



# ENOTECA

## WEINREISE DURCH ITALIEN

### SENSUALE PRIMITIVO SALENTO IGP EDIZIONE

Dieser Primitivo präsentiert sich in einem satten Rubinrot und entfaltet ein offenes Bukett, das an reife Zwetschgen, Rumtopf, Kirschen und eine feine Gewürznote erinnert. Er hat einen schweren Körper mit guter Konzentration und einem festen Fruchtkern. Am Gaumen zeigt er sich saftig, mit sanftem und reifem Tannin, begleitet von einer milden Säure und einem harmonischen Abgang. Hergestellt aus der

**Traubensorte** Primitivo,  
**Passt zu** mediterranen Spezialitäten wie Pizza oder Pasta.

75 cl **9.90** statt 14.90



Bereits donnerstags im Internet: [prodega.ch](https://www.prodega.ch)

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt.  
Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.

## PIEMONT

Im Nordwesten Italiens gelegen und im Norden durch die Berge geschützt, ist das malerische Piemont zu finden. In dem Gebiet herrscht ein gemäßigtes Kontinentalklima, die Winter sind lang und kalt und auch der Sommer kann herausfordernde Wetterverhältnisse mit sich bringen. Die Hauptrebsorten sind Nebbiolo, Barbera und Dolcetto bei den Rotweinen und Cortese und Moscato bei den Weissweinen.

Hervorzuheben ist das Weingut San Silvestro, mit Sitz im Herzen des Barolo-Gebiets. Das Weingut wird von der Familie Sartirano in der 4. Generation geführt, welche es versteht, Tradition und Innovation zu vereinen.



### SAN SILVESTRO BAROLO PATRES DOCG

Der leicht transparente, granatrote Barolo begeistert vom ersten Moment an mit einer Nase sattreifer Kirschen. Mit Luft verbindet sich diese mit getrockneten Kirschen und Kirschkernen, Rosenblättern, ein wenig blondem Tabak, Unterholz und Erde. Am Gaumen zeigt der Barolo viel Kraft und Extrakt bei süßem, reifem Tannin und einer beeindruckend reichen Struktur. Dies ist ein charmanter und voller Piemonteser.

**Traubensorte** Nebbiolo

**Passt zu** kräftigen Schmorgerichten oder Entenbrust

75 cl **16.90** statt 21.90



### SAN SILVESTRO BARBARESCO RISERVA DOCG

Dieser Barbaresco DOCG ist von rubinroter Farbe mit granatrotten Reflexen im Glas und offenbart in der Nase im Bouquet ein finesenreiches Aromenspiel von Brombeeren, roten Johannisbeeren, süßen Kirschen, Pfeffer, Zartbitterschokolade und rauchigen Noten. Am Gaumen präsentiert sich dieser dichte San Silvestro Nebbiolo mit feinen Tanninen, einer präsenten Säure, schön integrierten Röstnoten, die von balsamischen Noten, Leder und Zedernholz im Hintergrund begleitet werden und in einem langen feinwürzigen Finale enden.

**Traubensorte** Nebbiolo

**Passt zu** grilliertem Fleisch, Risotto mit rezentem Käse

75 cl **19.90** statt 24.90



### SAN SILVESTRO BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

In kräftigem Rubinrot präsentiert sich der San Silvestro Barbera d'Alba Superiore dem Auge. Der Nase offeriert er ein duftiges Bouquet mit ausgeprägten Pflaumenaromen, auch Noten weiterer dunkler Beeren sowie Anklänge von Gewürzen und Schokolade sind wahrzunehmen. Am Gaumen macht der Wein einen harmonisch runden Eindruck, hat einen mittleren bis vollen Körper, seine sanften Tannine sind sehr gut eingebunden

**Traubensorte** Barbera

**Passt zu** Risotto, gebratenem Fleisch und Salami

75 cl **8.95** statt 9.95





**BENI DI BATASIOLO  
ROERO ARNEIS DOCG**

Dieser Wein schimmert in einem hellen Gelb und verführt mit einem dezenten Duft nach frischen Zitrusfrüchten, grünen Birnen und einem Hauch von Mandeln. Frischer Auftakt im Gaumen, wunderbar rassige und lebhaft Struktur, aromatisch geprägt von saftiger Zitrusfrucht. Im Abgang trocken, elegant und appetitanregend.

