



ENOTECA

Vini pregiati per la gastronomia

IL MONDO DEL VINO ITALIANO

«Best of Italy» red wine
2025 Expovina Wine Trophy



IL BACARO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Il suo colore rosso granato scuro annuncia l'intensità di questo vino. Il bouquet espressivo combina aromi di bacche rosse mature con una nota di cannella. L'inizio è succoso con una sottile dolcezza, mentre al gusto si sviluppano note fruttate di marmellata e uva sultanina. Un corpo pieno e una struttura armoniosa che convincono attraverso il suo elegante finale, accompagnato da un delicato aroma. Un Amarone ricco di sfaccettature con grande carattere.

Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella

Si abbina perfettamente con arrosti, grigliate, stufati e formaggio piccante

75 cl **14.90** invece di 24.90



Già da giovedì su: 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

IL MONDO DEL VINO ITALIANO

L'Italia fa indiscutibilmente parte dei grandi paesi vinicoli d'Europa e ispira grazie a una varietà ineguagliabile di paesaggi, stili e tradizioni vinicole. Dagli eleganti vini piemontesi ai robusti vini toscani fino agli espressivi vitigni pugliesi, il paesaggio vinicolo italiano si presenta come una combinazione di storia, artigianato e senso del piacere.

Le regioni vinicole italiane sono caratterizzate da una stretta interazione tra paesaggio, clima e patrimonio culturale. Nel Nord Italia vengono prodotti una gamma impressionante di stili di vino, dai vini rossi robusti e tannici ai vini bianchi raffinati ed eleganti. Il clima mite, l'effetto protettivo delle Alpi e l'utilizzo di sistemi di allevamento tradizionali e moderni creano le condizioni ottimali per una viticoltura diversificata e attenta alla qualità. L'Italia centrale combina vitigni locali con classici internazionali ed è particolarmente nota per i suoi vini rossi strutturati e corposi. Nonostante il caldo estivo, le alte quote e le brezze marine rinfrescanti lungo le coste consentono la produzione di vini complessi ed equilibrati. Nel Sud Italia la viticoltura è caratterizzata dal clima caldo, che si riflette in vini rossi robusti e intensi. Allo stesso tempo, la diversità dell'Italia si mostra anche qui. Oltre alle piante opulenti, i vini bianchi, che sorprendono per la loro freschezza e il loro carattere, sono sempre più convincenti.

Andrea Critelli, specialista di vini da Prodega Rüsclikon, consiglia: «Il Sensuale Primitivo Salento Edizione è un vino rosso espressivo molto profondo e di carattere. Un ideale accompagnatore per piatti speziati o semplicemente da gustare in buona compagnia».



Andrea Critelli



**SENSUALE
PRIMITIVO
SALENTO IGP
EDIZIONE
ITALIA**

Questo Primitivo si presenta in un colore rosso rubino intenso e sprigiona un bouquet aperto di prugne mature, frutta conservata nel rum, ciliegie e delicate note speziate. Corpo pesante con una buona concentrazione e cuore fruttato e deciso. Al gusto si mostra succoso, con tannini delicati e maturi, accompagnati da una delicata acidità e un retrogusto armonico.

Vitigno Primitivo

Si abbina perfettamente con specialità mediterranee come pizza o pasta

37,5 cl **3.95** invece di 6.95

75 cl **7.95** invece di 13.90

PIEMONTE

Il pittoresco Piemonte è situato a nord-ovest dell'Italia, protetto dalle montagne del nord. La regione vanta un clima continentale temperato, con inverni lunghi e freddi ed estati con condizioni meteorologiche pressoché difficili. I principali vitigni sono Nebbiolo, Barbera e Dolcetto per i vini rossi e Cortese e Moscato per i vini bianchi.

Il Piemonte è conosciuto, tra l'altro, per il suo rinomato Barolo. Questi vini DOCG sono prodotti esclusivamente con l'uva Nebbiolo, che si caratterizza per l'elevata acidità e il contenuto di tannini, ma con poco colore. Nei vigneti situati in altitudine, le uve maturano lentamente e sviluppano sapori complessi e intensamente profumati.



**BALBI SOPRANI
MOSCATO D'ASTI DOCG**

Vino dal colore giallo paglierino brillante, aromatico, fruttato e rinfrescante, aromi delicati di fiori di acacia, albicocche, pesche e salvia. Al gusto vellutato con lunga persistenza.

Vitigno Moscato

Si abbina perfettamente con dolci, macedonia o come aperitivo

75 cl **7.95** invece di 8.95



**BENI DI BATASIOLO
ARNEIS
ROERO DOCG**

Vino dal colore giallo chiaro. Profumo delicato di agrumi freschi, pere verdi e mandorle. Al gusto inizio fresco, dalla struttura meravigliosamente di carattere e vivace, aromaticamente caratterizzata da succosi agrumi. Finale secco, elegante e appetitoso.

