



# ENOTECA

VINI DA TUTTO IL MONDO



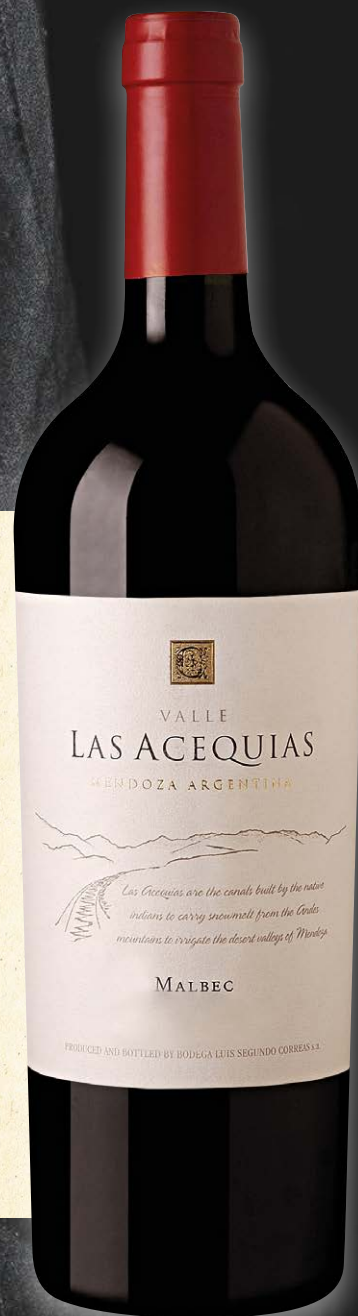
**VALLE LAS ACEQUIAS  
MALBEC  
LUIS SEGUNDO CORREAS  
ARGENTINA**

Il viticoltore del vitigno argentino Luis Segundo Correas padroneggia assolutamente la sua arte. Stile ed eleganza sono le caratteristiche di questo vino rosso, che ha origine nel suo affascinante e soleggiato paesaggio a Mendoza. Vino dal colore rosso rubino brillante e intenso con riflessi violacei. L'intenso aroma ricorda i frutti rossi e le prugne con una sfumatura di uva sultanina. Tannini complessi ed equilibrati, con note di more e prugne. Retrogusto persistente e molto piacevole.

**Vitigno:** Malbec

**Da abbinare con:** carne di manzo, agnello e pollame

75 cl **8.95** invece di 13.95



Già da giovedì su: [prodega.ch](http://prodega.ch)

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità! Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa. In alcuni mercati certi articoli sono disponibili solo su ordinazione.





## ARGENTINA

Le regioni vinicole argentine sono fortemente caratterizzate dalle proprie altitudini. Nonostante il caldo intenso in estate, grazie a queste altitudini, di solito tra i 500 e i 2000 metri sopra il livello del mare, sono presenti zone abbastanza fresche vicino all'equatore che consentono di produrre vini di alto livello. Oltre alla caratteristica uva bianca Torrontés, si coltivano anche Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Semillin e Viogner. Tuttavia, bisogna valorizzare i vini rossi argentini, soprattutto quelli prodotti con il Malbec, vitigno simbolo di questo paese considerato come la varietà più coltivata, dopo Bonarda, la seconda varietà più importante. Prevalentemente vinificata singolarmente, quest'uva versatile svolge anche un ruolo fondamentale in Cuvée di alto livello con Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc o Petit Verdot.



### PURO MALBEC DIETER MEIER

Un Malbec giovane, intensamente fruttato dal colore rosso-violaceo profondo. Al naso note di frutti cotti, erbe aromatiche come timo e menta, nonché lievi sentori di pietra macinata. Al gusto morbido e corposo, un Malbec fruttato e succoso in modo persistente. Tannini belli e morbidi donano al vino la struttura necessaria.

**Vitigno:** Malbec

**Da abbinare con:** tapas, piatti a base di pasta e grigliate

75 cl **13.90** invece di 16.90

### OJO DE AGUA MALBEC DIETER MEIER

Bouquet intenso e puro di frutta, frutti di bosco cotti, fragola, liquirizia e note balsamiche. Al gusto molto succoso, corposo e anche opulento con estratto di frutta e delicata struttura tannica. Un Malbec che piace.