**Traubensorte** Arneis  
**Passt zu** Fisch und Pasta



75 cl **11.90** statt 14.95

**POGGIO  
LE COSTE  
BARBERA D'ASTI DOCG**

Die Trauben werden traditionell in Rot mit Mazeration der Schalen vinifiziert. Der Wein reift dann acht Monate lang in traditionellen 5 hl französischen Eichenfässern und anschließend drei Monate in der Flasche. Im Bouquet offenbaren sich dunkle, reife Früchte und Noten von Röstmandeln und Nelken. Der Geschmack ist kraftvoll und hält im Mund lange an.

**Traubensorte** Barbera  
**Passt zu** italienischen Fleischgerichten und rustikalen Eintöpfen mit Getreide



75 cl **7.95** statt 11.95

**PRUNOTTO  
BANSELLA  
NIZZA DOCG**

Intensives Rubinrot mit dunkelvioletten Reflexen. In der Nase dicht und fruchtbetont. Es zeigen sich reife Pflaumen, Veilchen, Schokolade und etwas Lakritze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kräftig und gut strukturiert. Ein moderner und gefälliger Barbera mit schöner Länge.

**Traubensorte** Barbera  
**Passt zu** Wurstwaren, Fleischgerichten und Pasta



75 cl **12.90** statt 15.90

**BALBI SOPRANI  
MOSCATO D'ASTI DOCG**

Brillante strohgelbe Farbe. Aromatisch, fruchtig und erfrischend. Feine an Akazienblüten, Aprikosen, Pfirsich und Salbei erinnernde Aromen. Am Gaumen samtig, mit langanhaltendem Abgang.

**Traubensorte** Moscato  
**Passt zu** Süßspeisen, Fruchtsalat oder zum Apéro



75 cl **7.95** statt 8.95

**VILLA ANTINORI  
BIANCO  
TOSCANA IGP**

Strahlendes, helles Gelb. In der Nase vielversprechend und elegant. Frische, fruchtige Aromen von Zitrusfrüchten, gepaart mit vornehmen Noten von Mango und Eisbonbons. Im Gaumen knackig und erfrischend.

**Traubensorten** Riesling, Pinot Bianco, Trebbiano, Pinot Grigio, Malvasia

**Passt zu** Fisch, marinierten Pilzen und zum Apéro



75 cl **7.95** statt 8.90

**BANFI  
ASKA  
BOLGHERI DOC**

Dichtes Purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. In der Nase intensive Düfte nach Cassis, Thymian und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, leicht mit guter Balance. Langanhaltender Abgang.

**Traubensorte** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Passt zu** gebratenem Rindfleisch



75 cl **17.90** statt 23.90

**BANFI  
BRUNELLO  
DI MONTALCINO DOCG**

Glänzendes Rubinrot. Elegante, feinduftende Nase. Aromen nach Pflaumen, Weichselkirschenkompott, Dörrobst und feinen Röstnuancen, etwas Tabak. Schöne Aromadichte. Kräftiger, wohlstrukturierter Körper. Präzise Tannine von guter Qualität.

**Traubensorte** Sangiovese

**Passt zu** deftigen Fleischgerichten wie Brasato di Manzo



75 cl **29.90** statt 34.90

**FOSSOLUPAIO  
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC  
TENUTA VALLOCAIA**

Ein erfrischender und ehrlicher Rosso di Montepulciano. Nase von Himbeeren und Sauerkirschen, im Gaumen saftig und knackig mit feiner Sangiovese-Würze.

**Traubensorte** Sangiovese, Syrah

**Passt zu** Pizza, Pasta und Antipasti



75 cl **11.90** statt 13.90



## TOSKANA

Das renommierte Weinbaugebiet entlang der Westküste Italiens lässt sich grob in 3 Bereiche, mit unterschiedlichen Terroir-Faktoren, unterteilen: Im Norden, das bergige Chianti-Gebiet, die Hügel und Täler im Süden und die flache Küstenebene, wo nebst der Hauptrebsorte Sangiovese auch Bordeaux-Trauben sowie weitere internationale Traubensorten im grossen Stil angebaut werden. Hier werden die beliebten «Supertoskaner» erzeugt.