Vitigno Arneis

Si abbina perfettamente con antipasti, asparagi e pesce

75 cl **11.95** invece di 14.95

**ROBERTO SAROTTO
MANENTI
GAVI DI GAVI DOCG**

Vino dal colore giallo limone brillante con riflessi grigio-verde medi. Al naso intenso e molto tipico di questa varietà, note di agrumi freschi, mela cotogna e melone mielato, sfumature balsamiche e floreali con una nota di muschio. Al gusto inizio persistente e vitale, delicatamente frizzante, dolce, corpo elegante, acidità rinfrescante e presente, sottile mineralità, retrogusto seducente all'aroma di arance.

Vitigno Cortese

Si abbina perfettamente come aperitivo e con pollame

75 cl **8.95** invece di 11.90



**SAN SILVESTRO
BAROLO
PATRES DOCG**

Il Barolo, leggermente trasparente e di colore rosso granato, entusiasma al naso fin dal primo momento grazie a sentori di ciliegie mature. Con l'aria, questo si combina con ciliegie secche e noccioli di ciliegia, petali di rosa, un po' di tabacco biondo, sottobosco e terra. Al gusto, il Barolo mostra molta forza ed estratto, con tannini dolci e maturi e una struttura incredibilmente ricca. È un piemontese affascinante e corposo.

Vitigno Nebbiolo

Si abbina perfettamente con piatti sostanziosi di brasato o petto di anatra

75 cl **15.90** invece di 19.90



**PRUNOTTO
BANSELLA
NIZZA DOCG**

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi viola scuro. Al naso denso e fruttato. Sprigiona aromi di prugne mature, viole, cioccolato e un pizzico di liquirizia. Al gusto, il vino Banskella si presenta intenso e ben strutturato. Un Barbera dallo stile moderno e piacevole. Buona sottile persistenza.

Vitigno Barbera

Si abbina perfettamente con salumeria, piatti a base di pasta e carne

75 cl **11.90** invece di 15.90



**BARBERA D'ASTI DOCG
LAVIGNONE**

Vino dal colore rosso rubino intenso. Aroma intenso e seducente di ciliegia, prugna e frutti di bosco rossi. Al gusto è fresco e aromatico, ben strutturato e armonioso.

Vitigno Barbera

Si abbina perfettamente con antipasti, pasta, carne alla griglia

75 cl **8.95** invece di 10.90



TOSCANA

La rinomata regione vinicola lungo la costa occidentale dell'Italia può essere suddivisa approssimativamente in 3 zone con diversi fattori di terroir: a nord, la regione montuosa del Chianti, le colline e le valli del sud e la pianura costiera, dove si coltivano su larga scala uve Bordeaux e altri vitigni internazionali oltre al vitigno principale Sangiovese. Qui vengono prodotti i famosi «Supertuscan».



SASSICAIA BOLGHERI DOC 2019/2020

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

Vitigni Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Si abbina perfettamente con agnello e selvaggina

75 cl **209.00**

STUPORE CAMPO ALLE COMETE BOLGHERI DOC

Una straordinaria combinazione tra prugne e ciliegie, con una leggera nota dolce di cacao. Al gusto fruttato, morbido ed equilibrato. Questo vino ha un retrogusto fresco e speziato.

Vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah

Si abbina perfettamente con pizza ai funghi, carne di manzo, vitello e agnello, piatti a base di selvaggina e burger di Gruyère

75 cl **14.95** invece di 19.95



CONT'UGO BOLGHERI DOC TENUTA GUADO AL TASSO

Le uve di questo Merlot puro provengono dai migliori vigneti della tenuta tra Bolgheri e Castagneto Carducci. Già da tempo, Guado al Tasso aveva riconosciuto il potenziale di questo vitigno in questa zona, avviando le prime sperimentazioni. Solo con l'annata 2011, tuttavia, è stata ottenuta l'autorizzazione legale per l'imbottigliamento di un Merlot al 100%. Dopo un'accurata raccolta, rigorosamente a mano, le uve vengono delicatamente pressate.

Vitigno Merlot

Si abbina perfettamente con carne bianca o pasta al ragù

75 cl **31.90** invece di 37.90



TENUTA TIGNANELLO CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi rosso porpora. Al naso intenso. Piccole bacche nere, un pizzico di cassis, «Mon Chéri», seducenti note tostate. Denso e complesso. Al gusto inteso, ricco e chiaramente strutturato. Nuovamente sentori di frutta nera, legni pregiati, caffè e cioccolato fondente.

Vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Si abbina perfettamente con stufati e formaggi

75 cl **31.90** invece di 34.90



BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso elegante e profumato. Aromi di prugne, composta di amarene, frutta secca, delicate sfumature tostate e un po' di tabacco. Buona densità aromatica, corpo robusto e ben strutturato. Tannini presenti di buona qualità.

Vitigno Sangiovese

Si abbina perfettamente con piatti di carne sostanziosi come il brasato di manzo

75 cl **28.90** invece di 34.90



LUCENTE TOSCANA IGT

Vino dal colore rosso rubino intenso, quasi nero e riflessi violacei. Bouquet espressivo di prugne, ciliegie nere e ribes nero, con note balsamiche, mocca, cioccolato crémant e arrotondato con un po' di liquirizia. Al gusto magnificamente denso e vellutato, con bacche rosse e nere in perfetta armonia con sfumature tostate; i tannini sono maturi e il finale è persistente e pieno di energia.

Vitigni Sangiovese, Merlot

Si abbina perfettamente con carni rosse come il filetto di maiale, la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello

75 cl **17.90** invece di 24.90



PUGLIA

La Puglia costituisce il tacco dello stivale italiano ed è una delle regioni vinicole più tradizionali del paese. Il clima è caldo e secco, il paesaggio da pianeggiante a leggermente collinare, che crea le condizioni ideali per vini maturi e vigorosi. Per molto tempo, la Puglia è stata considerata principalmente una regione di origine per vini prodotti in grande quantità, ma oggi la qualità, la regionalità e la varietà sono sempre più al centro dell'attenzione. La regione è conosciuta per i suoi vini rossi di carattere, con frutta intensa, struttura morbida e fascino mediterraneo. Anche i vini bianchi freschi e aromatici iniziano ad acquisire importanza.



**NOTTE ROSSA
CHARDONNAY
SALENTO IGP
SAN MARZANO**

Vino dal colore giallo brillante con sfumature dorate. Presente bouquet di Chardonnay con diversi frutti gialli, una delicata nota di agrumi e sottili aromi tostati. Vino espressivo con molta frutta fra cui pera, mela cotogna, ananas e miele di fiori.

Vitigno Chardonnay

Si abbina perfettamente con antipasti leggeri di terra e di mare o formaggi a pasta semidura

75 cl **5.95** invece di 7.95



NOTTE ROSSA

I vigneti di Notte Rossa si trovano nella zona privilegiata della Puglia. Le uve bianche vengono coltivate su terreni argillosi delle colline in provincia di Taranto, nella parte settentrionale del Salento, a un'altitudine di circa 150 metri sopra il livello del mare, offrono un grande potenziale e producono vini straordinariamente moderni, caratterizzati da fragranza, raffinatezza ed equilibrio. Mentre per gli iconici vini rossi come il Primitivo e il Negroamaro, la scelta si orienta piuttosto su appezzamenti più a sud: zone con terreni rossastri, di pietra calcarea e sabbiosi.

NOTTE ROSSA PRIMITIVO ROSATO SALENTO IGP

Questo rosato salentino vanta un colore rosa delicato. Al naso è fresco ed estivo, accompagnato da erbe mediterranee e note fruttate di ciliegie e lamponi. Al gusto si presenta in modo elegante, equilibrato e piacevolmente beverino.

Vitigno Primitivo

Si abbina perfettamente con antipasti, pesce e formaggi freschi



75 cl **6.95** invece di 8.95

NOTTE ROSSA ROSSO APPASSIMENTO SALENTO IGP

Al naso si percepiscono raffinati sentori di bacche rosse, ciliegie e un tocco di vaniglia. Al gusto delicate note speziate e un discreto aroma di prugne con un retrogusto morbido e vellutato.

Vitigni Primitivo, Negroamaro

Si abbina perfettamente con carne di manzo, agnello e creazioni a base di pasta



75 cl **8.95** invece di 13.90

NOTTE ROSSA SALICE SALENTINO DOP

Vino dal colore rosso rubino profondo con sfumature rosso granato. Bouquet intenso con sentori di ciliegie e prugne. Speziato, con note di erbe mediterranee. Un vino corposo e gradevole con un retrogusto piacevolmente fresco.

Vitigni Negroamaro, Malvasia Nera

Si abbina perfettamente con carne di manzo, agnello e creazioni a base di pasta



75 cl **6.95** invece di 9.95

NOTTE ROSSA PRIMITIVO MANDURIA DOC SAN MARZANO



Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso, sentori di ciliegie, prugne con piacevoli note di cacao e vaniglia. Al gusto struttura vellutata. Retrogusto morbido e persistente.

