

4.8-16.8.2025



# ENOTECA

Vini pregiati per la gastronomia

## VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL CANTON VAUD

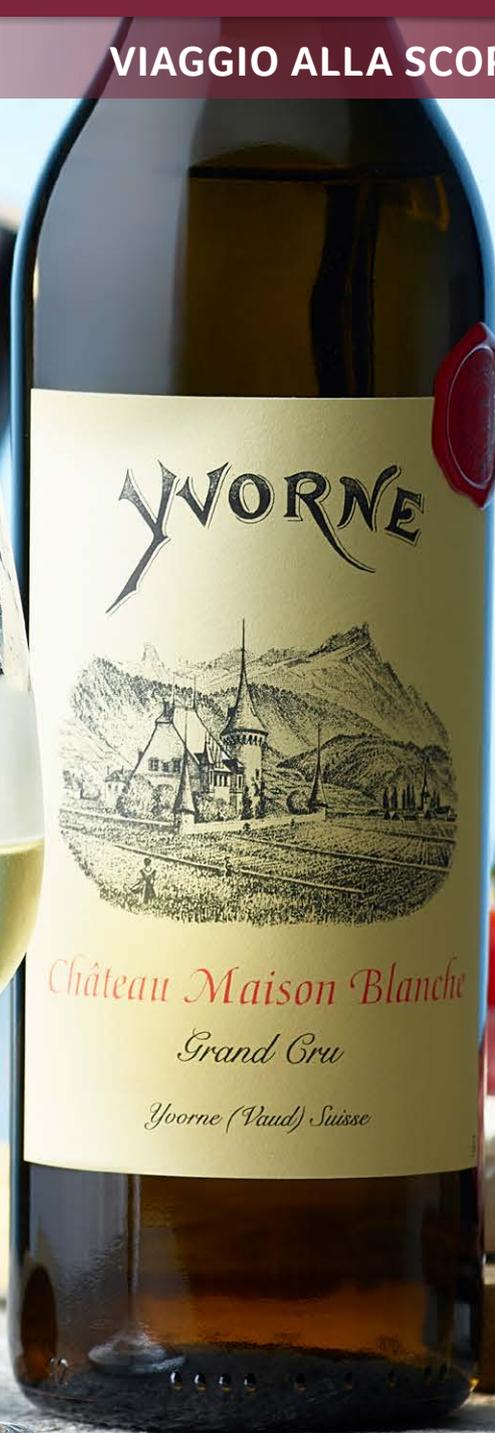
**CHÂTEAU MAISON BLANCHE  
YVORNE  
CHABLAIS AOC**

Vino dal colore giallo dorato, bouquet fruttato e floreale con aromi di frutta a nocciolo e fiori di tiglio, nonché note minerali. Con gli anni si aggiungono note di miele, pesca e mela cotogna. Al gusto intenso con persistente retrogusto.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** pesce alla griglia o sushi e specialità a base di formaggio come fondue e raclette

75 cl **18.90** invece di 21.90



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.



## VAUD: IL CANTONE VINICOLO

Il canton Vaud è la seconda regione viticola della Svizzera e copre circa un quarto della superficie viticola nazionale. I vigneti si estendono su una superficie di oltre 3'780 ettari lungo il lago di Ginevra, attraverso lo Chablais e fino alle montagne del Giura. La regione è suddivisa in sei diverse sottoregioni dal punto di vista geografico e climatico, nelle quali si producono un totale di otto denominazioni di origine controllata (DOC).

I vini bianchi rappresentano circa tre quarti della produzione vinicola. La parte restante viene prodotta principalmente con i vitigni rossi Gamay e Pinot Nero. Il canton Vaud è l'unica regione vinicola svizzera in cui si coltivano prevalentemente vitigni bianchi. La varietà più importante è lo Chasselas, che nel canton Vaud non viene solitamente designato con il nome del vitigno ma con il luogo di origine, come Epesses, Féchy o Dézaley. I vini bianchi che vengono prodotti sono noti per la loro freschezza, fruttuosità e delicato aroma. Sono considerati rappresentanti tipici dei rispettivi terroir e caratterizzano in modo significativo il profilo della regione.