**SASSICAIA  
BOLGHERI DOC  
2019/2020**

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Anmutende und elegante Nase. Vielschichtig und zart die Aromen. Schwarze Beeren, Cassis, eine kühle Würze. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Holz, aber auch Rauch- sowie Eukalyptustöne. Im Gaumen kompakt und saftig strukturiert. Präsent, dichtgewobenes und griffiges Tannin von höchster Qualität. Beeindruckender Balanceakt von Kraft und Eleganz. Satte Frucht und viel Gaumenwürze, endend in einem nachhaltigen Finale. Der italienische Kultwein schlechthin.

**Traubensorten** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Passt zu** Lamm und Wild

75 cl **219.00**

### **STUPORE CAMPO ALLE COMETE BOLGHERI DOC**

Der Winzer vom italienischen Weingut Campo alle comete beherrscht absolut sein Handwerk. Eleganz und Finesse sind die Merkmale dieses Rotweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft der Toskana seinen Ursprung hat. Ein Muss für Geniesser, dieser kräftige Cabernet Sauvignon – Bolgheri Stupore! Eine herrliche Verbindung von Pflaume und Kirsche mit einer leicht süssen Kakaonote. Am Gaumen fruchtig, weich und ausgeglichen.

**Traubensorten** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah  
**Passt zu** Pizza mit Pilzen, Rind- sowie Kalbfleisch, Lamm, Wild-Gerichten und Gruyère-Burger

75 cl **15.90** statt 19.95



### **CONT'UGO BOLGHERI DOC TENUTA GUADO AL TASSO**

Die Trauben für diesen reinen Merlot stammen aus den besten Reblagen des Weinguts zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci. Der Wein präsentiert sich in einem dichten Rubinrot und entfaltet in der Nase satte, fruchtige und würzige Aromen mit Noten von Weichselkirschen, Himbeeren, Toast und einem Hauch von Vanille. Schmeichelhaft und vielschichtig. Im Gaumen ein kerniger Auftakt, die Säure ist präsent, lebendig und perfekt eingebunden und die Tannine reif. Ein kräftiger Körper mit voller Textur. Lang und anhaltend im Abgang.

**Traubensorte** Merlot  
**Passt zu** hellem Fleisch oder Pasta al Ragù

75 cl **32.90** statt 37.90





## APULIEN – NOTTE ROSSA

Die Weinberge von Notte Rossa befinden sich im bestgeeigneten Gebiet Apuliens – in Salento. Die weissen Trauben werden auf den Hügeln in der Provinz Tarent – im nördlichen Salento – in einer Höhe von etwa 150 Metern über dem Meeresspiegel und auf lehmhaltigen Böden angebaut. Sie weisen ein grosses Potenzial auf und ergeben überraschend moderne Weine, die sich durch Duft, Finesse und Ausgewogenheit auszeichnen. Für die ikonischen Rotweine wie Primitivo und Negroamaro fällt die Wahl auf weiter südlich gelegene Parzellen: Gebiete mit roten Böden, Kalkstein und Sand.



### NOTTE ROSSA PRIMITIVO MANDURIA DOC SAN MARZANO

Das von den zwei bekannten Weinbauern Cantine San Marzano und Farnese 1962 ins Leben gerufene Projekt Feudi di San Marzano zählt mit Sicherheit zu den erfolgreichsten Projekten in der Wein- geschichte der Region Salento. Feudi di San Marzano gehört seit Jahren zu den wohl bekanntesten Brands aus Süditalien. Heute werden die Weine ausschliesslich von der Cantine San Marzano produziert. Die Weine sind das beste Beispiel, dass gute Qualität und ein attraktiver Preis sich nicht widersprechen müssen.

**Traubensorte** Primitivo

**Passt zu** Rind- sowie Lammfleisch, Geflügel sowie zu Pasta-Kreationen

75 cl **9.95** statt 15.90



### NOTTE ROSSA PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP

Dieser Salento Rosé stammt aus den Wein- bergen von Notte Rossa in der Nähe der ionischen Küste, einem sonnigen Gebiet, das vom Wind gestreichelt wird. Er besteht nur aus Primitivo-Trauben, die in der ersten Septemberwoche geerntet wurden. Es ist das Ergebnis einer Mazeration auf den Schalen und anschliessend einer Alterung nur in Stahl. Es leuchtet in einer zarten rosa Farbe.