Vitigno Primitivo

Si abbina perfettamente con carne di manzo, agnello, pollame, nonché creazioni a base di pasta



75 cl **9.95** invece di 14.95

SPUMANTI – FRANCIACORTA

A sud del Lago d'Iseo, nella provincia lombarda di Brescia, si trova la regione di coltivazione del Franciacorta. Le viti crescono su soavi colline con terreni ricchi di minerali e beneficiano di un clima tra giornate calde e notti fresche. Anche il vicino lago garantisce condizioni equilibrate, grazie alle quali crescono uve fresche e aromaticamente dense.

Oggi il nome Franciacorta è sinonimo esclusivo di produzione di spumanti DOCG di alta qualità, ottenuti da vitigni classici con metodi tradizionali. I vini da tavola fermi sono commercializzati come DOC Terre di Franciacorta.

Uno dei principali produttori è Bellavista, una casa che definisce gli standard dei migliori spumanti italiani con precisione ed eleganza.



BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG

Delicato perlage e leggero bouquet di fiori si combinano con vivaci note agrumate per dare al vino freschezza e profondità. Al gusto si mostra denso e vivace, con un finale minerale e un'acidità spiccata. La freschezza naturale incontra la maturità stilistica e garantisce un'esperienza gustativa armoniosa e multistrato con un persistente retrogusto.

Vitigni Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc

Si abbina perfettamente con pesce e frutti di mare, sushi e carne bianca

75 cl **24.90** invece di 29.90



BELLAVISTA ALMA ROSÉ BRUT FRANCIACORTA DOCG

Delicato ed elegante perlage. Aromi attraenti di fiori di arancio e agrumi canditi. Al gusto fresco ed espressivo, con un corpo ampio, un'acidità armoniosa e ben equilibrata con chiare note fruttate di pompelmo, agrumi e fiori bianchi. Retrogusto fresco e persistente.

Vitigni Chardonnay, Pinot Noir

Si abbina perfettamente con pesce e frutti di mare, antipasti, carne di vitello

75 cl **29.00** invece di 35.90



CONTADI CASTALDI BRUT FRANCIACORTA DOCG

Il Brut Franciacorta DOCG di Contadi Castaldi è un Brut vivace e giovanile, dal perlage delicato e persistente, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli nel bicchiere. Al naso è fresco, con splendidi aromi di fiori di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. Al gusto entusiasmo con una bella tensione, è croccante, fresco e diretto, gustoso, raffinato, dal retrogusto molto piacevole e persistente.

Vitigni Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

Si abbina perfettamente con pollame, sushi, pesce o come vino da aperitivo

75 cl **15.90** invece di 19.90



PROSECCO

Il Prosecco è uno degli spumanti più amati d'Europa ed è sinonimo di freschezza, accessibilità e gioia di vivere italiana. Il Prosecco DOC proviene da una zona ben definita nel nord-est dell'Italia, che comprende parti del Veneto e del Friuli. Le zone collinari intorno a Conegliano e Valdobbiadene sono considerate il cuore della regione e offrono condizioni ideali per la coltivazione con il loro clima temperato e i loro terreni calcarei. Qui si producono spumanti DOCG di alta qualità.

Il vitigno principale del Prosecco è la Glera, un'uva bianca autoctona che conferisce al vino il suo tipico gusto fruttato, eleganza e leggerezza. La denominazione di origine protetta Prosecco DOC e le denominazioni dei vigneti DOCG di qualità superiore garantiscono una qualità controllata e un'identità regionale.

A differenza dello Champagne, la seconda fermentazione del Prosecco avviene solitamente in un serbatoio. Questo metodo sottolinea gli aromi freschi e fruttati e preserva la naturale vivacità del vino. I vini non vengono elevati sul lievito, il che rende lo stile molto più accessibile, leggero e aromatico.

Il Prosecco è disponibile in diversi stili: da secco a leggermente dolce, come spumante con un perlage delicato oppure frizzante con una schiuma morbida. Il Prosecco viene bevuto principalmente giovane, per esaltare al massimo la sua freschezza e la sua diversità aromatica.

Il Prosecco Superiore di elevata qualità, proveniente dalle regioni collinari, mostra che questo popolare spumante ha molto di più da offrire e non è solo un semplice aperitivo. Produttori come Val d'Oca convincono attraverso la loro espressione, finezza e tipico carattere regionale.

VAL D'OCA
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG Millesimato
Extra Brut

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG Millesimato
Brut

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
DOCG Millesimato
Extra Dry

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 2021/2115

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

A
Family
PASSION



75 cl **11.90** invece di 14.90


Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI