29.9–11.10.2025

ENOTECA

Vins de choix pour la gastronomie

LE MONDE DU VIN ITALIEN

«Best of Italy» red wine
2025 Expovina Wine Trophy

IL BACARO
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA DOCG

Une robe de couleur rouge grenat intense annonce l'intensité de ce vin. Son bouquet expressif associe des arômes de baies rouges mûres à un soupçon de cannelle. Le prélude est juteux et légèrement doux, tandis que des notes fruitées de confiture et de raisins secs se développent au palais. Avec son corps plein et sa structure harmonieuse, ce vin convainc jusqu'à la finale élégante et finement épicée. Un Amarone aux multiples facettes qui a du caractère.

Cépages: corvina, corvinone, rondinella

Se marie parfaitement avec les daubes, fromages relevés, grillades, roastbeefs, rôtis

75 cl **14.90** au lieu de 24.90

Dès le jeudi sur Internet: **prodega.ch**

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités! Toutes les offres TVA exclue.
Dans certains marchés, quelques articles sont disponibles uniquement sur commande.

PRODEGA

LE MONDE DU VIN ITALIEN

L'Italie fait incontestablement partie des grands pays viticoles d'Europe et enthousiasme par sa diversité incomparable de paysages ainsi que de styles et de traditions viticoles. Des vins élégants du Piémont aux vins puissants de la Toscane en passant par les crus expressifs des Pouilles, le paysage viticole italien est un mélange d'histoire, d'artisanat et de plaisir.

Les régions viticoles d'Italie se caractérisent par une étroite interaction entre le paysage, le climat et le patrimoine culturel. Dans le nord du pays on trouve une panoplie impressionnante de styles de vin, des vins rouges puissants et tanniques aux vins blancs fins et élégants. Le climat tempéré, l'effet protecteur des Alpes ainsi que l'utilisation de systèmes de culture traditionnels et modernes constituent des conditions optimales pour une viticulture diversifiée et soucieuse de la qualité. L'Italie centrale associe des cépages locaux à des classiques internationaux et est particulièrement réputée pour ses vins rouges structurés et corsés. Malgré la chaleur estivale, les altitudes ainsi que les brises marines rafraîchissantes le long des côtes permettent de produire des vins complexes et équilibrés. Dans le sud de l'Italie, la viticulture est placée sous le signe d'un climat chaud, ce qui se reflète dans des vins rouges puissants et intenses. Or, on y trouve aussi toute la diversité de l'Italie. Outre les crus opulents, les vins blancs surprenant par leur fraîcheur et caractère sont de plus en plus convaincants.

Andrea Critelli, conseiller en vin du marché Prodega de Rüschlikon, recommande: «Sensuale Primitivo Salento Edizione est un vin rouge expressif avec beaucoup de profondeur et de caractère. Le compagnon idéal des plats relevés ou simplement à déguster en bonne compagnie.»

Andrea Critelli

SENSUALE PRIMITIVO SALENTO IGP EDIZIONE ITALIE

Ce Primitivo présente une robe rubis foncé et déploie un bouquet épanoui de pruneaux mûrs, conserve de fruits à l'alcool, cerises et une fine note d'épices. Il est consistant avec une bonne concentration et un noyau fruité bien présent. En bouche, il se montre juteux, avec des tanins doux et mûrs, accompagnés d'une douce acidité et d'une finale harmonieuse.

Cépage primitivo

Convient parfaitement avec les spécialités méditerranéennes comme la pizza ou les pâtes

37,5 cl **3.95** au lieu de 6.95

75 cl **7.95** au lieu de 13.90

PIÉMONT

Au nord-ouest de l'Italie se situe le Piémont, protégé au nord par les montagnes. Cette région pittoresque bénéficie d'un climat continental tempéré; les hivers y sont longs et froids, mais l'été peut aussi apporter des conditions météorologiques difficiles. Les principaux cépages y cultivés sont le nebbiolo, le barbera et le dolcetto pour les vins rouges ainsi que le cortese et le moscato pour les vins blancs.