La vicinanza ai laghi, il clima mite e le influenze locali, come il favonio, creano condizioni favorevoli per la viticoltura. Ciascuna delle otto AOC ha una struttura del suolo, microclimi e caratteristiche storiche proprie, che si riflettono nell'impressionante varietà stilistica dei vini.

Il canton Vaud unisce una tradizione vitivinicola millenaria con una profonda conoscenza radicata dell'origine, dell'artigianato e del paesaggio culturale.

In questa edizione dell'Enoteca vi presentiamo una selezione di vini emozionanti del nostro assortimento. Andate alla scoperta della varietà e forza di carattere del canton Vaud in vini accuratamente selezionati.

**André Pardal, capo reparto nel mercato Prodega a Crissier, consiglia** un espressivo rappresentante di Lavaux per esplorare la cultura vinicola vodese: «Diabley Epesses AOC convince per freschezza, finezza ed eleganza. Uno Chasselas ben riuscito che si abbina perfettamente come aperitivo».



André Pardal



### **DIABLEY EPESSSES LAVAUX AOC**

Bouquet di note floreali, fiori di tiglio e mela verde. Al gusto denso con freschezza minerale che dona a questo intenso Chasselas molta raffinatezza ed eleganza. Un eccellente Epesses ben riuscito!

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** pesce, frutti di mare e formaggi

75 cl **8.95** invece di 12.90



## CAVE DE LA CÔTE

Fondata nel 1929, la Cave de La Côte riunisce circa 300 viticoltori nel cuore di AOC La Côte. L'azienda, uno dei più importanti produttori della regione, coltiva oltre 450 ettari di vigneti e unisce la tradizione con una chiara visione del futuro della viticoltura.



### EMBLEM PINOT GRIS VAUD AOC

Vino dal bel colore giallo con riflessi dorati. Note di gelatina di mela cotogna e frutti con polpa gialla. Piacevolmente rotondo, ricco e corposo, con finale lungo, fruttato e dolce.

**Vitigno:** Pinot Gris

**Si abbina perfettamente con:** carne di maiale, pesci grassi, crostacei, nonché piatti vegetariani

75 cl **9.95** invece di 12.50



## ESCARGOT

Escargot è sinonimo di una nuova generazione di vini vodesi che combinano la tradizione a uno stile moderno. Dal 2021, numerosi viticoltori della regione, offrono Cuvée di carattere in tre linee stilisticamente diverse sotto un marchio comune. Tutti i vini sono testati e certificati ogni anno dagli esperti Terravin con il metodo dell'analisi sensoriale, che garantisce una qualità costantemente elevata. Il design accattivante dell'etichetta conferisce a Escargot una chiara identità visiva.



### ESCARGOT ROSÉ ORIGINAL VAUD AOC

Vino dal colore medio a leggermente intenso con riflessi violacei. Al naso note di piccoli frutti rossi e pompelmo. Fruttato, fresco e gustoso.

**Vitigni:** Gamay, Garanoir, Pinot Noir

**Si abbina perfettamente con:** diverse insalate e come vino da aperitivo

75 cl **8.95** invece di 10.90



### ESPRIT TERROIR VIEILLES VIGNES MORGES LA CÔTE AOC

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi e dorati. Bella complessità aromatica. Al naso note floreali e fruttate, presenza di spezie e un leggero sentore di legno. Struttura spiccata e finale armonioso.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** pesce d'acqua dolce e specialità a base di formaggio

75 cl **9.95** invece di 11.95



### ESPRIT TERROIR LA MONTOISE MONT-SUR-ROLLE LA CÔTE AOC

Vino dal colore giallo chiaro con riflessi dorati. Note fruttate di ribes rosso, a volte di vaniglia con una fugace presenza di fumo. Vino espressivo, ben strutturato e con un buon equilibrio.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** pesce d'acqua dolce e specialità a base di formaggio

75 cl **8.90** invece di 10.90



### ESCARGOT ROUGE ORIGINAL VAUD AOC

Vino dal colore rosso intenso. Profumo denso di piccoli frutti rossi. Delizioso e fruttato, con una piacevole morbidezza al centro del palato e retrogusto con tannini setosi.

**Vitigni:** Gamaret, Gamay, Garanoir, Pinot Noir  
**Si abbina perfettamente con:** pizza, pasta e grigliate

75 cl **7.95** invece di 8.90



### ESCARGOT OR SÉLECTION VAUD AOC

Vino dal colore intenso con riflessi rossastri. Aromi di frutti rossi con delicate note spezia-te. All'inizio fruttato, al gusto note di vaniglia e sentori tostati, retrogusto con tannini fondenti.

**Vitigni:** Gamaret, Garanoir, Pinot Noir  
**Si abbina perfettamente con:** carne alla griglia o brasata e piatti mediterranei

75 cl **12.90** invece di 15.60



## OBRIST

La casa vinicola Obrist è stata fondata a Vevey nel 1854 ed è sinonimo di eccellenza della viticoltura svizzera. Siti come La Cure d'Attalens e Clos du Rocher producono vini pieni di carattere che esprimono i terroir di Lavaux, Chablais e La Côte.

Dalla vigna all'imbottigliamento, ogni Cuvée unisce l'esperienza tradizionale con la passione per la viticoltura. Ogni bottiglia, sia bianca, rossa, rosé o spumante, testimonia la precisione della lavorazione artigianale e la volontà di rispecchiare in modo autentico la sua origine.



### CHÂTEAU DE VINZEL GRAND CRU LA CÔTE AOC

I paesaggi incantevoli e soleggiati del canton Vaud ci regalano queste uve con le quali i viticoltori del vigneto svizzero Château d'Allaman creano questo vino bianco con raffinatezza ed esperienza.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** filetto di pesce persico, terrina alle verdure e carne bianca

75 cl **10.90** invece di 12.90



### CURE D'ATTALENS GRAND CRU LAVAUX AOC

Vino dal colore giallo chiaro. Bouquet fruttato con note di banana, delicati aromi di pietra focaia e mela verde. Al gusto fresco, ricco di finezza e aromatico, carattere pronunciato, buona persistenza con note minerali. Un bellissimo classico svizzero.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** antipasti, terrine di pesce e frutti di mare, pesce nostrano e fondue con formaggio Vacherin di Friburgo.

75 cl **14.90** invece di 16.90



### HAUTE COMBE TESTUZ YVORNE CHABLAIS AOC

Questo raffinato Chasselas proveniente da Yvorne esprime tutta la brillantezza e freschezza del terroir dello Chablais. Al gusto incantevoli e fantastici aromi di frutta bianca e fiori di tiglio, nonché sentori minerali. Un vino brioso ed equilibrato.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** carni rosse, formaggi, pesce e frutti di mare

70 cl **11.90** invece di 14.90



### ROCHE RONDE TESTUZ ST-SAPHORIN LAVAUX AOC

I vigneti a terrazza situati a est del paesino Saint-Saphorin donano uno Chasselas minerale e fruttato. Il nome «Roche Ronde» fa riferimento a una roccia in mezzo a un lotto di terreno dove è stata versata della terra per poter piantare quaranta vitigni Chasselas!

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** piatti a base di formaggio, terrine e gelatina, pollame alla griglia e formaggi a pasta dura

70 cl **12.50** invece di 14.95



### L'ARBALÈTE TESTUZ DÉZALEY AOC

Un eccellente Dézaley proveniente da vigneti baciati dal sole sul Lago Lemano. L'acidità minerale gli conferisce freschezza e struttura, caratteristica che si addice perfettamente a questo vino corposo. Uno Chasselas di grande successo.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** aperitivo, fondue e raclette

70 cl **17.90** invece di 21.90



**PETIT VIGNOBLE  
YVORNE  
CHABLAIS AOC**

Un elegante Chasselas di Yvorne con delicati aromi di noci tostate, pietra focaia e fiori di tiglio. Al gusto si mostra vigoroso, minerale ed equilibrato – un vino bianco di carattere.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** formaggi, piatti a base di pesce o come vino da aperitivo

70 cl **15.90** invece di 17.90

## HENRI BADOUX

La storia della Maison Henri Badoux inizia nel 1908 nella regione vodese dello Chablais. Da oltre un secolo, gli abitanti del vigneto di Aigle les Murailles sfruttano il potenziale dei vigneti e affrontano le sfide del tempo con perseveranza e abilità.