**Vitigno:** Malbec

**Da abbinare con:** risotto e grigliate

75 cl **11.95** invece di 14.90



### TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC

Terrazas de los Andes è un pioniere delle alte quote argentine. Vino dal colore rosso rubino scuro e profondo. Al naso aromi intensi di more, prugne e torta alle ciliegie. Al gusto frutta succosa e matura con tannini vellutati.

**Vitigno:** Malbec

**Da abbinare con:** piatti a base di pasta e riso, selvaggina e agnello

75 cl **13.90** invece di 15.90



### VALLE LAS ACEQUIAS MALBEC CLASE A

Da 150 anni Luis Segundo è sinonimo di qualità ed eccellenza a Mendoza. Il vigneto viene attualmente gestito nella quarta generazione dalla famiglia.

Vino dal colore rosso rubino brillante con pronunciate sfumature violacee. Al naso ricorda frutti rossi e prugne con sentori di uva secca. Al gusto complesso con tannini equilibrati e persistente retrogusto.

**Vitigni:** Malbec, Cabernet Sauvignon

**Da abbinare con:** carne rossa e formaggi a pasta dura

75 cl **6.95** invece di 9.95



### VALLE LAS ACEQUIAS CHARDONNAY CLASE A

Chardonnay monovitigno raccolto a mano dal colore giallo oro intenso con riflessi verdolini. Al naso intenso, che ricorda mele verdi, banane e ananas. Delicato, fresco e persistente.

**Vitigno:** Chardonnay

**Da abbinare con:** pesce e frutti di mare, carne bianca

75 cl **6.95** invece di 9.95



### AMALAYA BLANCO DE CORTE VALLE CALCHAQUI

Vino dal colore giallo chiaro. Al naso fresco e frizzante con note di citronella, fiori di sambuco e limetta. Al gusto questa freschezza citrica continua con aggiunta di alcune note esotiche di litchi e frutto della passione, vibranti ed equilibrate allo stesso tempo; finale molto dinamico e persistente.

**Vitigni:** Torrontés, Riesling

**Da abbinare con:** piatti vegetariani, pollame, nonché come aperitivo

75 cl **9.95** invece di 11.90



### AMALAYA MALBEC VALLE CALCHAQUI

Vino dal colore rosso porpora, bordo leggermente chiaro. Al naso incantevole con note di ciliegie nere, mirtili e delicate violette, seguite da un accenno di scorza d'arancia. Al gusto molto potente, note di bacche nere affermate, tannini vellutati e molto succoso, trasmettono dei delicati e belli aromi tostati di frutta.

**Vitigni:** Malbec, Tannat, Petit Verdot

**Da abbinare con:** terrine, stufati e formaggi a pasta dura

75 cl **10.95** invece di 12.90





**CILE**  
**VIÑA SANTA CAROLINA – UNA DELLE CANTINE PIÙ STORICHE DEL CILE**

Tutto è iniziato con le varietà di uva e le tradizioni enologiche della famosa regione francese di Bordeaux, da cui sono state importate le prime viti per i vigneti di Viña Santa Carolina. Oggi la prestigiosa Bodega, con sede nella capitale cilena Santiago, combina perfettamente l'esperienza di questa lunga tradizione con una tecnologia all'avanguardia e la competenza di enologi riconosciuti a livello internazionale. L'obiettivo è quello di produrre vini armoniosi e perfettamente equilibrati, con frutta e finezza tipiche di questi vitigni. Il nome Viña Santa Carolina è sinonimo di questo elevato standard qualitativo.

**SANTA CAROLINA**  
**SAUVIGNON BLANC**  
**RESERVA**  
**VALLE DE LEYDA**

Vino dal colore giallo pallido. Al naso floreale e minerale, con note fruttate come pompelmo e pesca. Al gusto rotondo, con un'acidità equilibrata. Retrogusto persistente.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Da abbinare con:** pesce e frutti di mare, insalata di Quinoa

75 cl **5.50** invece di 8.90



**WYNNS**  
**CHARDONNAY**  
**COONAWARRA ESTATE**  
**AUSTRALIA**

Al gusto, eleganti aromi di pera e pesca noce, supportati da una consistenza cremosa di noci di acagiù. L'acidità naturale e il clima fresco richiamano un retrogusto chiaro e brillante, con spezie leggere e limone in conserva.

**Vitigno:** Chardonnay

**Da abbinare con:** verdure al wok con pesce o insalate a base di verdure

75 cl **7.95** invece di 9.95



**WYNNS**  
**SHIRAZ**  
**CONNAWARRA ESTATE**  
**AUSTRALIA**

Aromi tipici di pepe nero macinato, bacche e note floreali inconfondibili. Il legno di rovere viene utilizzato per accompagnare e sostenere la delicata struttura al gusto, senza dominare il suo caratteristico carattere da clima fresco. Un vino mediamente corposo con un retrogusto persistente.

**Vitigno:** Syrah

**Da abbinare con:** carne rossa e piatti a base di formaggio

75 cl **7.95** invece di 9.95



**AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA**



**SANTA CAROLINA**  
**CABERNET SAUVIGNON**  
**RESERVA**  
**VALLE DE COLCHAGUA**

Vino dal colore viola scuro. Al naso aromi di frutti rossi e cassis con leggere note di legno di cedro. Al gusto ben strutturato con tannini maturi. Retrogusto persistente.

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon

**Da abbinare con:** carne di manzo alla griglia e minestrini sostanziosi

75 cl **5.50** invece di 9.90



**SANTA CAROLINA**  
**CARMENÈRE**  
**RESERVA**  
**VALLE DEL RAPEL**

Il fatto che l'uva Carmenère sia particolarmente prospera in Cile e molto simile al Merlot è splendidamente dimostrato da questo fantastico vino: bacche rosse con sottili note pepate, al gusto elegante, con tannini maturi e delicati. Vino molto beverino e conveniente.

**Vitigno:** Carmenère

**Da abbinare con:** spaghetti alla bolognese e costolette di maiale

75 cl **5.50** invece di 9.90



**CLOUDY BAY**  
**SAUVIGNON BLANC**  
**MARLBOROUGH**  
**NUOVA ZELANDA**

Da anni Cloudy Bay è la referenza per Sauvignon Blanc da Marlborough. Infatti, questa marca famosa a livello mondiale non è da tempo più un vino di culto, ma è diventato un classico del mondo del vino moderno. Al naso sentori di limetta e pompelmo, pesca noce, papaya e mango. Al gusto struttura calcarea e vigorosa, fortemente equilibrata da minerali e sostenuta da una nota di acidità. Retrogusto persistente.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Da abbinare con:** frutti di mare, piatti asiatici, melone con prosciutto o come vino da aperitivo

75 cl **24.90** invece di 29.90



**MAORI CREEK**  
**SAUVIGNON BLANC**  
**MARLBOROUGH**  
**NUOVA ZELANDA**

Vino dal colore giallo paglierino dall'aroma ampio e molto intenso di uva spina, frutto della passione, fiori di sambuco e un leggero sentore di mandorla. Al gusto pura frutta chiara e acidità frizzante. Un Sauvignon Blanc come da manuale proveniente da Marlborough, Nuova Zelanda, a un prezzo molto interessante.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Da abbinare con:** pesce e frutti di mare, piatti asiatici e come aperitivo

75 cl **5.95** invece di 7.95



### BERINGER CLASSIC CHARDONNAY

Vino dal colore giallo chiaro dorato, aromi opulenti di frutta tropicale, vaniglia e agrumi, retrogusto con un leggero gusto di noci.

**Vitigno:** Chardonnay

**Da abbinare con:** verdure al forno o ceci al curry



75 cl **5.95** invece di 7.90

### BERINGER CLASSIC ZINFANDEL ROSÉ

Vino dal colore rosa lampone, aromi di bacche rosse, in particolare fragole, pesche e anguria. Al gusto freschi aromi fruttati, leggermente dolce, frizzante e rinfrescante.

**Vitigno:** Zinfandel

**Da abbinare con:** insalata di mango e indivia o piatti a base di curry



75 cl **5.95** invece di 7.90

### HESS CHARDONNAY MONTEREY SELECT

Questo è il fascino dello Chardonnay per eccellenza. Un vino bianco piacevolmente morbido con delicati aromi di vaniglia che non si gusta solo in primavera. Adatto per tutti i giorni a un prezzo attraente.

**Vitigno:** Chardonnay

**Da abbinare con:** carne o pesce e piatti mediterranei a base di pasta



75 cl **12.95** invece di 15.95

### HESS CABERNET SAUVIGNON NORTH COAST SELECT

Vino rosso complesso e corposo da uve provenienti dai migliori vigneti della costa settentrionale della California.

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon

**Da abbinare con:** Surf and Turf, pesce alla griglia e Baked Potatoes



75 cl **14.95** invece di 16.95

### BEAULIEU VINEYARD CABERNET SAUVIGNON NAPA VALLEY

Il Cabernet Sauvignon Beaulieu Vineyard Napa Valley inizia con strati di more, ciliegie Bing e prugne mature, seguite da note di mocca e cioccolato. I tannini sono concentrati e lunghi, offrono una consistenza ricca e una struttura che completa gli aromi in bocca. Le note di spezie ben integrate di cannella e noce moscata provenienti dalle botti di rovere tostate si mescolano perfettamente con il vino e completano gli aromi di frutti di bosco, donando un retrogusto persistente e delizioso.

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon

**Da abbinare con:** Beef Brisket e piatti sostanziosi brasati



75 cl **25.90** invece di 36.90

### SIX EIGHT NINE NAPA VALLEY

Vino dal colore rosso granato con riflessi rosso porpora. Al naso aromi di lamponi, frutti di bosco, rose e fichi in conserva. Al gusto corposo, con tannini ben integrati. Retrogusto persistente.

**Vitigni:** Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

**Da abbinare con:** Surf & Turf, hamburger o Tex-Mex



75 cl **15.90** invece di 18.90

## USA

Gli Stati più importanti per la viticoltura negli USA, dopo la California, sono Oregon, Washington e New York. La maggior parte dei prodotti arriva di gran lunga dalla California. L'intesa tra influssi caldi e freddi di mare e altitudine, offrono un'ampia varietà di stili di vino di prima qualità. Il vitigno scuro più coltivato è il Cabernet Sauvignon, seguito da Zinfandel, Merlot, Pinot Nero e Syrah. I vini bianchi sono principalmente Chardonnay e Sauvignon Blanc, mentre il Riesling cresce in modo eccellente nello Stato di Washington.



### KUNG FU GIRL RIESLING CHARLES SMITH

L'intraprendente Charles Smith, fondatore dell'omonima cantina, stava guardando una scena di combattimento in un famoso film di arti marziali quando rovesciò il suo bicchiere di vino. Per questo motivo ha deciso di chiamare il suo prossimo vino, un Single-Vineyard-Riesling, «Kung Fu Girl». Vino dal colore giallo chiaro. Un bouquet ammaliante di pesca matura e confettura di prugne e mirabelle, seguito da melissa, pompelmo rosa e tè freddo al melone. Al gusto frizzante con estratti maturi, perfettamente equilibrato. Finale fruttato con mela gialla, note di cera e gelatina di mele cotogne.

**Vitigno:** Riesling

**Da abbinare con:** cucina vegetariana, piatti dell'Estremo Oriente e pollame



75 cl **10.95** invece di 14.90

# Diploma d'oro

a eccellenti vini  
dall'assortimento Transgourmet.



## Bodegas Tamaral



Tamaral  
Finca La Mira



Tamaral  
Crianza



Tamaral  
Verdejo



Colle d'Avra Rosso



Roncaia Merlot Riserva



Roncaia Merlot Bianco



Ligornetto Merlot

## Vinattieri

## Baron de Ley



Baron de Ley  
Finca Monasterio



Baron de Ley  
Gran Reserva

# 12 medaglie d'oro all'Expovina 2024

Fin dal 1983 l'Expovina Wine Trophy è il leader per la premiazione di vini in Svizzera.

Quest'anno siamo riusciti a vincere per i nostri vini un totale di 12 medaglie d'oro e 5 d'argento.  
6 medaglie d'oro vanno ai nostri partner in Spagna: Baron de Ley, Tamaral e Rodríguez Sanzo.

La cantina ticinese Vinattieri ha conquistato 4 medaglie d'oro e un'ulteriore medaglia d'oro è stata assegnata a Luis Segundo Correas in Argentina e a Gustave Lorentz in Alsazia.



**TRANSGOURMET  
PRODEGA**