Le Piémont est, entre autres, connu pour son fameux Barolo. Ces vins DOCG sont exclusivement élaborés à partir du cépage nebbiolo, caractérisé par sa forte acidité et teneur en tanins. Dans les vignobles situés en altitude, les raisins mûrissent lentement et développent ainsi des arômes complexes et intenses.

BALBI SOPRANI
MOSCATO D'ASTI DOCG

De couleur jaune paille brillant. Aromatique, fruité et rafraîchissant. Notes délicates de fleurs d'acacia, d'abricots, de pêche et de sauge. Un vin velouté avec une belle longueur en bouche.

Cépage: moscato

Idéal avec les mets sucrés, les salades de fruits ou à l'apéritif

75 cl **7.95** au lieu de 8.95

BENI DI BATASIOLO
ARNEIS
ROERO DOCG

Robe jaune clair. Parfum discret d'agrumes frais, de poires vertes et d'amandes. Attaque fraîche en bouche, structure merveilleusement racée et vive, à l'arôme marquée par des agrumes juteux. Finale sèche, élégante et appétissante.

Cépage: arneis

Excellent avec les asperges, antipasti et poissons

75 cl **11.95** au lieu de 14.95

ROBERTO SAROTTO
MANENTI
GAVI DI GAVI DOCG

Jaune citron clair brillant avec des reflets gris-verts moyens. Au nez, intense et très typique du cépage, note fraîche d'agrumes, de coing et de melon miel, nuances balsamiques, floral avec une touche de mousse. En bouche, prélude long et vif, gaz carbonique fin. Au palais, note douce, corps élégant, acidité rafraîchissante et présente, minéralité discrète, finale séduisante aux arômes d'orange.

Cépage: cortese

Convient parfaitement à l'apéro et avec la volaille

75 cl **8.95** au lieu de 11.90

SAN SILVESTRO
BAROLO
PATRES DOCG

Ce Barolo à la robe rouge grenat légèrement transparent et des arômes de cerises bien mûres au nez enthousiasme dès la première gorgée. Avec l'aération, il s'associe à des cerises séchées et des noyaux de cerises, des pétales de rose, un peu de tabac blond, des sous-bois et de la terre. En bouche, le vin montre beaucoup de puissance et d'extrait avec des tanins doux et mûrs et une structure d'une richesse impressionnante. C'est un Piémontais charmant et plein.

Cépage: nebbiolo

Se marie parfaitement aux plats braisés substantiels ou au magret de canard

75 cl **15.90** au lieu de 19.90

PRUNOTTO
BANSELLA
NIZZA DOCG

Robe rouge rubis intense aux reflets violets profonds. Nez dense et fruité. Prunes mûres, violettes, chocolat et soupçon de réglisse. En bouche, le Bansella est puissant et bien structuré. Un Barbera de facture moderne et agréable. Belle et fine longueur en bouche.

Cépage: barbera

Excellent avec la charcuterie, les plats de viande et les pâtes

75 cl **11.90** au lieu de 15.90

BARBERA D'ASTI DOCG
LAVIGNONE

Rouge rubis intense. Arômes intenses et séduisants de cerise, de prune et de baies rouges. Goût frais et aromatique, bien structuré et harmonieux.

Cépage: barbera

Se marie parfaitement avec les antipasti, pâtes et grillades

75 cl **8.95** au lieu de 10.90

TOSCANE

La région viticole renommée le long de la côte ouest de l'Italie peut être divisée en trois zones, avec des facteurs de terroir différents: la région montagneuse du Chianti au nord; les collines et vallées au sud, et les plaines côtières, où, outre le cépage principal sangiovese, des raisins bordelais ainsi que d'autres cépages internationaux sont cultivés à grande échelle. C'est ici que naissent les fameux «supertoscans».

