TOP DRINK

SELEZIONE 2025

TUTTI SCRIVONO LISTINI, IO SELEZIONO

CATALOGO 2025/2026 , in continuo aggiornamento

Matteo Paiola

Collezionavo sottobicchieri, bicchieri e gadgets di alcolici quando ancora non avevo l'età per utilizzarli.
Mi facevano sentire parte del mondo dei grandi, un mondo ricco di simbologie, colori e legami con il territorio.

Oggi il mondo del beverage appartiene un po' anche a me.

Tutto è iniziato quando ho cominciato a collaborare proprio con quei brand che mi facevano sognare da adolescente.

Sapevo quali erano i miei gusti personali, ma è grazie alla gestione in prima persona dei locali che ho imparato ad ascoltare i clienti e a capire i trend di questo settore in continua evoluzione.

Questa esperienza mi ha dato la forza e le competenze per intraprendere in parallelo la via della distribuzione, che mi ha fatto innamorare di prodotti, persone e territori non ancora conosciuti.

Cercare, scoprire, assaporare, condividere:
questo è il mio mantra.

Quando tutti scrivono listini, io seleziono. Ho iniziato ad applicarlo nella mia città, per poi estenderlo al triveneto, all'Italia, e infine all'Europa.

Il prossimo passo? Aggiornare il passaporto.

TOPDRINK
Via Padre A. Pagani, 5 — 36048 Barbarano Mossano (VI)
info@topdrink.it
+39 0444-1933490

ITALIA

VENETO

Ca' Salina	Valpolicella (VR)	7
Corte Canella	Illasi (VR)	9
Corte Capitelli	Montebello (VI)	10
Cortenera	Gambellara (VI)	11
Le Colture	Valdobbiadene (TV)	12
Roccolo Grassi	Mezzane di Sotto (VR)	13
Tenuta L'Armonia	Sant'Urbano (VI)	14
Tenuta Solar	Monteforte d'Alpone (VR)	15
Tenuta Zai	Alonte (VI)	16
Tinazzi	Lazise (VR)	17
Vigna di Marco	Cinto Euganeo (PD)	19

TRENTINO ALTO ADIGE

Pisoni	Sarche (TN)	20
Zemmer	Cortina (BZ)	21

FRIULI VENEZIA GIULIA

I Feudi di Romans	Pieris (GO)	23

LOMBARDIA

Cascina Feliciana	Pozzolengo (BS)	24
Ca' Di Frara	Mornico, Losana (PV)	25
Ca Dei Frati	Sirmione (BS)	27
Luca Bellani	Mornico, Losana (PV)	28

PIEMONTE

Ciabot Berton	La Morra (CN)	29
Damilano	Barolo (CN)	30
Franco Coterno	Barolo (CN)	31

TOSCANA

Casadei	Suvereto (LI)	33
Castello Del Trebbio	Pontassieve (FI)	34
Elena Casadei	Pontassieve (FI)	36
Ugo Bing	Fiano (FI)	37

EMILIA ROMAGNA

Collesanti	Cesena (FC)	38
Luretta	Gazzola (PC)	39
Scandelara	Pianoro (BO)	41

ITALIA

UMBRIA

Tenuta San Bartolomeo Foligno (PG) 42

MARCHE

Cantine Mariotti Apiro (MA) 43
Cantina Mezzanotte Bettolelle (AN) 44

PUGLIA

Tinazzi Faggiano (TA) 45

SARDEGNA

Olianas Gergei (CA) 46

SICILIA

Agricola Ayunta Randazzo (CT) 47

ESTERO

GERMANIA

Meulenhof Erden (GER) 49

SLOVENIA

Valter Sirk Visnjevik (SLO) 50

FRANCIA

Charpentier **Charly-sur-Marne** · Champagne 51
L. Bénard-Pitois **Mareuil-sur-Ay** · Champagne 52
Désautels-Cuiret **Oger** · Champagne 53
Huguenot Tassin **Celles-sur-Ource** · Champagne 54
J.Vignier **Cramant** · Champagne 55
Delong Marlène **Allemant** · Champagne 56
Dosnon **Avirey-Lingey** · Champagne 57
Huré Frères **Ludes** · Champagne 58
Antech **Limoux** · Sud della Francia 59
Ricome Vignerons **Générac** · Valle del Rodano 60
Chateau De La Selve **Grospierres** · Valle del Rodano 61
Jean Baptiste Audy **Pomerol** · Bordeaux 62
Nicolas Potel **Beaune** · Borgogna 63
Famille Lieubeau **Château Thébaud** · Loira 64
Domaine De Bablut **Brissac** · Loira 65
Domaine Schoffit **Colmar** · Alsazia 66

SUPERALCOLICI

Capovilla	Rosà (VI)	68
Distilleria Fratelli Pisoni	Pergolese (TN)	70

ITALIA

VENETO

Valdobbiadene (TV)

CA' SALINA

topdrink.it · selected beverage

RIVÉTE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG

BRUT

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 5/6 gr/l

SIRÒCOL

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG

EXTRA DRY

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 15/16 gr/l

PARADISO

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG

DRY

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 23/26 gr/l

SUI LIEVITI

Glera

Affinamento:
Rifermentazione in
bottiglia senza
sboccatura

Dosaggio: 0 gr/l

GAUDIUM

Spumante

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 12/14 gr/l

BRUTISSIMO

Incrocio Manzoni

ROSATO

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: <1 gr/l

MANZONI MOSCATO

Incrocio Manzoni

DOLCE

Affinamento:
Metodo Charmat

Dosaggio: 60/70 gr/l

Illasi (VR)

CORTE CANELLA

topdrink.it · selected beverage

VALPOLICELLA DOC

Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento: In botte di Rovere per circa 3 mesi

Dosaggio: —

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Affinamento: Due anni in barrique, il 30% nuove, e affinamento in bottiglia per almeno un anno

Dosaggio: —

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Affinamento: 36 mesi di riposo in barrique, 2 anni in bottiglia per completarne la maturazione

Dosaggio: —

SOAVE DOC

Garganega 90%
Trebbiano di Soave 10%

Affinamento: 8 mesi in acciaio ne completano la maturazione prima della messa in bottiglia

Dosaggio: —

ROSATO IGP "ILLA"

Rosato

Affinamento: Fermentazione lenta a basse temperature su botti di acciaio

Dosaggio: —

VENETO

Montebello (VI)

CORTE CAPITELLI

topdrink.it · selected beverage

DIRADO BIO

Garganega 100%

Affinamento:
Metodo Martinotti con affinamento 3 mesi in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

DIRADO ROSÉ

Sirah, Tai Rosso

Affinamento:
Metodo Martinotti con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 6 gr/l

CAPITELLO ZERO.1

Garganega 100%

Affinamento:
6 mesi in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

ILLIDIO

Sirah 50%
Tai Rosso 50%

Affinamento:
12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

MAGNETICO MILLESIMATO

Pinot Nero 80%,
Chardonnay 20%

Affinamento:
Maturazione su fecce minimo 30 mesi

Dosaggio: 4 gr/l

Gambellara (VI)

CORTENERA

topdrink.it · selected beverage

EXTRA BRUT METODO CLASSICO

Garganega, Durella

Affinamento: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: —

EXTRA BRUT DURELLO RISERVA

Durella 100%

Affinamento: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: —

EXTRA BRUT CUVEE GINEVRA

Garganega 100%

Affinamento: Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: —

ORIGINI

100% Durella

Affinamento: per l'80% in acciaio ed il restante 20% in botte grande

Dosaggio: —

INEVITABILE

Garganega 100%

Affinamento: in barrique scolme per almeno un decennio

Dosaggio: 100 gr/l

Valdobbiadene (TV)

LE COLTURE

topdrink.it · selected beverage

SYLVOZ

Glera 100%

Affinamento:
Metodo Charmat con affinamento 2 mesi in acciaio

Dosaggio: 7 gr/l

PRIME GEMME DRY

Glera 100%

Affinamento:
Metodo Charmant con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 14 gr/l

PRIME GEMME EXTRA DRY

Glera 100%

Affinamento:
Metodo Charmant con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 11 gr/l

PRIME GEMME BRUT

Glera 100%

Affinamento:
Metodo Charmat con affinamento 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 7 gr/l

MAS

Glera 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione in recipienti di acciaio

Dosaggio: 10 gr/l

CABERNET

Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15 %

Affinamento:
in vasche di acciaio

Dosaggio: —

VENETO

Mezzane di Sotto (VR)

ROCCOLO GRASSI

topdrink.it · selected beverage

SOAVE BROIA

Garganega 100%

Affinamento:
12 mesi surlie e 6 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

VALPOLICELLA SUPERIORE

Corvina 65%,
Corvinone 15%,
Rondinella 10%,
Croatina Oseleta 10%

Affinamento:
50% in barrique francesi, 50% in botti per 20 mesi e 18 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

AMARONE

Corvina Verona 60%,
Corvinone 20%,
Rondinella 15%,
Croatina 5%

Affinamento:
60% in barrique
40% in botti per 26 mesi e 24 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

VALFRESCA

Corvina 65%,
Corvinone 15%,
Rondinella 10%,
Croatina 10%

Affinamento:
botti di rovere di Slavonia per 20 mesi e 5 anni in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

Sant'Urbano (VI)

TENUTA L'ARMONIA

topdrink.it · selected beverage

TOCCAI E VOLAI

Tocai Bianco 100%

Affinamento: assemblaggio di varie annate in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

TOCCAI E SCAPPAI

Tocai Rosso 100%

Affinamento: assemblaggio di varie annate in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

Monteforte d'Alpone (VR)

TENUTA SOLAR

topdrink.it · selected beverage

XE BIANCO

Garganega 100%

Affinamento:
6 mesi in acciaio

Dosaggio: 4,8 gr/l

XE ROSSO

Corvina 80%
Molinara 20%

Affinamento:
6 mesi in acciaio

Dosaggio: 6,3 gr/l

JERA 6

Durello 100%

Affinamento:
metodo Charmat con affinamento in acciaio 6 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

LE CASELLE

Garganega 100%

Affinamento:
in acciaio 2 anni poi
2 anni in bottiglia

Dosaggio: 4,8 gr/l

LE BANCOLE

Garganega 100%

Affinamento:
7-8 mesi in acciaio
e poi bottiglia

Dosaggio: 3,8 gr/l

BUCEFALO

Cabernet Franc 25%
Cabernet Sauvignon 25% Merlot 50%

Affinamento:
180 giorni di macerazione,
1,5 anni in acciaio e
2 anni in bottiglia

Dosaggio: 8 gr/l

Alonte (VI)

TENUTA ZAI

topdrink.it · selected beverage

CORIN

Merlot 100%

Affinamento:
Giunge a maturazione all'interno di tonneaux e barrique di rovere

Dosaggio: 0 gr/l

SYRAH

Syrah 100%

Affinamento:
Giunge a maturazione all'interno di tonneaux e barrique di rovere

Dosaggio: 0 gr/l

BORDOCOLLE

Merlot, Cabernet

Affinamento:
Parziale maturazione in botti di rovere

Dosaggio: 0 gr/l

ALTURA CORIN

Merlot 100%

Affinamento:
Giunge a maturazione dopo almeno 2 anni in barrique di rovere

Dosaggio: 0 gr/l

VENETO

Lazise (VR)

TINAZZI

topdrink.it · selected beverage

LA BASTÌA AMARONE DELLA VALPOLICELLA

90% Corvina e Corvinone, 10% Rondinella

Affinamento: in botti di rovere per 12/18 mesi

Dosaggio: 5,7 gr/l

MONTERÈ VALPOLICELLA RIPASSO

90% Corvina e Corvinone, 10% Rondinella

Affinamento: in botti di rovere per 8/12 mesi

Dosaggio: 5,8 gr/l

VALPOLICELLA

90% Corvina e Corvinone, 10% Rondinella

Affinamento: in acciaio per 6-9 mesi

Dosaggio: 5,7 gr/l

CORVÈ CORVINA

100% Corvina Veronese

Affinamento: in botti di rovere francese e americano per un periodo di 6-10 mesi

Dosaggio: 5,6 gr/l

GARDA BIANCO

Garganega, Trebbiano, Chardonnay

Affinamento: In acciaio

Dosaggio: 5,8 gr/l

CUSTOZA

40% Garganega, 30% Cortese, 15% Trebbiano Toscano, 10% Trebbianello, 5% Chardonnay

Affinamento: In acciaio

Dosaggio: 5,9 gr/l

LUGANA

100% Trebbiano di Lugana

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 5,9 gr/l

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

100% Pinot Grigio

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 5,7 gr/l

SOAVE

Garganega, Trebbiano

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 5,7 gr/l

Cinto Euganeo (PD)

VIGNA DI MARCO

topdrink.it · selected beverage

RAZIEL

Chardonnay 100%

Affinamento:
9 mesi in vasca di cemento ed altri 18 in bottiglia

Dosaggio: —

ALTISSIMO

Moscato bianco 60%
Moscato giallo 40%

Affinamento:
9 mesi in vasca di cemento ed altri 18 in bottiglia

Dosaggio: 5,8 gr/l

KUMARA

Merlot 100%

Affinamento:
maturazione in acciaio per 6-9 mesi

Dosaggio: 5,7 gr/l

BABAJI

Cabernet Franc 100%

Affinamento:
in bottiglia di 18 mesi

Dosaggio: 5,6 gr/l

MARGHERITA

Raboso Veronese 100%

Affinamento:
prima fermentazione in vasca di cemento e poi rifermentato in bottiglia col metodo ancestrale.

Dosaggio: 5,9 gr/l

EL MORJA

Carmenere 100%

Affinamento:
maturazione in acciaio per 6-9 mesi

Dosaggio: 5,7 gr/l

TRENTINO ALTO ADIGE

Sarche (TN)

PISONI

topdrink.it · selected beverage

BRUT

Chardonnay 100%

Affinamento:
Metodo classico
28 mesi

Dosaggio: 5 gr/l

ROSÉ NATURE

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo classico
25 mesi

Dosaggio: 5 gr/l

BRUT NATURE

Chardonnay 100%

Affinamento:
Metodo classico
28 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

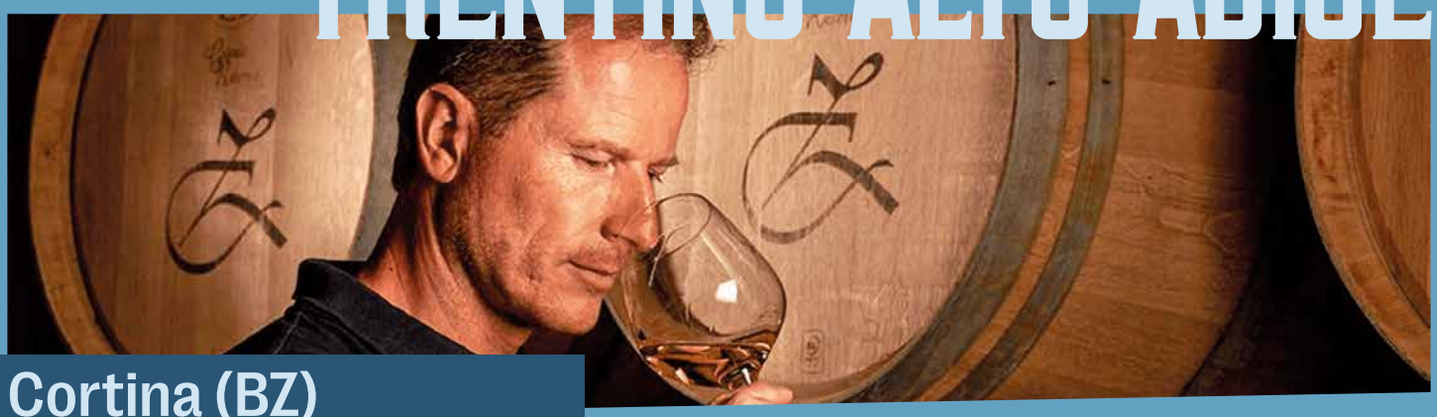
PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100%

Affinamento:
Metodo classico
27 mesi

Dosaggio: 3 gr/l

TRENTINO ALTO ADIGE



Cortina (BZ)

ZEMMER

topdrink.it · selected beverage

CHARDONAY DOC

Chardonay 100%

Affinamento:
In vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata

Dosaggio: —

PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 100%

Affinamento:
In vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata

Dosaggio: —

PINOT BIANCO

Pinot Bianco 100%

Affinamento:
In vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata

Dosaggio: —

MULLER THURGAU

Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal) 100%

Affinamento:
In vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata

Dosaggio: —

GEWÜRZ –TRAMINER

Gewürztraminer 100%

Affinamento:
In vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata

Dosaggio: —

RIESLING

Riesling Renano 100%

Affinamento:
In vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata

Dosaggio: —

LAGREIN DOC

Lagren 100%

Affinamento:
In grandi botti di rovere

Dosaggio: —

PINOT NERO DOC

Pinot Nero 100%

Affinamento:
In grandi botti di rovere francese

Dosaggio: —

MILLESIMATO BRUT

Chardonnay 100%

Affinamento:
In vasche di acciaio

Dosaggio: —

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pieris (GO)

I FEUDI DI ROMANS

topdrink.it · selected beverage

FRIULANO

Friuliano 100%

Affinamento:
In recipienti di acciaio inox a temperatura controllata

Dosaggio: –

MALVASIA

Malvasia 100%

Affinamento:
In recipienti di acciaio inox, il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi

Dosaggio: –

PINOT BIANCO

Pinot Bianco 100%

Affinamento:
In recipienti di acciaio inox a temperatura controllata

Dosaggio: –

RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla 100%

Affinamento:
In recipienti di acciaio inox a temperatura controllata

Dosaggio: –

TRAMINER AROMATICO

Traminer Aromatico 100%

Affinamento:
In recipienti di acciaio inox, il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi

Dosaggio: –

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Affinamento:
in vasca d'acciaio, e dopo il vino viene travasato in barriques e tonneaux di legno francese

Pozzolengo (BS)

CASCINA FELICIANA

topdrink.it · selected beverage

FELUGAN LUGANA

Turbiana 100%

Affinamento: In acciaio a temperatura controllata

Dosaggio: 4 gr/l

Mornico, Losana (PV)

CA' DI FRARA

topdrink.it · selected beverage

3SETTE

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo Charmat con affinamento lungo 6 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

BRUT

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo Classico con affinamento 40 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

EXTRA BRUT

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo Classico con affinamento 60 mesi

Dosaggio: 3 gr/l

NATURE NOIR

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo Classico con affinamento 48 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

BRUT T4

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo Classico con affinamento 100 mesi

Dosaggio: 4 gr/l

APNEA

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Metodo Classico con affinamento sotto il Lago di Como superiore ai 30 mesi

Dosaggio: 3 gr/l

PINOT GRIGIO 20 ANNI

Pinot Grigio 100%

Affinamento:
In vasche di acciaio 12 mesi e 6 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

RIESLING OLIVA

Riesling 100%

Affinamento:
In vasche di acciaio 18 mesi e 2 anni in bottiglia

Dosaggio: 4 gr/l

BONARDA MONPEZZATO

Croatina 100%

Affinamento:
1/2 mesi in autoclave e poi in bottiglia

Dosaggio: 5 gr/l

PINOT NERO

Pinot Nero 100%

Affinamento:
In vasche di acciaio 18 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

FRATER

Croatina 100%

Affinamento:
In barrique 24 mesi, in bottiglia 12 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

MORNICO

Pinot Nero 100%

Affinamento:
In barrique 12 mesi, in bottiglia 12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

LOSANA

Pinot Nero 100%

Affinamento:
In barrique 12 mesi, in bottiglia 12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

OLIVA

Pinot Nero 100%

Affinamento:
In barrique 14 mesi, in bottiglia 6 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

Sirmione (BS)

CA' DEI FRATI

topdrink.it · selected beverage

PRATTO

Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Affinamento:
In acciaio sui lieviti fini 12 mesi seguiti da 2 mesi in bottiglia

Dosaggio: —

I FRATI

Turbiana 100% (Lugana DOC)

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: —

BROLETTINO

Turbiana 100% (Lugana DOC)

Affinamento:
Inizio acciaio, completamento in barrique

Dosaggio: —

RONCHEDONE

Marzemino, Sangiovese, Cabernet

Affinamento:
In barrique per 14 mesi, seguito da 4 mesi in bottiglia

Dosaggio: —

PIETRO DAL CERRO

Corvina, Corvinone, Rondinella

Affinamento:
In barrique per 24 mesi, seguito da 12 mesi in acciaio

Dosaggio: —

LOMBARDIA

Mornico, Losana (PV)

LUCA BELLANI

topdrink.it · selected beverage

IDEA BIANCO

Assemblaggio di più vitigni

Affinamento: in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

IDEA ROSSO

Assemblaggio di più vitigni

Affinamento: in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

SESSANTA

Pinot Nero 100%

Affinamento: metodo Classico con affinamento 60 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

CENTOVENTI ROSÈ

Pinot Nero 100%

Affinamento: Metodo classico con affinamento 120 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

A LORENZO

Pinot Nero 100%

Affinamento: Metodo classico con affinamento 180 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

L'EVOLUZIONE 240

Pinot Nero 100%

Affinamento: Metodo classico con affinamento 240 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

La Morra (CN)

CIABOT BERTON

topdrink.it · selected beverage

LANGHE FAVORITA

Favorita 100%

Affinamento:
In acciaio per almeno 4 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo 100%

Affinamento:
In acciaio e bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

BAROLO LA MORRA

Nebbiolo 100%

Affinamento:
In botti di rovere slavonia e poi in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

PIEMONTE

Barolo (CN)

DAMILANO

topdrink.it · selected beverage

BARBERA D'ASTI

Barbera 100%

Affinamento:
In acciaio e cemento

Dosaggio: 0 gr/l

NEBBIOLO MARGHE

Nebbiolo 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Dosaggio: 0 gr/l

BAROLO LECINQUEVIGNE

Nebbiolo 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Dosaggio: 0 gr/l

BAROLO CANNUBI

Nebbiolo 100%

Affinamento:
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

Dosaggio: 0 gr/l

MOSCATO D'ASTI

Moscato Bianco 100%

Affinamento:
Rifermentazione naturale dolce in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

ARNEIS LANGHE DOC

Arneis 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

PIEMONTE

Barolo (CN)

FRANCO COTERNO

topdrink.it · selected beverage

ALTA LANGA RISERVA

Pinot nero 90%
Chardonnay 10%

Affinamento:
Metodo classico con sosta sui lieviti per almeno 36 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

LANGHE ARNEIS

Arneis 100%

Affinamento:
In acciaio per 3 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

LANGHE FREISA

Fresia 100%

Affinamento:
In barrique usata per 2 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

DOLCETTO D'ALBA

Dolcetto 100%

Affinamento:
In acciaio per 3 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Barbera 100%

Affinamento:
In botte grande più barrique per 9 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

LANGHE NEBBIOLO

Nebbiolo 100%

Affinamento:
In botte grande per 9 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

BAROLO PIETRIN

Nebbiolo Michet e
Nebbiolo Lampia

Affinamento:
Per 24 mesi in
botte grande

Dosaggio: 0 gr/l

BAROLO BUSSIA

Nebbiolo Michet e
Nebbiolo Lampia

Affinamento:
Per 30 mesi in
botte grande più
1 anno in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

BAROLO CHINATO

Nebbiolo Michet e
Nebbiolo Lampia

Affinamento:
Base barolo affinato
24 mesi con aggiunta
di concia prodotta
con 24 erbe e
18 spezie varie

Dosaggio: 0 gr/l

TOSCANA

Suvereto (LI)

CASADEI

topdrink.it · selected beverage

INCANTO

Sauvignon 50%
Semillon 50%

Affinamento:
In acciaio per 5 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

ARMONIA

Cabernet Sauvignon e Syrah 50%, altri vitigni bacca rossa coltivati in azienda 50%

Affinamento:
In barrique di rovere per 12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

SOGNO MEDITTERANEO

Syrah 85%,
15% altri vitigni a bacca rossa originari del bacino Mediterraneo

Affinamento:
In barrique in rovere Francese per 12/14 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

FILARE 41

Petit Verdot,
Cabernet Franc

Affinamento:
In barrique di rovere per 22/24 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

FILARE 18

Petit Verdot,
Cabernet Franc

Affinamento:
In barrique di rovere per 22/24 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

TOSCANA

Pontassieve (FI)

CASTELLO DEL TREBBIO

topdrink.it · selected beverage

CILIEGIOLO E CANAIOLO

Ciliegiolo 50%
Cannaiolo 50%

Affinamento:
in acciaio inox per circa 6 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

CHIANTI SUPERIORE

Sangiovese 85%
Cannaiolo e
Ciliegiolo 15%

Affinamento:
6 mesi in botti di rovere e 6 mesi in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

CHIANTI RUFINA RISERVA

Sangiovese 100%

Affinamento:
80% in botti di rovere
20% in tonneaux per 30 mesi e 12 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

PAZZESCO

Merlot 60%
Syrah 40%

Affinamento:
in barrique e tonneaux nuove per 16-18 mesi. Ulteriori 6 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

CONGIURA TOSCANA

Pinot Grigio 50%
Chardonnay 30%
Riesling 20%

Affinamento:
50% 6 mesi in acciaio
50% 6 mesi in tonneaux e 3 mesi in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

METODO CLASSICO

Chardonnay 60%
Trebbiano 40%

Affinamento:
Metodo Classico con affinamento 30 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

VIN SANTO DEL CHIANTI

Trebbiano 60%
Malvasia 40%

Affinamento:
5 anni in caratelli

Dosaggio: 120 gr/l

Pontassieve (FI)

ELENA CASADEI

topdrink.it · selected beverage

ANFORA TREBBIANO

Trebbiano 100%

Affinamento:
4 mesi a contatto con le proprie bucce e in anfora per 4 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

ANFORA SANGIOVESE

Sangiovese 100%

Affinamento:
1 mese a contatto con le proprie bucce e in anfora per 6 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

ANFORA CANNONAU

Cannonau 100%

Affinamento:
25 giorni a contatto con le proprie bucce e in anfora per 8 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

ANFORA SYRAH

Syrah 100%

Affinamento:
1 mese a contatto con le proprie bucce e in anfora per 7 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

Fiano (FI)

UGO BING

topdrink.it · selected beverage

CHIANTI COLLI FIORENTINI

Sangiovese 80%
Syrah 10%
Merlot 5%
Cannaiolo 5%

Affinamento:
30% in tini di cemento
70% in barrique

Dosaggio: 0 gr/l

CHIANTI RISERVA

Sangiovese 75%
Syrah 15%
Merlot 10%

Affinamento:
in tini di cemento
e barrique

Dosaggio: 0 gr/l

Cesena (FC)

COLLESANTI

topdrink.it · selected beverage

GIOVINETTA

Albana di Romagna DOCG

Albana 100%

Affinamento: in acciaio, segue un affinamento in acciaio per 4 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

NOBILGUIDO

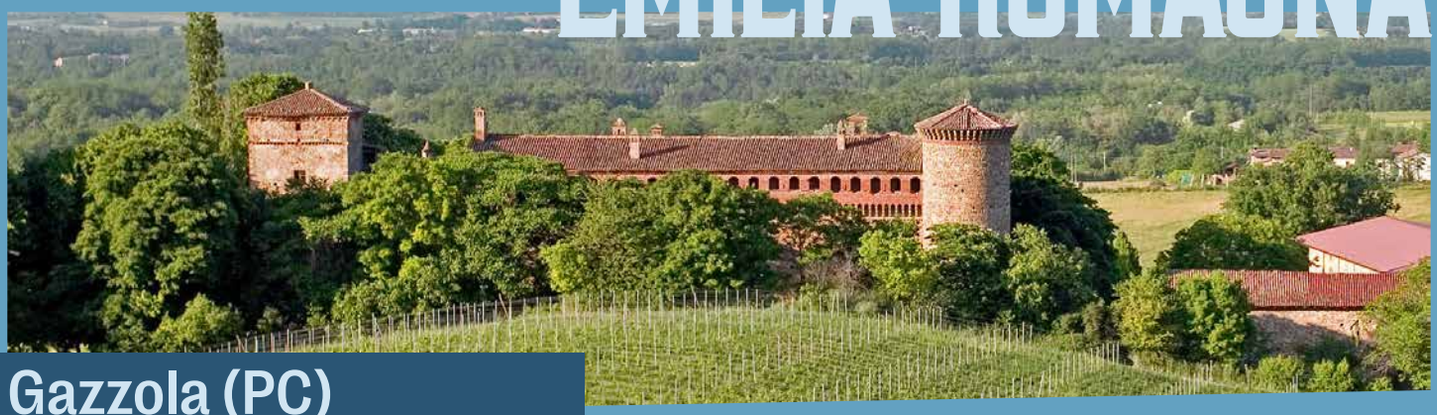
Rubicone IGP

Cabernet Sauvignon 100%

Affinamento: in acciaio a cui segue un affinamento di 12 mesi in tonnaux

Dosaggio: 0 gr/l

EMILIA ROMAGNA



Gazzola (PC)

LURETTA

topdrink.it · selected beverage

PUCK BIANCO

Vitigli Autoctoni

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: —

PUCK ROSSO

Vitigli Autoctoni

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: —

PUCK ROSATO

Vitigli Autoctoni

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: —

PANTERA

Barbera, Bonarda,
Cabernet Sauvignon

Affinamento:
In grandi botti di legno

Dosaggio: —

ALA DEL DRAGO

Barbera 60%
Croatina 40%

Affinamento:
In botte grande di rovere

Dosaggio: —

GUTTURNIO SUPERIORE

Barbera 60%
Croatina 40%

Affinamento:
fermenta a lungo con le proprie bucce per poi affinare esclusivamente in Barrique

Dosaggio: —

BOCCADIROSA

Malvasia Aromatica
di Candia

Affinamento:
in acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

PRINCIPESSA

Chardonnay 100%

Affinamento:
con 24 mesi di
affinamento sui lieviti

Dosaggio: 0 gr/l

PAS DOSÈ

Pinot Nero 80%
Chardonnay 20%

Affinamento:
Fermentato in acciaio
e con 50 mesi di
affinamento sui lieviti
in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

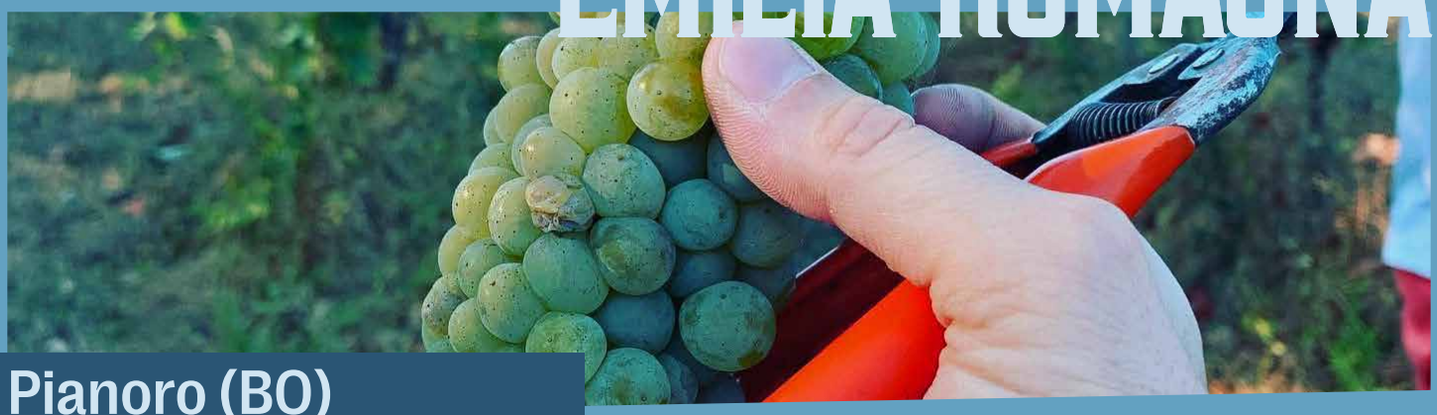
LE RANE

Malvasia Aromatica
di Candia

Affinamento:
di 3 anni in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

EMILIA ROMAGNA



Pianoro (BO)

SCANDELARA

topdrink.it · selected beverage

GIANO

Trebbiano, Alionza, Pignoletto, Saslà e Friulano

Affinamento:
Metodo classico con affinamento 12 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

UMBRIA

Foligno (PG)

TENUTA SAN BARTOLOMEO

topdrink.it · selected beverage

SMILE

Pinot grigio 100%

Affinamento:
in acciaio e in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

MAI

Merlot 100%

Affinamento:
in botte di rovere
e bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

ALTRO

Petit Verdot
Rosato 100%

Affinamento:
in acciaio e in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

ASCOLTO

Petit Verdot 100%

Affinamento:
in botte di rovere
e bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

LUNIO

Pinot Grigio e uve
bianche autoctone
umbre

Affinamento:
metodo Classico con
affinamento 18 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

Apiro (MA)

CANTINE MARIOTTI

topdrink.it · selected beverage

NANNÌ

Verdicchio 100%

Affinamento:
Le uve vengono pressate, i mosti vengono sfacciati a freddo e fermentati in botti di cemento a temperatura controllata

Dosaggio: —

L'APIRO

Verdicchio 100%

Affinamento:
Fermentazione in botti di cemento

Dosaggio: —

CUVE M

Verdicchio 100%

Affinamento:
Fermentazione in botti di cemento

Dosaggio: —

PINOT NERO

Pinot Nero 100%

Affinamento:
Fermentazione in botti di cemento

Dosaggio: —

Bettolelle (AN)

CANTINE MEZZANOTTE

topdrink.it · selected beverage

VERDICCHIO "RISVEGLIO"

Verdicchio 100%

Affinamento:
In acciaio per almeno 6 mesi

Dosaggio: —

VERDICCHIO SUPERIORE "VERDEMARE"

Verdicchio 100%

Affinamento:
In cemento per almeno 2 anni

Dosaggio: —

PASSIONE

Lacrima Di Morro D'Alba 100%

Affinamento:
macerazione di 8 giorni e affinamento per almeno 6 mesi in botte grande

Dosaggio: —

ARMONIA

Montepulciano 100%

Affinamento:
macerazione di 9 giorni e affinamento per almeno 2 anni

Dosaggio: —

Faggiano (TA)

TINAZZI

topdrink.it · selected beverage

PRIMITIVO

Primitivo 100%

Affinamento: macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°

Dosaggio: 4,8 gr/l

MEGALE

Negramaro 100%

Affinamento: macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°

Dosaggio: 4,8 gr/l

MALNERA

Merlot 100%,
Malvasia Nera 40%

Affinamento: macerazione e fermentazione a temperatura controllata di 22-26°

Dosaggio: 4,9 gr/l

ALEA

Malvasia bianca 100%

Affinamento: fermentazione a temperatura controllata di 14-16°. Maturazione in acciaio per 3 mesi

Dosaggio: 4,4 gr/l

ROSSOFREDDO

Malvasia nera, Negroamaro, Sangiovese

Affinamento: macerazione carbonica per 24/48 ore, fermentazione in macerazione per 2/3 gg a temperatura controllata, finale fermentazione in acciaio

Dosaggio: 8,5 gr/l

Gergei (CA)

OLIANAS

topdrink.it · selected beverage

VERMENTINO

Vermentino 100%

Affinamento:
70% in acciaio
e 30% in tonneaux

Dosaggio: 0 gr/l

CANNONAU

Cannonau 95%
Tintillu 5%

Affinamento:
6-8 mesi in barrique e
acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

PERDIXI

Bovale 85%
Carignano 15%

Affinamento:
80% in tonneaux,
20% in barrique per
12-15 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

ROSATO

Cannonau 80%
Vermentino 20%

Affinamento:
metodo classico con
affinamento 18 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

Randazzo (CT)

AGRICOLA AYUNTA

topdrink.it · selected beverage

NERELLO MASCALESE BIANCO

Nerello mascalese 100%

Affinamento:
In acciaio

Dosaggio: 0 gr/l

NERELLO MASCALESE ROSSO

Nerello mascalese 100%

Affinamento:
in cemento per almeno 6 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

NAVIGABILE ETNA

Nerello mascalese
Nerello cappuccio
Grenache Alicante bouchet

Affinamento:
In botti di castagno 14 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

METODO ANCESTRALE

Nerello mascalese 100%

Affinamento:
Doppia fermentazione
prima in acciaio
seconda in bottiglia

Dosaggio: 0 gr/l

Erden (GER)

MEULENHOF

topdrink.it · selected beverage

RIESLING FEINHERB

Riesling

Affinamento:
in acciaio e bottiglia

Dosaggio: 19,4 gr/l

ERDENER TREPPCHEN RIESLING KABINETT

Riesling

Affinamento:
in acciaio e bottiglia

Dosaggio: 47,9 gr/l

Visnjevik (SLO)

VALTER SIRK

topdrink.it · selected beverage

RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla

Affinamento:
in acciaio

Dosaggio: —

MALVASIA

Malvasia

Affinamento:
maturazione 80% in vasca acciaio e 20% in botti di rovere usate

Dosaggio: —

JAKOT FRIULANO

Friuliano

Affinamento:
in vasche d'acciaio

Dosaggio: —

MERLOT

Vigneto 60% francese, 40% rauscedo.

Affinamento:
fermentare ed affinare 6 mesi in cemento per poi sostare in legno per i successivi 12/18 mesi

Dosaggio: —

FRANCIA

Charly-sur-Marne (FRA)

CHARPENTIER

topdrink.it · selected beverage

TRADITIONAL BRUT

Pinot Meunier 80%
Chardonnay 15%
Pinot Noir 5%

Affinamento:
Maturazione su fecce
36 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

TERRE D'EMOTION BRUT VÉRITÉ

Chardonnay 70%
Pinot Meunier 15%
Pinot Noir 15%

Affinamento:
Maturazione su fecce
da 4 a 7 anni

Dosaggio: 6 gr/l

Mareuil-sur-Ay (FRA)

L.BÉNARD–PITOIS

topdrink.it · selected beverage

TRADITIONAL BRUT

Pinot Noir 75%
Chardonnay 20%
Pinot Meunier 5%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 20/24 mesi

Dosaggio: 9 gr/l

Oger (FRA)

DÉSAUTELS–CUIRET

topdrink.it · selected beverage

FLEUR DE CHARDONNAY BRUT GRAND CRU

Chardonnay 100%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 30 mesi

Dosaggio: 7 gr/l

Celles-sur-Ource (FRA)

HUGUENOT TASSIN

topdrink.it · selected beverage

SIGNATURE BRUT

Pinot Noir 100%

Affinamento: Fermentazione malolattica. Vinificazione in cuves e botte

Dosaggio: 9 gr/l

LES FIOLES ROSÉES

Pinot Noir 95%
Chardonnay 5%

Affinamento: secondo l'antica tradizione del saignée o macerazione breve (2-3 giorni) del mosto a contatto con le bucce

Dosaggio: 7 gr/l

BRUT SÉLECTION

Il vino è un piacere, una passione, a volte persino un gioco!

Attraverso un opuscolo educativo contenente delle domande che aiuteranno il degustatore a scoprire a cosa corrisponde il codice M3 - 1.17 - E/B.

A ciascun millesimo, un assemblaggio diverso, una vinificazione originale o un dosaggio particolare

Cramant (FRA)

J. VIGNIER

topdrink.it · selected beverage

AUX ORIGINES

Chardonnay 100%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 36 mesi

Dosaggio: 5 gr/l

ORA ALBA EXTRA BRUT GRAND CRU

Chardonnay 100%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 72 mesi

Dosaggio: 5 gr/l

Allemant (FRA)

DELONG MARLÈNE

topdrink.it · selected beverage

TER ORIGINEL

Chardonnay 68%
Pinot Noir 15%
Pinot Meunier 17%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 36 mesi

Dosaggio: 6,5 gr/l

CUVÉE ROSÉE

Chardonnay 40%
Pinot Noir 45%
Pinot Meunier 15%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 42 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

CUVÉE ZERO

Chardonnay 70%
Pinot Noir 26%
Pinot Meunier 4%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 48 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

FRANCIA

Avirey-Lingey (FRA)

DOSNON

topdrink.it · selected beverage

RÉCOLTE NOIRE

Pinot Noir 100%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 24 mesi

Dosaggio: 6 gr/l

RÉCOLTE NOIRE ZERO DOSAGE

Pinot Noir 100%

Affinamento:
in fusti della Borgogna di minimo 4/5 anni, poi metodo Classico di 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: 0 gr/l

GRAND CUVÉE ALLIAE

Pinot Noir 50%
Chardonnay 50%

Affinamento:
10 anni in barrique, poi metodo Classico di 36 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

Ludes (FRA)

HURÉ FRÈRES

topdrink.it · selected beverage

INSOUCIANCE ROSÉ BRUT

Chardonnay 18%
Pinot Noir 40%
Pinot Meunier 42%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 18-24 mesi

Dosaggio: 5 gr/l

MÉMOIRE EXTRA BRUT

Pinot Noir 45%
Pinot Meunier 45%
Chardonnay 10%

Affinamento:
metodo Classico Solera dal 1982

Dosaggio: 2 gr/l

4 ÉLÉMENTS MILLESIMATO

Pinot Meunier 100%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 36-48 mesi

Dosaggio: 3 gr/l

Limoux / Languedoc Roussillon (FRA)

ANTECH

topdrink.it · selected beverage

BLANQUETTE DE LIMOUX

Mauzac 90%
Chardonnay 5%
Chenin 5%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 18-24 mesi

Dosaggio: 10 gr/l

CRÉMANT ROSÉ

Chardonnay 66%
Chenin 20%
Mauzac 10%
Pinot Nero 4%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 24 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

CRÉMANT HERITAGE

Chardonnay 60%
Chenin 20%
Mauzac 10%
Pinot Nero 10%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 24 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

CRÉMANT BRUT NATURE

Chardonnay 70%
Chenin 30%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 30 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

FRANCIA

Générac / Costières de Nîmes (FRA)

RICOME VIGNERONS

topdrink.it · selected beverage

NO SEX FOR BUTTERFLY GRENACHE NOIR

Grenache 100%

Affinamento:
in cuve cemento

Dosaggio: —

NO SEX FOR BUTTERFLY BLANC

Roussanne, Grenache blanc e Viognier

Affinamento:
in cuve inox per 4 mesi

Dosaggio: —

NO SEX FOR BUTTERFLY SYRAH ROUGE

Syrah 100%

Affinamento:
8 mesi in cuve cemento

Dosaggio: —

Grospierres (FRA)

CHATEAU DE LA SELVE

topdrink.it · selected beverage

PETIT SELVE

Grenache 40%
Coinsault 40%
Syrah20%

Affinamento:
4 mesi in couvèe
di cemento

Dosaggio: 0 gr/l

Pomerol (FRA)

JEAN BAPTISTE AUDY

topdrink.it · selected beverage

CHÂTEAU JALOUSIE

Merlot 70%
Cabernet Franc 19%
Cabernet Sauvignon 11%

Affinamento:
in cuves inox
termoregolate
per 6 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

CHÂTEAU LARY LACOMBE

Sauvignon 100%

Affinamento:
per 3 mesi in cuves inox

Dosaggio: 0 gr/l

CHÂTEAU CAVALE

Merlot 100%

Affinamento:
in acciaio su fecce fine

Dosaggio: 0 gr/l

CHÂTEAU BONALGUE

Merlot 90%
Cabernet Franc 10%

Affinamento:
in barrique di rovere
per 18 mesi

Dosaggio: 0 gr/l

Beaune (FRA)

NICOLAS POTEL

topdrink.it · selected beverage

ROCHE DE BELLENE CHARDONNAY

Chardonnay 100%

Affinamento:
in fusti di rovere grande

Dosaggio: 0 gr/l

ROCHE DE BELLENE BOURGOGNE COUVEE DE RÉSERVE

Pinot Noir 100%

Affinamento:
in fusti di rovere grande

Dosaggio: 0 gr/l

ROCHE DE BELLENE VOSNE ROMANÉE

Pinot Noir 100%

Affinamento:
in fusti di rovere grande

Dosaggio: 0 gr/l

Château Thébaud / Muscadet Sèvre-et-Maine (FRA)

FAMILLE LIEUREAU

topdrink.it · selected beverage

1816 MÉTHODE TRADITIONELLE

Chardonnay 70%
Folle blanche 30%

Affinamento:
metodo tradizionale.
Maturazione su fecce
18 mesi

Dosaggio: 8 gr/l

Brissac / Val de Loire (FRA)

DOMAINE DE BABLUT

topdrink.it · selected beverage

CREMANT DE LOIRE

Chardonnay 40%
Chenin blanc 20%
Grolleau noir 25%
Cabernet franc 15%

Affinamento:
metodo classico con affinamento 24 mesi

Dosaggio: 10 gr/l

Colmar (FRA)

DOMAINE SCHOFFIT

topdrink.it · selected beverage

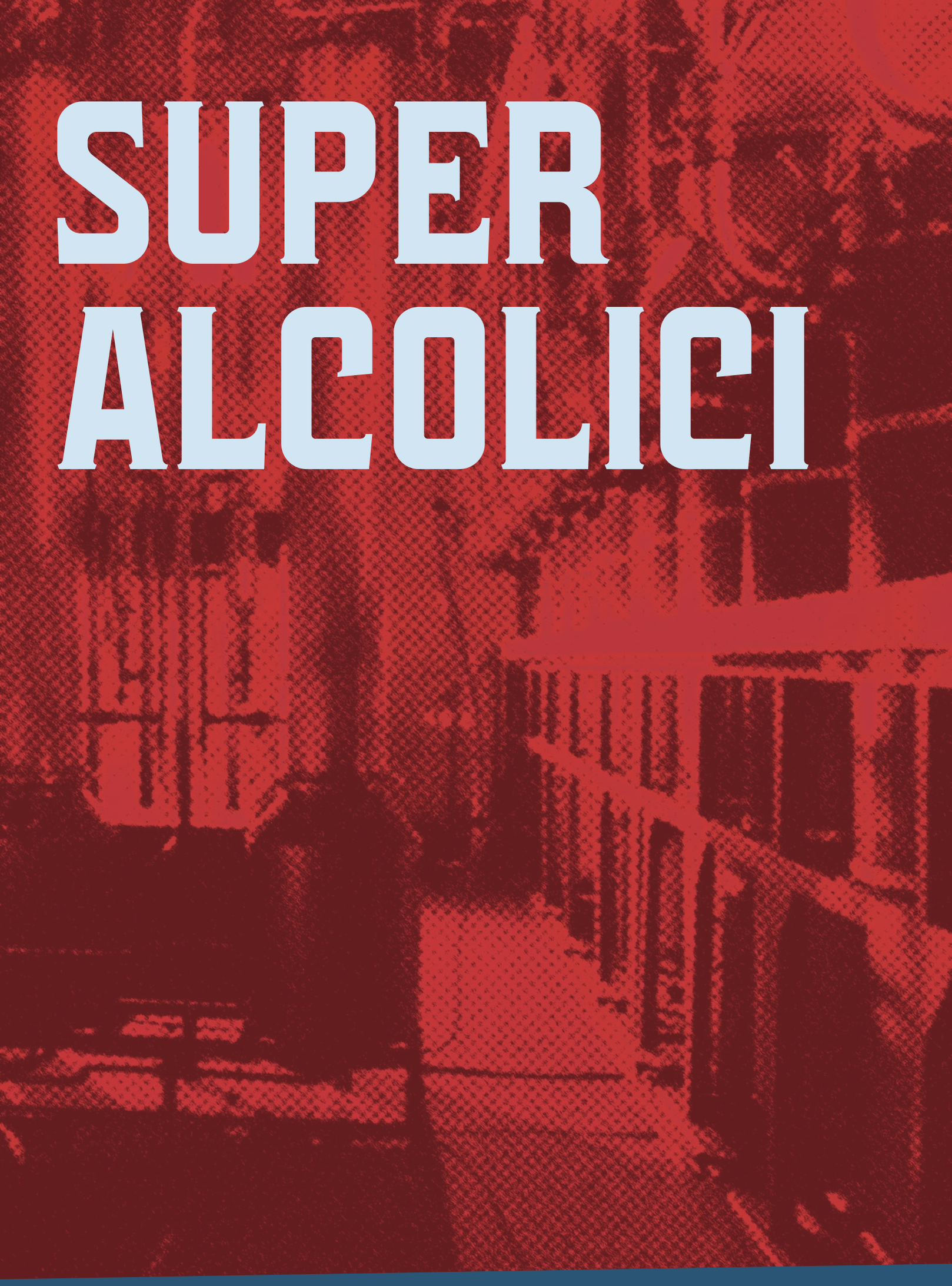
CRÉMANT EXTRA BRUT ALSACE

Pinot auxerrois 60%
Pinot blanc 25%
Pinot gris 15%

Affinamento:
metodo Classico con affinamento 30 mesi

Dosaggio: 2 gr/l

SUPER ALCOLICI



Rosà (VI)

DISTILLERIA CAPOVILLA

topdrink.it · selected beverage

GRAPPA DI PINOT NERO

Questa Acquavite di Vinaccia "Rouge de Pinot Noir" viene prodotta in quantità limitate e utilizzando le vinacce delle uve di Pinot Noir; ottenuta tramite il processo di distillazione a bagnomaria.

GRAPPA DI MARZEMINO

Proveniente da vinacce di vitigni di alta montagna. Dai sentori molto delicati, sorprende per eleganza ed equilibrio nonostante non contenga zuccheri.

BRANDY

Distillato da un vino prodotto in maniera naturale, questo brandy riposa più di 20 anni in barrique per regalare una grande complessità aromatica e una maestosa eleganza.

DISTILLATO DI PERE ANTICHE

Un gusto unico distillato da frutta eccezionale seguita con cura maniacale, maturata in pianta, raccolta a mano e coltivata per essere distillata.

DISTILLATO DI PRUNUS DOMESTICA

Un gusto unico distillato da frutta eccezionale seguita con cura maniacale, maturata in pianta, raccolta a mano e coltivata per essere distillata.

Rosà (VI)

DISTILLERIA CAPOVILLA

topdrink.it · selected beverage

GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

Distillato di uva moscata gialla fermentata spontaneamente e distillata a bagnomaria. Ricco e resinoso, un concentrato di frutta e menta.

GRAPPA DI AMARONE

Dalla maestria di uno dei migliori distillatori e dalla lavorazione delle vinacce di uno dei migliori vini del Veneto nasce la grappa di Amarone di Capovilla, un autentica gemma nel mondo delle grappe.

GRAPPA DI NEBBIOLO

Nasce da vinacce di Nebbiolo da Barolo. Come da tradizione, materie prime eccellenti sono alla base anche di questa grappa, di grande spessore e profondità. Non contiene zuccheri, né aromi e ha gradazione alcolica del 44%.

GRAPPA DI BASSANO

A Bassano la grappa è un simbolo, una tradizione che si tramanda secondo scuole differenti. La Grappa di Bassano di Capovilla è un classico perfetto nella sua diversità.

DISTILLATO DI PERE WILLIAMS

Distillato dal sapore di pere fresche e mature prodotto con le migliori qualità di pere Williams provenienti dal Trentino, un distillato di frutta dotato di una grande intensità aromatica e gustativa.

Pergolese (TN)

DISTILLERIA F.LLI PISONI

topdrink.it · selected beverage

GIN 7 LAGHI

È fresco, balsamico e ricorda i profumi delle montagne trentine

Gradi: 45% vol.

GRAPPA TRENTINA "SCHWEIZER"

Racchiude le migliori caratteristiche delle diverse Grappe di monovitigno Pisoni, sapientemente assemblate in una profumata cuvée

Gradi: 40% vol.

GRAPPA SCHWEIZER BARRICATA

Grappa invecchiata in botti di rovere, al palato morbida e calda, con note di vaniglia, frutta secca e miele

Gradi: 40% vol.

GRAPPA MUGO

Le pigne vengono raccolte in primavera e messe in infusione in finissima grappa trentina. Profumo balsamico e sapore piacevole

Gradi: 40% vol.

GRAPPA MIRTILLO

Il frutto, dal tipico colore blu, ha un delicato sapore dolce, leggermente acidulo. Le bacche vengono messe in infusione in finissima grappa trentina Pisoni

Gradi: 40% vol.

GRAPPA GINEPRO

È preparata con aghi e bacche di ginepro messi a macerare in finissima grappa trentina. Profumo aromatico e sapore fresco

Gradi: 40% vol.

GRAPPA GENZIANA

Questa grappa aromatizzata è un infuso ottenuto dalle radici di genziana immerse in finissima grappa trentina. Caratteristico il sapore piacevolmente amaro

Gradi: 40% vol.

GRAPPA ASPERULA

Dal profumo inconfondibile e delicato si presta molto bene ad essere consumata dopo lauti pasti

Gradi: 40% vol.

GRAPPA RUTA

L'intenso profumo di questa grappa aromatizzata, l'aroma caratteristico e le sue qualità balsamiche sono da sempre apprezzate nella tradizione popolare trentina

Gradi: 40% vol.

AMARO DON ZIO

Amaro del Trentino

Avvolgente e raffinato, ideale a fine pasto, liscio o con ghiaccio

Gradi: 30% vol.

LIQUORE AL MIRTILLO

Succo di mirtillo in finissima Grappa Trentina Pisoni da gustare a temperatura ambiente freddo

Gradi: 21% vol.

LIQUORE FRUTTI DI BOSCO

Liquore ottenuto mediante la miscelazione di grappa trentina Pisoni ed il succo di piccoli frutti di bosco, con l'aggiunta di zucchero

Gradi: 21% vol.

LIQUORE AL MIELE

Il colore è giallo chiaro, tipico del miele; il profumo è intenso ed il sapore piacevole e vellutato

Gradi: 21% vol.

LIQUORE MELA VERDE

Servito freddo sa esprimere pienamente l'aroma e profumo di questo classico frutto trentino

Gradi: 21% vol.

LIQUORE ALLA PESCA

Un giusto equilibrio tra il dolce ed il leggermente acidulo, dal colore leggermente dorato

Gradi: 21% vol.

NOTE