



# ENOTECA

## VINI PER LE FESTIVITÀ



**AALTO  
RIBERA DEL DUERO DO  
SPAGNA**

Il Ribera del Duero per eccellenza! Vino dal colore rosso porpora, al naso sentori di bacche nere, erbe aromatiche, sottili note di legno pregiato e caffè, oltre a una leggera sfumatura di tabacco da pipa. Al gusto molto fresco, con una consistenza elegante, nonché un'acidità e una struttura tannica armoniosa che si integra in modo eccellente con il frutto pepato. Straordinaria persistenza con retrogusto intenso e corposo.

**Vitigno:** Tinto Fino

**Da abbinare con:** minestrone con carne di manzo, agnello o selvaggina

75 cl **41.90**



Già da giovedì su: [prodega.ch](https://www.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.



**PRODEGA**

## SPUMANTI FRIZZANTI IDEALI PER L'APERITIVO DI NATALE

Spumanti secchi, fruttati con rinfrescante acidità e moderato contenuto alcolico perfettamente adatti per l'aperitivo. Questi pregiati champagne soddisfano in modo ideale tali criteri. Il raffinato perlage e le fresche note di lievito accompagnano ottimamente finger food durante le festività.



### LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Uno champagne dal colore rosa salmone, con delicate note di lampone nel bouquet ricco e raffinato, al primo sorso abbondante schiuma, elegante e variegato, con persistente retrogusto fruttato e corposo. Un nobile champagne rosato!

Vitigno: Pinot Noir

75 cl **67.90** invece di 79.90



### LAURENT-PERRIER CUVÉE BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

La casa di Champagne Laurent-Perrier è stata fondata nel 1812. È sinonimo di elevata qualità e i suoi vini sono famosi per il loro stile puro e fresco. Il marchio di fabbrica «La Cuvée» è il suo perfetto equilibrio. Dal colore dorato pallido. Bouquet delicato di agrumi freschi e fiori bianchi. La complessità del vino si mostra nelle successive note di pesce di vigna e frutti bianchi. Perfetto equilibrio tra freschezza e raffinatezza con aromi di frutta espressivi nel finale.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **35.90** invece di 42.90



### TAITTINGER BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Uno champagne dal colore giallo-dorato chiaro, profumo classico di brioche, scorze di agrumi e note minerali. Al gusto sentori molto freschi. Lo stile di Taittinger è elegante e fruttato, con delicato aroma di pompelmo e note di fiori bianchi. Mousse delicata e persistente, meravigliosamente equilibrato con raffinatezza ed eleganza.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **38.90** invece di 44.90



### DEUTZ BRUT CLASSIC CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Le fresche note minerali, poco appariscenti, conferiscono a questo champagne di gran classe, raffinatezza e fascino. Al gusto delicato, fantastica leggerezza: un autentico champagne!

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **36.80** invece di 39.90



### HOMMAGE À GASTON BURTIN BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Nel bicchiere giallo brillante con riflessi dorati. Al naso mostra note di fiori bianchi, pesca e albicocca, nonché pera Williams e limone candito. Al gusto principalmente frutta a nocciolo e un pizzico di miele. Questo champagne è caratterizzato da una grande combinazione di freschezza, frutta ed eleganza con una delicata schiuma.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **24.90** invece di 29.90



### DOM PÉRIGNON BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Lo champagne Dom Pérignon deve il suo nome al famoso monaco e procuratore dell'Abbazia di Hautvillers nel 1668, Pierre Pérignon (noto come Dom Pérignon). La leggenda narra che Pierre Pérignon abbia scoperto quello che oggi è noto come «méthode champenoise». Bouquet dagli aromi floreali, con sentori delicati di lievito e note minerali, corpo elegante e fluente, con aromi variegati e una vivace struttura di acidità, vigoroso, nobile e raffinato. Il più aristocratico tra gli champagne.

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay

75 cl **179.00** invece di 199.-



### RUINART BRUT CHAMPAGNE AOC FRANCIA

Uno champagne fruttato e dorato che sprizza gioia di vivere. Nel bicchiere lo Champagne Ruinart «R» è spumeggiante e la schiuma è caratterizzata da un delicato perlage. Un colore giallo davvero meraviglioso – i riflessi dorati gli conferiscono brillantezza. Bouquet fresco e fruttato con note di frutta bianca.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

75 cl **51.90** invece di 57.90



**JEAN-MARC BROCARD  
CHABLIS AOC  
FRANCIA**

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini e argentati. Al naso aromi fruttati abbinati a note di pesca. Al gusto floreale con note di frutta gialla. Corposo ed equilibrato con una bella, ma discreta mineralità.

**Vitigno:** Chardonnay



75 cl **15.95** invece di 20.90

**LA PERRIÈRE  
POUILLY-FUMÉ AOC  
FRANCIA**

Nel bicchiere questo vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso espressivo e raffinato con affascinante aroma di pesca e mango. Al gusto note minerali uniscono sentori di frutta ben matura.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc



75 cl **14.95** invece di 17.50

**LA PERRIÈRE  
SANCERRE AOC  
FRANCIA**

Vino dal colore giallo chiaro brillante con riflessi verdolini. Al naso denso ed equilibrato con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi. Al gusto si presenta inizialmente ricco e morbido. Equilibrato con buona persistenza e retrogusto dai sentori di scorze di agrumi.

**Vitigno:** Sauvignon Blanc



75 cl **17.95** invece di 19.90

**DOMAINE DU VIEUX LAZARET  
BLANC  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC  
FAMILLE QUIOT  
FRANCIA**

Vino dal colore giallo limone. Al naso aromi di pompelmo, pera e ananas. Al gusto note minerali, equilibrato e aromatico, con aromi che ricordano pere Williams mature, limoni e fiori bianchi.