SASSICAIA
BOLGHERI DOC
2019/2020

Rubis foncé avec des reflets violets. Nez gracieux et élégant. Arômes complexes et délicats. Des baies noires, du cassis, des épices fraîches. S'y ajoutent des notes de bois grillé, mais aussi de fumée et d'eucalyptus. En bouche, une structure compacte et juteuse. Des tanins présents, denses et accrocheurs de la plus haute qualité. Un équilibre impressionnant entre puissance et élégance. Un fruit riche et beaucoup d'épices au palais, qui se terminent par une finale durable. Vin culte italien par excellence.

Cépages: cabernet sauvignon, cabernet franc

Se marie parfaitement avec l'agneau et le gibier

75 cl **209.00**

STUPORE
CAMPO ALLE COMETE
BOLGHERI DOC

Le vigneron du domaine italien Campo alle comete maîtrise parfaitement son art. Élégance et finesse définissent ce vin rouge qui trouve son origine dans les paysages fertiles et fleuris de la Toscane. Bolgheri Stupore: ce Cabernet Sauvignon stupéfiant est un must pour les connaisseurs! On y retrouve un délicieux mariage de prune et de cerise avec une note de cacao légèrement sucrée.

Cépages: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, syrah

Se marie parfaitement avec les pizzas aux champignons, la viande de bœuf et de veau, l'agneau, les plats de gibier et les burgers au gruyère

75 cl **14.95** au lieu de 19.95

CONT'UGO
BOLGHERI DOC
TENUTA GUADO AL TASSO

Les raisins de ce Merlot pur proviennent des meilleurs vignobles du domaine, entre Bolgheri et Castagneto Carducci. Le vin se présente dans une robe rubis dense et dévoile au nez des arômes riches, fruités et épicés, avec des notes de griotte, de framboise, de pain grillé et un soupçon de vanille. Flatteur et complexe. Au palais, l'attaque est ferme, l'acidité est présente, vive et parfaitement intégrée et les tanins sont mûrs. Un corps vigoureux à la texture pleine. Long et persistant en bouche.

Cépage: merlot

Idéal avec les viandes blanches ou les pâtes «al ragù»

75 cl **31.90** au lieu de 37.90

TENUTA
TIGNANELLO
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez intense. Arômes de baies noires avec un soupçon de cassis, de «Mon Chéri» et des notes séduisantes de torréfaction. Dense et complexe. Au palais, vigoureux, corsé et clairement structuré. Par conséquent, de nombreuses notes de fruits noirs, de bois noble, de café et de chocolat noir.

Cépages: sangiovese, cabernet sauvignon

Parfait avec les plats mijotés et le fromage

75 cl **31.90** au lieu de 34.90

BANFI
BRUNELLO
DI MONTALCINO DOCG

Rouge rubis brillant. Nez élégant et parfumé. Arômes de prunes, de compote de griottes, de fruits secs et de torréfaction avec un soupçon de tabac. Belle densité aromatique. Corsé et bien structuré. Tanins de bonne qualité. Finale longue, élégante et précise.

Cépage: sangiovese

Excellent avec les plats de viande substantiels tel que le «brasato di manzo»

75 cl **28.90** au lieu de 34.90

LUCENTE
TOSCANA IGT

Rouge rubis profond, centre presque noir aux reflets violets. Bouquet expressif de prunes, de cerises noires et de cassis, sur des touches balsamiques, couronné par un soupçon de moka, de chocolat crémant et de réglisse. Le palais très juteux est d'une densité et d'un velouté magnifiques, les baies rouges et noires sont en parfaite harmonie avec les nuances torrifiées; les tannins sont mûrs dans la finale persistante et pleine d'énergie.

Cépages: sangiovese, merlot

Se marie parfaitement avec de la viande rouge, comme le filet de porc, le tartare, le ragoût de bœuf ou le rack d'agneau

75 cl **17.90** au lieu de 24.90

NOTTE ROSSA
CHARDONNAY
SALENTO IGP
SAN MARZANO

Jaune vif avec des nuances dorées. Bouquet de chardonnay présent avec différents fruits jaunes, une note délicate d'agrumes et de discrets arômes de torréfaction. Vin expressif au fruit riche de poire, de coing, d'ananas et de miel de fleurs.

