,99€

regione: Puglia
uva: Syrah
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, arrostiti, caccagione e formaggi stagionati o saporiti



NOTTE ROSSA
Malvasia Nera Salento IGP
cl 75

2,99€

regione: Puglia
uva: Malvasia Nera
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse, arrostiti, primi piatti strutturati e formaggi semistagionati



RAPITALÀ
Nero d'Avola Sicilia DOC
cl 75

3,99€

regione: Sicilia
uva: Nero d'Avola
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse alla griglia, arrostiti, primi piatti saporiti e formaggi semistagionati

Colore Rosso rubino intenso con brillanti riflessi violacei

Colore Rosso rubino intenso

Colore Rosso rubino profondo



CORVO ROSSO
Terre Siciliane IGT
cl 75

3,79€

Sicilia
Nero d'Avola,
Nerello Mascalese
e Pignatello
regione:
uva:
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Grigliate di carne, primi al sugo, arrostiti e formaggi semistagionati



FEUDO MONACI
Primitivo Salento IGT
cl 75

4,19€

regione: Puglia
uva: Primitivo
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Carni rosse alla griglia, arrostiti, primi piatti saporiti e formaggi stagionati



DONNAFUGATA
Sedara IGT
cl 75

6,85€

Sicilia
Nero d'Avola,
Cabernet
Sauvignon,
Merlot,
Syrah
regione:
uva:
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Lasagne, pollo arrostito, grigliate (BBQ) e tonno appena scottato

Colore Rosso rubino brillante con riflessi vivi

Colore Rosso rubino profondo con intensi riflessi violacei

Colore Rosso rubino con riflessi violacei

Colore Rosso rubino molto profondo e suntuoso

regione: Puglia
uva: Primitivo
servizio: 16-18° C

ABBINAMENTI
Primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati



PELLEGRINO
Zibibbo Terre Siciliane IGP
Vino Liquoroso
cl 50

2,99€

regione: Sicilia
uva: Zibibbo
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, dolci
alle mandorle, biscotti
speziati e formaggi
erborinati

Colore Giallo dorato intenso e lucente



PELLEGRINO
Moscato di Pantelleria
DOC
cl 50

3,99€

regione: Sicilia
uva: Zibibbo
servizio: 10-12° C

ABBINAMENTI

Pasticceria secca sici-
liana, cassata, cannoli e
formaggi erborinati molto
saporiti

Colore Giallo dorato brillante con riflessi ambrati



GOCCE DEL SANTO
Bucciarelli
cl 75

4,58€

regione: Toscana
uva: Cataratto, Inzolia,
Grillo e Malvasia
servizio: 15° C

ABBINAMENTI

Cantuccini alla mandorla,
pasticceria secca e
formaggi erborinati

Colore Giallo ambrato carico



FLORIO
Vecchioflorio Marsala
Superiore DOC secco
cl 75

4,69€

regione: Sicilia
uva: Marsala Superiore Secco
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, formag-
gi stagionati e erborinati,
bottarga e mandorle
tostate

Colore Ambrato con riflessi oro antico



PELLEGRINO
Passito di Pantelleria
DOC
cl 50

4,98€

regione: Sicilia
uva: Zibibbo
servizio: 10-14° C

ABBINAMENTI

Crostate di frutta, dolci da
forno, cioccolato fondente
e formaggi a pasta dura o
piccanti

Colore Giallo dorato intenso tendente all'ambra



**CANTINE FLORIO
GRECALE**
Moscato IGP Terre
Siciliane
cl 75

4,99€

regione: Sicilia
uva: Zibibbo
servizio: 8-10° C

ABBINAMENTI

Pasticceria secca,
dessert alla frutta, gelati e
macedonie

Colore Giallo dorato brillante con riflessi ambrati



BELLARIA* - Via Uribanti, 12-Tel. 0541 333053-Fax 0541 338591
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

BOL. STALINGRADO* - Via Stalingrado, 63-Tel. 051 352805-Fax 051 370307
Dal lun al sab: Orario continuato 7:30 - 19:00

domenica: 8:30 - 12:30

BOL. ZANARDI* - Via Zanardi, 54-Tel. 051 6351112-Fax 051 6344554
Dal lun al sab: Orario continuato 7:30 - 19:00

domenica: 8:30 - 12:30

CAMERANO* - S.S. 16 Adriatica, km 309+800, loc. Aspio terme
Tel. 071 7202171

Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

CERVIA* - Via XXII Ottobre, 19-Tel. 0544 972557-Fax 0544 913190
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30

sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

CESENA* - Via Quinto Bucci, 360 Centro commerciale Coming
Tel. 0547 384185-Fax 0547 630913

Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

CESENATICO* - S.S. Adriatica, 1534-Tel. 0547 80307-Fax 0547 674175
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30

sabato: 8:00 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

Orari C+C in vigore da lunedì 7 settembre 2026 / RISERVATO: RIVENDITORI E GRANDI UTILIZZATORI

(POSSESSORI DI PARTITA I.V.A.) RISTORAZIONE BAR - PIZZERIE - ALIMENTARISTI - SPACCI E MENSE AZIENDALI - COMUNITÀ - AZIENDE COMMERCIALI

COMACCHIO* - Via Roma, 67 Loc.S. Giuseppe-Tel. 0533 380190-Fax 0533 388070
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

FAENZA* - Via Emilia Ponente, 24-Tel. 0546 20238-Fax 0546 626350
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

FANO* - Via Toniole, 3 Zona Ind. Bellocchi-Tel. 0721 854270-Fax 0721 853192
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

FORLÌ* - Via Virgilio, 28/30/32-Tel. 0543 756841-Fax 0543 756830
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

LONGIANO* - Via Emilia, 3902-Tel. 0547 53096-Fax 0547 651273
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

LUGO* - Via Thomas Edison, 3-Tel. 0545 31838-Fax 0545 24823
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

MISANO* - Via Raffaello Sanzio, 8-Tel. 0541 613011-Fax 0541 617015
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

MONSANO* - Via Sant'Ubaldo, 43-Tel. 0731 616001-Fax 0731 607295
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

PESARO* - Via A.Casali, 48 loc. B.go S. Maria-Tel. 0721 202032-Fax 0721 200726
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

RAVENNA* - Via Albe Steiner, 4 Zona Bassette-Tel. 0544 453601-Fax 0544 453496
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

RIMINI* - Via Crimea, 9/11-Tel. 0541 740178-Fax 0541 748063
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

RIMINI* - Via Varisco, 18-Tel. 0541 478042-Fax 0541 476788
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

S. LAZZARO DI SAVENA* - Via Remigia, 9-Tel. 051 6288292-Fax 051 4998065
Dal lun al sab: Orario continuato 7:30 - 19:00

domenica: 8:30 - 12:30

SAN PIERO* - Via L. da Vinci, 16/18-Tel. 0543 918751-0543 918753
Dal lun al ven: 8:00 - 12:30 / 14:30 - 18:30
sabato: 8:00 - 13:00

domenica: CHIUSO

SENIGALLIA* - Via Giovanni Cimabue, 23 - Zona art. le Vismara, loc. Cesanella
Tel. 071 660037-Fax 071 6610655
Dal lun al ven: Orario continuato 7:30 - 18:30
sabato: 7:30 - 13:00

domenica: 8:30 - 12:30

DISEGNI E FOTO RIPORTATE SU QUESTO VOLANTINO SONO SOLO RAPPRESENTATIVE DEL PRODOTTO.

LA MERCE OFFERTA È DISPONIBILE SALVO ESAURIMENTO DELLE SCORTE. LA SOCIETÀ SI RISERVA IL DIRITTO DI STABILIRE UN LIMITE MASSIMO PER OGNI SINGOLO ACQUISTO. I PEZZI SI RIFERISCONO AGLI ACQUISTI PER CARTONI (OD IMBALLI C+ C) IVA ESCLUSA E POSSONO NON EQUIVALERE SOLO IN CASO DI ERRORE TIPOGRAFICO O MODIFICA ALLE LEGGI FISCALI. L'INGRESSO È RISERVATO A COMMERCianti, UTILIZZATORI PROFESSIONALI, UTILIZZATORI IN GRANDE TITOLARI DI TESSERA PER L'ACQUISTO DI PRODOTTI CHE FORMANO OGGETTO DI ATTIVITÀ PROPRIA O DI QUELLI DESTINATI AL FUNZIONAMENTO DELL'IMPRESA. L'INOSSERVANZA DI QUESTA NORMA COMPORTA IL RITIRO DELLA TESSERA. IN CASO DI CESSAZIONE DI ATTIVITÀ I NOSTRI CLIENTI SONO TENUTI A RESTITUIRE LA TESSERA D'ACQUISTO C+ C. LE FOTO SONO PURAMENTE INDICATIVE.

Nei punti vendita evidenziati con *

è disponibile una selezione degli articoli presenti sul volantino