**Vitigni:** Bourboulenc, Clairette, Grenache, Roussanne

95 Chris Howard

75 cl **16.90** invece di 24.90



**PER UN BANCHETTO FESTOSO**

Durante la cena di Natale, un pregiato vino bianco di elevata qualità è ideale per accompagnare l'antipasto. A tale proposito, per esempio, un Sauvignon Blanc francese è perfetto per accompagnare una calda zuppa di cipolle o un piatto freddo a base di frutti di mare, come una tartare di salmone affumicato o un carpaccio di gamberi. La nostra scelta di eccellenti Chasselas della regione di Vaud può essere perfettamente accompagnata da una classica zuppa al vino bianco o da specialità a base di formaggi svizzeri.



**CHÂTEAU MAISON BLANCHE  
YVORNE  
CHABLAIS AOC  
SVIZZERA**

Questo Chasselas si presenta in una veste dal colore giallo-dorato, esprimendo magnificamente uno stile florido che mette in evidenza i propri toni minerali, nonché aromi di fiori di tiglio e di pietra focaia, caratteristici dell'eccezionale terroir di questa denominazione. Con l'età, si adorna di aromi di miele, mela cotogna e pesca di impressionante complessità.

**Vitigno:** Chasselas

75 cl **18.60** invece di 21.90



## VINI ROSSI VIGOROSI IDEALI PER ACCOMPAGNARE PIATTI PRINCIPALI FESTOSI

Sulla classica tavola natalizia, sulla quale regnano fondue chinoise, prosciutto in crosta e oca di Natale, armonizzano vini rossi vigorosi e di buona struttura.



### SASSICAIA BOLGHERI DOC ITALIA 2019/2020

Vino dal colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Al naso aggraziato ed elegante. Aromi complessi e delicati. Bacche nere, cassis e spezie fresche, nonché note di legno tostato, fumo ed eucalipto. In bocca struttura compatta e succosa. Presenza di tannini semplici e densi di altissima qualità. Un'impressionante equilibrio tra potenza ed eleganza. Al gusto ricco di frutta e spezie, con un retrogusto persistente. Il vino culto italiano per eccellenza.

**Vitigni:** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

75 cl **219.00**

### MASI COSTASERA AMARONE VALPOLICELLA DOCG ITALIA

Vino dal colore rosso rubino scuro e intenso. Al naso intensamente piacevole con note di prugne mature, composta di frutta e spezie dolci e calde, complesso e ricco di sfumature. Al gusto succoso, variegato e intenso.

**Vitigni:** Corvina, Molinara, Rondinella



75 cl **22.90** invece di 31.90

### ALIÓN RIBERA DEL DUERO DO VEGA SICILIA SPAGNA

Vino dal colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso sentori di frutti di bosco neri, gelatina di more, chicchi di melograno e sottili note floreali. All'inizio vellutato ma potente con tannini perfettamente integrati. Note balsamiche, con sentori di legno pregiato chiaro ed erbe mediterranee. Un tocco di scorza d'arancia sanguinella e di frutta rossa a nocciolo gli conferiscono freschezza ed equilibrio. Infine, aromi di frutti di bosco rossi, sentori di succo di datteri e miele di fiori, nonché un retrogusto persistente.

**Vitigno:** Tempranillo



75 cl **71.90** invece di 79.90

### CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS-EN-MÉDOC AOC FRANCIA

Vino dal colore rosso granato intenso con note che sprigionano frutta rossa, menta fresca, curry e fiori di tiglio. Dopo una breve aerazione, il bouquet viene impreziosito da aromi di ribes nero e amarena, nonché da una leggera nota di mineralità. Al gusto morbido, con raffinati tannini di grande intensità, senza risultare opulento. Retrogusto elegante e persistente.

**Vitigni:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot



75 cl **31.90** invece di 35.90

### DOMAINE DU VIEUX LAZARET ROUGE FAMILLE QUIOT CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC FRANCIA

Bouquet di aromi concentrati di frutti di bosco, prugne e spezie. Al gusto buon equilibrio e sostanzioso, al naso conferma la propria aromaticità. Delicati concianti amarognoli donano struttura al vino e lo rendono un piacevole accompagnatore a tutto pasto.

**Vitigni:** Cinsault, Grenache, Syrah

91 Chris Howard  
91 James Suckling



75 cl **17.90** invece di 27.90

### AALTO PS RIBERA DEL DUERO DO SPAGNA

Vino dal colore viola impenetrabile. Al naso intensi aromi di piccole bacche nere, sostenute da note di legno pregiato e sottile mineralità. Al gusto massiccio, concentrato e meravigliosamente elegante ed equilibrato. I tannini maturi e impeccabilmente integrati, uniti a una succosa acidità, garantiscono a questo vino una lunga e graziosa vita.

**Vitigno:** Tinto Fino



75 cl **94.00**

### TABLARES BY TAMARAL RIBERA DEL DUERO DO SPAGNA

Il nuovo vino di Bodegas y Viñedos Tamaral è stato prodotto quale tributo alla storia, cultura e tradizione di questa regione. Vino dal colore rosso rubino. Al naso espressivo e complesso con aromi di frutta rossa, liquirizia e note speziate a testimonianza del tempo in cui questo vino è stato elevato in botte. Al gusto è morbido, corposo e allo stesso tempo elegante. Tannini morbidi e ben maturi, seguiti da un retrogusto persistente.

**Vitigno:** Tempranillo



75 cl **9.95** invece di 14.95



# VINATTIERI

VITICOLTORI IN LIGORNETTO



CHF 17,90  
**Roncaia**  
Bianco di Merlot  
Ticino DOC

CHF 17,90  
**Roncaia**  
Merlot Riserva  
Ticino DOC