Cépage: chardonnay

Excellent avec les entrées légères de terre et de mer ou des fromages à pâte mi-dure

75 cl **5.95** au lieu de 7.95

POUILLES

Les Pouilles forment le talon de la botte italienne et font partie des régions viticoles les plus traditionnelles du pays. Le climat y est chaud et sec, le paysage plat à légèrement vallonné, des conditions idéales pour des vins mûrs et puissants. Pendant longtemps, les Pouilles ont surtout été considérées comme une région d'origine pour les vins de grande quantité. Or, de nos jours, la qualité, le caractère régional et la diversité des cépages sont de plus en plus mis en avant. La région est connue pour ses vins rouges de caractère à l'arôme fruité intense, à la structure souple et au charme méditerranéen. Les vins blancs frais et aromatiques gagnent également en importance.

NOTTE ROSSA

Les vignobles de Notte Rossa se trouvent dans la région la plus favorable des Pouilles. Les raisins blancs sont cultivés sur les collines de la province de Tarente, dans le nord du Salento, à environ 150 mètres d'altitude et sur des sols argileux. Ces sols jouissent d'un grand potentiel et donnent des vins étonnamment modernes qui se distinguent par leur parfum, leur finesse et leur équilibre. Pour les vins rouges emblématiques comme le Primitivo et le Negroamaro, le choix se porte sur des parcelles situées plus au sud: des zones de terre rouge, avec du calcaire et du sable.

NOTTE ROSSA
PRIMITIVO ROSATO
SALENTO IGP

Ce rosé du Salento se présente dans une robe rose clair. Au nez, il est frais et estival, accompagné d'arômes d'herbes méditerranéennes et de notes fruitées de cerises et de framboises. En bouche, il se présente élégant, équilibré et agréable à boire.

Cépage: primitivo

Se marie parfaitement aux hors-d'œuvre, au poisson et au fromage frais

75 cl **6.95** au lieu de 8.95

NOTTE ROSSA
ROSSO APPASSIMENTO
SALENTO IGP

Le nez révèle de fines notes olfactives de baies rouges, de cerise et un soupçon de vanille. En bouche, on retrouve des notes d'épices et un arôme discret de pruneau avec une finale douce et veloutée.

Cépages: negroamaro, primitivo

Convient parfaitement au bœuf, à l'agneau et aux créations de pâtes

75 cl **8.95** au lieu de 13.90

NOTTE ROSSA
SALICE
SALENTINO DOP

Rouge rubis foncé avec des nuances grenat. Bouquet intense avec des senteurs de cerise et de prune. Épicé avec des notes d'herbes méditerranéennes. Un vin corsé et plaisant avec un arrière-goût agréablement frais.

Cépages: negroamaro, malvasia nera

Idéal avec le bœuf, l'agneau et les créations de pâtes

75 cl **6.95** au llieu de 9.95

NOTTE ROSSA
PRIMITIVO
MANDURIA DOC
SAN MARZANO

Rouge rubis aux reflets violets. Au nez, des senteurs de cerises, de prunes avec d'agréables notes de cacao et de vanille. Structure veloutée en bouche. Finale onctueuse et persistante.

Cépage: primitivo

Se marie parfaitement avec le bœuf, l'agneau, la volaille ainsi que les créations de pâtes

75 cl **9.95** au lieu de 14.95

VINS MOUSSEUX – FRANCIACORTA

Au sud du lac d'Iseo, dans la province lombarde de Brescia, se trouve la région viticole de Franciacorta. Les vignes poussent sur des collines douces aux sols riches en minéraux et bénéficient d'un climat alliant journées chaudes et nuits fraîches. Le lac qui se trouve à proximité assure en outre des conditions équilibrées, donnant naissance à des raisins frais et aromatiques.