Aigle les Murailles, uno Chasselas proveniente dal vigneto terrazzato Clos des Murailles, è il simbolo di questa lunga storia di viticoltura. Le viti beneficiano di un'esposizione ottimale a sud, dei muri a secco protettivi e del clima favonico tipico della Valle del Rodano.

L'Aigle les Murailles è probabilmente il vino bianco più conosciuto in Svizzera e da decenni si è affermato anche nella Svizzera tedesca con il nome di «Eidechsl-Wy», il quale deve questo nome alla sua inconfondibile etichetta, creata nel 1918 dal pittore Frédéric Rouge di Aigle, che si ispirò alla natura dei vigneti. Il motivo non è stato più modificato da allora ed è un marchio di fabbrica dell'azienda.



**MURAILLES  
BRUT**

Vino dal colore giallo limone, bouquet molto attraente con frutta esotica, limoni canditi, fiori di tiglio e mandorle. Al gusto perlage vellutato, equilibrato gioco agrodolce, aromatico, succosa fruttuosità e fresco retrogusto.

**Vitigno:** Chardonnay

**Si abbina perfettamente con:** dolci o come vino da aperitivo



75 cl **13.95** invece di 16.95

**AIGLE LES MURAILLES  
BLANC  
CHABLAIS AOC**

Nel bicchiere questo classico vino si mostra con un colore giallo limone intenso e brillante. Al naso è raffinato e delicato, con sentori di fiori di tiglio freschi accompagnati da note minerali e cretacee, tipiche di questa regione caratterizzata dal gesso. Al gusto elegante e fruttato con aromi di fiori di tiglio e mango, accompagnati da una sottile nota minerale, nonché generosa e imponente struttura.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** carne bianca, affettati, formaggi, pesce e come vino da aperitivo



70 cl **13.95** invece di 16.95

**MURAILLES  
ROSÉ  
CHABLAIS AOC**

Vino dal colore rosa lampone. Al naso note di fragole e tipiche note di pepe. Al gusto delicato e fresco, un rosato brioso con intenso aroma fruttato.

**Vitigni:** assemblaggio

**Si abbina perfettamente con:** aperitivo e piatti esotici



70 cl **13.95** invece di 16.95

**MURAILLES  
ROUGE  
CHABLAIS AOC**

Les Murailles en rouge è un assemblaggio perfettamente equilibrato a base di Pinot Noir dallo Chablais, che emana aromi di mirtillo e ribes nero con sottili note di liquirizia, eucalipto e pepe nero. Denso e gustoso, meravigliosamente rotondo, sostenuto da morbidi tannini.

**Vitigni:** assemblaggio

**Si abbina perfettamente con:** carne rossa, selvaggina o grigliate



70 cl **13.95** invece di 16.95



**CHÂTEAU D'ALLAMAN  
GRAND CRU  
BLANC  
LA CÔTE AOC**

Vino dal colore giallo limone chiaro, bouquet aperto e floreale di scorza di limone, delicata mineralità e fiori d'arancio. Al gusto morbido e succoso, dotato di una freschezza armoniosa ed elegante nel finale.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** antipasti, piatti a base di formaggio, pesce d'acqua dolce o come vino da aperitivo

75 cl **9.95** invece di 11.95

**DOMAINE DU MARTHÉRAY  
GRAND CRU  
FÉCHY  
LA CÔTE AOC**

Vino dal colore giallo chiaro paglierino con sentori delicati di aromi di pesche e note floreali. Al gusto fresca e giovane aromaticità, piacevolmente strutturato con corpo mediamente intenso, fresco e fruttato. Dal persistente retrogusto.

**Vitigno:** Chasselas

**Si abbina perfettamente con:** pesce d'acqua dolce, frutti di mare, carne bianca, formaggio e come vino da aperitivo

75 cl **10.90** invece di 12.95



**GRAND CRU & PREMIER GRAND CRU**

Nel canton Vaud, le denominazioni Grand Cru e Premier Grand Cru sono sinonimo di qualità superiore controllata. Sono soggetti a rigide norme cantonali e garantiscono vini con un'origine chiara, caratteristiche tipiche del vitigno e un'accurata vinificazione. Entrambi i livelli riflettono l'ambizione di definire con precisione e garantire la qualità della cultura enologica regionale.

**GRAND CRU**

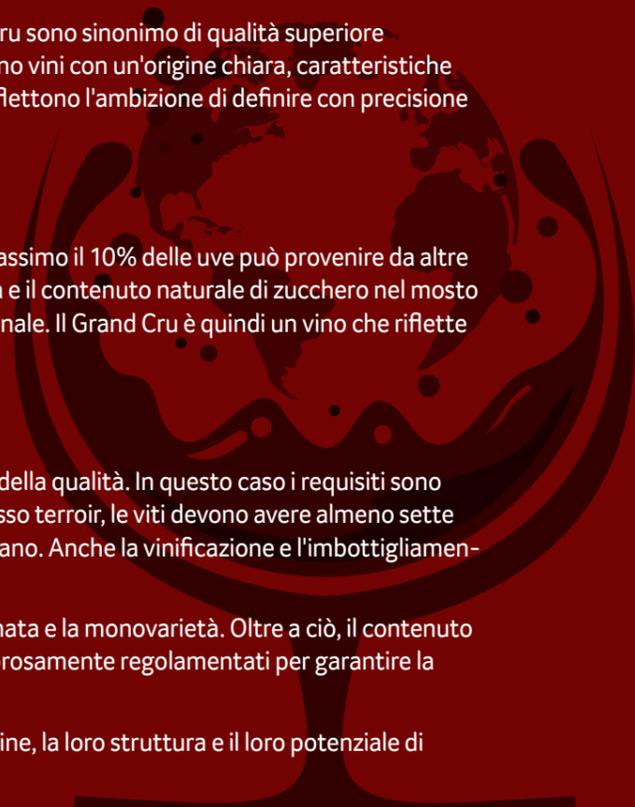
Almeno il 90% di un Grand Cru proviene da un unico comune. Massimo il 10% delle uve può provenire da altre località della stessa DOC. L'indicazione dell'annata è obbligatoria e il contenuto naturale di zucchero nel mosto deve essere significativamente superiore al valore minimo cantonale. Il Grand Cru è quindi un vino che riflette la sua origine in modo autentico e preciso.

**PREMIER GRAND CRU**

Il Premier Grand Cru rappresenta il livello più alto della piramide della qualità. In questo caso i requisiti sono ancora più severi: le uve devono provenire interamente dallo stesso terroir, le viti devono avere almeno sette anni e la vendemmia deve essere effettuata esclusivamente a mano. Anche la vinificazione e l'imbottigliamento devono aver luogo nel canton Vaud.

Inoltre, si applicano tutte le regole del Grand Cru, compresa l'annata e la monovarietà. Oltre a ciò, il contenuto minimo di zucchero e i ricavi massimi per varietà di uva sono rigorosamente regolamentati per garantire la qualità e il carattere del vino a lungo termine.

I Premier Grands Crus si caratterizzano per la loro fedeltà all'origine, la loro struttura e il loro potenziale di elevamento. Sono il fiore all'occhiello della viticoltura vodese.



**CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ**

**Un vignoble millénaire,  
*Le reflet d'un Terroir d'exception***

**Château de Châtagnéréaz**  
1er Grand Cru Mont-sur-Rolle  
La Côte AOC **75cl CHF**  
**12.90** CHF ~~15.95~~

LAVAUX · 1538

# TESTUZ



## L'EXCELLENCE DE LAVAUX

10.90  
~~14.90~~

COUP  
DE L'ÉTRIER  
BLANC  
75 CL



10.90  
~~13.90~~

COUP  
DE L'ÉTRIER  
ROSÉ  
70 CL



10.90  
~~14.90~~

COUP  
DE L'ÉTRIER  
ROUGE  
70 CL