**Traubensorte** Primitivo

**Passt zu** Vorspeisen, Fisch und frischem Käse

97 points Luca Maroni

75 cl **6.95** statt 9.90



### NOTTE ROSSA ROSSO APPASSIMENTO SALENTO IGP

In der Nase zeigen sich feine Duftnoten nach roten Beeren, Kirschen und einem Hauch von Vanille. Am Gaumen präsentieren sich feine Gewürznoten und dezentes Pflaumenaroma bei weichem, samtigem Abgang.

**Traubensorten** Primitivo, Negroamaro

**Passt zu** Rind- sowie Lammfleisch und zu Pasta-Kreationen

75 cl **8.95** statt 13.90



**BUTIRAH  
SYRAH  
SICILIA DOC  
PRINCIPI DI BUTERA**

Der antike arabische Name von Butera evoziert die orientalischen Wurzeln der Rebsorte Syrah und offenbart die Exotik Siziliens zwischen Orient und Okzident. Der Butirah ist ein intensiver, verführerischer Rotwein mit einem Duft von Maraska-Kirsche und süßen Früchten und Gewürzen.

**Traubensorten** Riesling, Pinot Bianco, Trebbiano, Pinot Grigio, Malvasia  
**Passt zu** Fisch, marinierten Pilzen und zum Apéro

75 cl **8.95** statt 10.95



**AMIRA  
NERO D'AVOLA  
SICILIA DOC  
PRINCIPI DI BUTERA**

Der Winzer vom italienischen Weingut Feudo Principi di Butera beherrscht absolut sein Handwerk. Stil und Finesse sind die Charakteristiken dieses Rotweins, der in der fruchtbaren und blühenden Landschaft auf Sizilien seinen Ursprung hat. Starkes und lebhaftes Rubinrot. In der Nase vielschichtiges und zugleich angenehmes Bukett. Reich an Gewürzen, Brombeere und Pflaume, Sauerkirsche und Kaffee.

**Traubensorte** Nero d'Avola  
**Passt zu** herzhaften Gerichten mit weissem und rotem Fleisch sowie zu einer feinen Auswahl an gereiften Käsesorten

75 cl **9.95** statt 13.95



SIZILIEN

**DONNAFUGATA  
SHERAZADE  
SICILIA DOC**

Frisches und duftendes Bouquet mit Noten von weissem Fruchtfleisch (Pfirsich), verbunden mit Noten von Wildblumen. Fruchttige Note, erfrischt durch eine angenehme Würze. Der Abgang hat eine gute Nachhaltigkeit.

**Traubensorte** Cataratto  
**Passt zu** Krustentieren und geräuchertem Fisch

75 cl **12.90** statt 15.90



**DONNAFUGATA  
ANTHILIA  
SICILIA DOC**

Frisches und duftendes Bouquet mit Noten von weissem Fruchtfleisch (Pfirsich), verbunden mit Noten von Wildblumen. Fruchttige Note, erfrischt durch eine angenehme Würze. Der Abgang hat eine gute Nachhaltigkeit.

**Traubensorte** Cataratto  
**Passt zu** Krustentieren und geräuchertem Fisch

75 cl **10.90** statt 13.90





**SONDERANGEBOT**

**RAPHAEL DAL BO**  
ROSEICO E SPUMANTE



**CHF 9,95**  
PROSECCO DOC  
EXTRA DRY  
75 cl

**CHF 9,95**  
PROSECCO DOC  
BRUT  
75 cl

**CHF 8,95**  
SPUMANTE ROSÉ  
EXTRA DRY  
75 cl

## RAPHAEL DAL BO

**Bio-Prosecco und Sekt Hersteller seit 2003.** Tradition ist Teil unserer Wurzeln, Innovation ist unsere treibende Kraft.

**QUALITÄT.** Wir sortieren die saftigsten und gesündesten Trauben aus, um Weine mit Charakter und Qualität zu erzeugen.

**UMWELT.** Wir vermeiden den Einsatz von Chemikalien auf den Feldern, um unsere Umwelt zu schützen.

**GESUNDHEIT.** Die Person steht immer im Mittelpunkt: unsere Produkte sind gesund und stammen nur aus zuverlässigen Quellen.



IT-BIO-007  
Agricoltura UE/non UE



VEGAN

[raphaeldalbo.com](http://raphaeldalbo.com)

follow us:  