De nos jours, le nom de Franciacorta est exclusivement synonyme de production de vins mousseux DOCG de grande qualité, vinifiés selon la méthode traditionnelle à partir de cépages classiques. Les vins de table tranquilles sont commercialisés sous l'appellation DOC Terre di Franciacorta.

Parmi les producteurs de premier plan, on trouve Bellavista, une maison qui fait montre de précision et élégance, et qui est synonyme de vins mousseux italiens haut de gamme.

BELLAVISTA
ALMA GRAN CUVÉE BRUT
FRANCIACORTA DOCG

Le perlage fin et le bouquet aromatique de fleurs méditerranéennes s'associent à des notes vives d'agrumes et confèrent au vin fraîcheur et profondeur. Au palais, il se montre tendu et vif avec une finale minérale et une structure acide prononcée. La fraîcheur naturelle rencontre la maturité stylistique et assure une expérience gustative harmonieuse et complexe avec une finale persistante.

Cépages: chardonnay, pinot blanc, pinot noir

Convient aux poissons et fruits de mer ainsi qu'aux viandes blanches

75 cl **24.90** au lieu de 29.90

BELLAVISTA ALMA
ROSÉ BRUT
FRANCIACORTA DOCG

Perlage fin et élégant. Arômes captivants de fleurs d'oranger et d'agrumes confits. En bouche, frais et expressif avec un corps large, une acidité harmonieuse et bien équilibrée avec des notes fruitées claires de pamplemousse, d'agrumes et de fleurs blanches. Finale fraîche et longue.

Cépages: chardonnay, pinot noir

Idéal avec le poisson, les fruits de mers, les antipasti et la viande de veau

75 cl **29.00** au lieu de 35.90

CONTADI CASTALDI
BRUT
FRANCIACORTA DOCG

Le Brut Franciacorta DOCG de Contadi Castaldi est un brut vif et jeune, au perlage fin et persistant, de couleur jaune paille aux reflets verdâtres dans le verre. Frais au nez, avec de belles notes olfactives de tilleul, des nuances d'agrumes, de pêche blanche et de poivre vert.

Cépages: chardonnay, pinot blanc, pinot noir

Parfait avec la volaille, les sushis, le poisson et comme vin d'apéritif

75 cl **15.90** au lieu de 19.90

PROSECCO

Le Prosecco est l'un des vins mousseux les plus populaires d'Europe. Il est synonyme de fraîcheur, d'accessibilité et de joie de vivre à l'italienne. Le Prosecco DOC provient d'une région bien spécifique du nord-est de l'Italie, s'étendant sur une partie de la Vénétie et du Frioul. Les collines autour de Conegliano et Valdobbiadene sont considérées comme le cœur de la région. Son climat tempéré et ses sols riches en calcaire constituent des conditions idéales pour la culture viticole. On y produit des vins mousseux DOCG de grande qualité.

Le cépage principal du Prosecco est le glera, un raisin blanc autochtone qui confère au vin son fruité, son élégance et sa légèreté typiques. L'appellation d'origine contrôlée Prosecco DOC, protégée par la loi, ainsi que les appellations de terroirs DOCG, plus prestigieuses, garantissent une qualité contrôlée et une identité régionale.

Contrairement au Champagne, la deuxième fermentation du Prosecco se fait généralement en cuve. Cette méthode met en valeur les arômes frais et fruités et préserve la vivacité naturelle du vin. Les vins ne sont pas élevés sur lies, ce qui rend le style nettement plus accessible, léger et aromatique.

Le Prosecco est proposé dans différents styles: de sec à légèrement moelleux, en spumante avec un perlage fin ou en frizzante avec une mousse douce. Le Prosecco se boit principalement jeune, afin de mettre pleinement en valeur sa fraîcheur et sa diversité aromatique.

En particulier le Prosecco Superiore haut de gamme des zones de collines montre que derrière ce vin mousseux très apprécié se cache bien plus qu'une simple qualité d'apéritif. Des producteurs comme Val d'Oca convainquent par leur expression, leur finesse et leur typicité régionale caractéristique.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI